

Huîtres : la Chine domine le marché mondial

La production mondiale d'huîtres a considérablement grimpé durant les 10 dernières années, et presque toute la croissance est à imputer à la Chine (voir graphique ci-contre). La production totale en 2003 atteignait près de 4,7 millions de tonnes, dont près de 3,7 millions pour la Chine. Ce pays représente donc presque 80 % de la production mondiale d'huîtres. Les autres producteurs principaux sont le Japon (260 000 tonnes, en constante augmentation ces dernières années), la Corée du Sud, les USA et la France.

Les échanges internationaux n'ont pas suivi la même courbe, mais ils se sont tout de même intensifiés. En 2003, ils ne représentaient encore que 37 700 tonnes, pour une valeur de 133 millions de dollars ; la plupart des huîtres produites, notamment en Chine, sont donc consommées localement.

Les plus grands importateurs d'huîtres sont le Japon (avec 9 000 tonnes importées en 2003, la demande augmente plus vite que la production), les USA et l'Italie, ainsi que la Chine, devenue ces dernières années le 4^e importateur, malgré sa production. Elle achète des huîtres de qualité particulière, par exemple celle de Namibie : l'huître de Walvis bay, caractérisée par sa petite taille, mais surtout son fort taux de chair et sa texture ferme, est très appréciée dans certains supermarchés à Pékin, où

elle arrive en 48 heures seulement. Les ostréiculteurs de Namibie ne peuvent plus fournir assez ; avant de développer ce nouveau marché, ils commercialisaient leurs huîtres essentiellement en Afrique du sud, pays qui a aussi sa propre petite production.

Vu sur le plan international, le marché français, le plus important en Europe, se caractérise surtout par sa saisonnalité, près de la moitié de la consommation annuelle ayant lieu durant les fêtes de fin d'année. Il se distingue aussi par la diversité des zones d'élevage et donc des produits. Le 2^e marché européen est l'Italie, avec une très faible production et environ 6 000 tonnes importées, pour 75 %

en provenance de France. L'Allemagne voit aussi sa consommation augmenter, bien qu'elle reste à environ 1 000 tonnes. Les efforts de promotion des ostréiculteurs français dans ce pays commencent à payer.

Visiblement, l'huître est en train de devenir de plus en plus appréciée dans les restaurants de par le monde, mais la consommation reste saisonnière sur la plupart des marchés comme la France, l'Italie, les USA et le Japon. Encourager une consommation régulière augmenterait considérablement le marché.

Source : Seafood International, février 2006

► Une diversité de coquillages

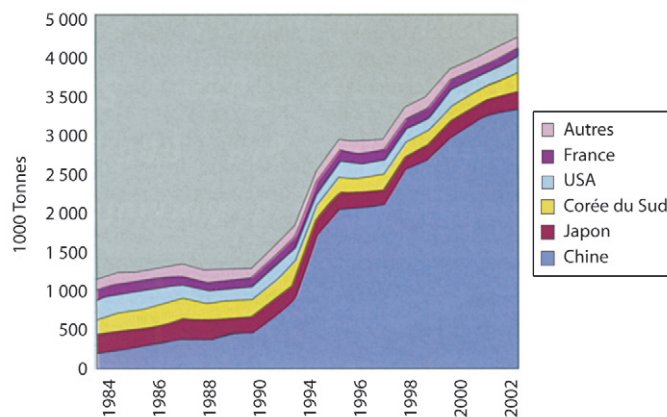
La production de produits de la mer en Chine s'est d'abord développée grâce à la pêche, ensuite rejointe par l'aquaculture. En 2004, l'aquaculture, avec 13 millions de tonnes, a quasiment rattrapé la pêche, 14 millions de tonnes. Près de trois quarts des produits aquacoles sont des coquillages, principalement des huîtres et des clams, puis, dans l'ordre, des coquilles Saint-Jacques, des moules (pour deux tiers il s'agit de *Mytilus edulis*), des coqueaux, des clams rouges et des grandes nacres.

Les Chinois pratiquent l'élevage des coquillages en suspension à faible profondeur ; en culture de fond à faible profondeur ; et à plat ou sur estran. La production aquacole se fait aussi en étang et en bassins à terre pour les crabes, crevettes, ormeaux et poissons.

La Chine pourrait s'inspirer du modèle européen concernant la qualité des eaux. Elle a pour l'instant 3 catégories de zones de récolte, la première autorisant la consommation directe, la deuxième impliquant une purification ou un reparcage, la troisième interdisant la mise en marché.

Source : L'Officiel de la conchyliculture, février-mars 2006, d'après une présentation du ministère de l'Agriculture chinois.

Production mondiale d'huîtres



► Le panier mixte pour valoriser toute la récolte



Le concept se heurte encore à la réglementation actuelle, mais semble intéressant : vendre trois numéros d'huîtres dans une même bourriche, du n° 2, n° 3 et n° 4. « Ça peut aider à faire face aux problèmes de valorisation du n° 4, commente Michel Ménadier, qui a présenté de telles bourriches en avril lors du salon de La Tremblade. Au sein d'une même famille, certains les préfèrent petites, d'autres moyennes ou grosses. On vend ainsi tout le produit pêché au lieu de la moitié de la récolte, à un prix moyen intéressant. » Le panier mixte a sans doute un bel avenir en grande distribution, pour peu qu'il soit autorisé.

Seafood : succès du salon à Bruxelles

La 14^e édition de l'European Seafood Exposition, le salon international des produits de la mer, qui s'est tenu à Bruxelles du 9 au 11 mai, confirme l'appétit européen pour les produits de la mer. Beaucoup de monde à ce rendez-vous annuel, considéré comme le plus gros salon international du secteur : 15 000 à 25 000 visiteurs, selon les estimations, ont sillonné les allées. D'abord pour acheter, car les 1 600 exposants recensés représentent en grande partie l'offre mondiale.

Ce salon a confirmé une tendance lourde : le poisson sauvage est de plus en plus cher. Mais si la

pêche représente encore la majorité des disponibilités, c'est l'aquaculture qui présente les meilleures perspectives de croissance. Dans un contexte de hausse des cours, les transformateurs élaborent de plus en plus leurs produits. Les Chinois se sont fait remarquer : gros acheteurs de poisson dans le monde, ils sont aussi de gros fournisseurs de produits congelés : découpes de poissons blancs, crustacés décortiqués, chair de mollusques...

Les entreprises françaises, avec plus de 130 sociétés exposantes, étaient bien représentées dans ce « tremplin à l'export ».