



COLLÈGE des
PRODUCTEURS



Apaq-W



À la rencontre du Poisson du Terroir Vis uit eigen Streek



Étude de marché belge du poisson issu de l'aquaculture Benoît Thomassen



COLLÈGE des
PRODUCTEURS

Lundi 8 novembre 2021 – Bovesse

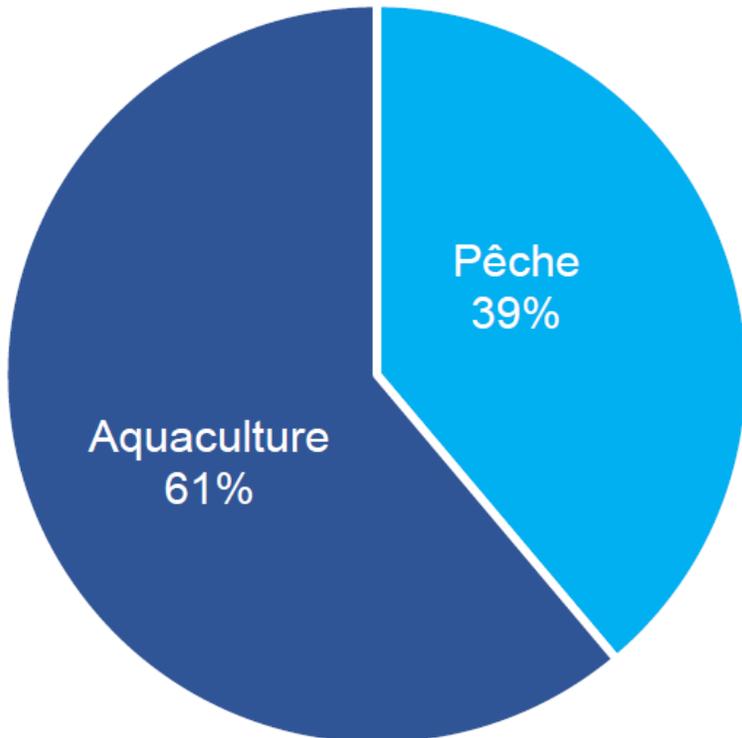
Contexte

- Apporter à la filière aquacole wallonne des données actualisées sur la consommation en produits issus de l'aquaculture, et plus spécifiquement les salmonidés.
- Définir les facteurs limitants aux développements commerciaux de la truite et du saumon en Belgique.
- Intégrer ou optimiser l'intégration de la filière aquacole wallonne dans l'offre régionale et nationale.
- Orienter les producteurs dans leurs futures stratégies de commercialisation.
- Appel à consultance pour l'élaboration d'une étude technico-économique de faisabilité

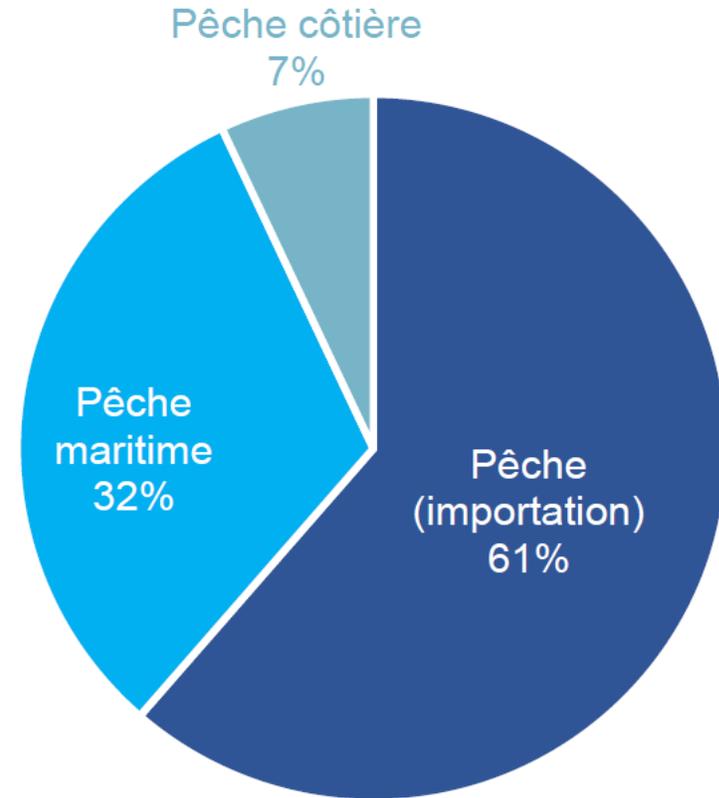


La consommation belge

Consommation totale
270.000 T

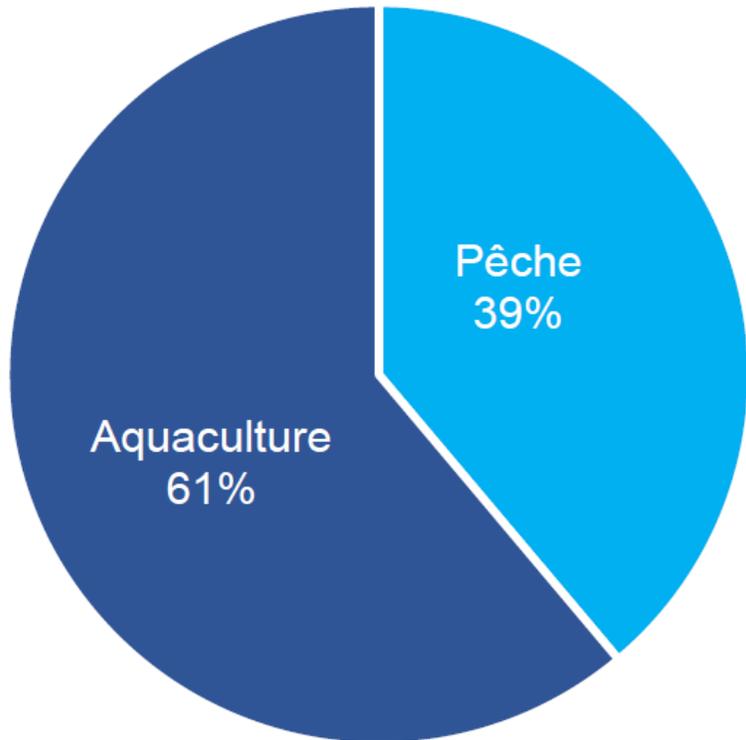


Pêche
105.000 T

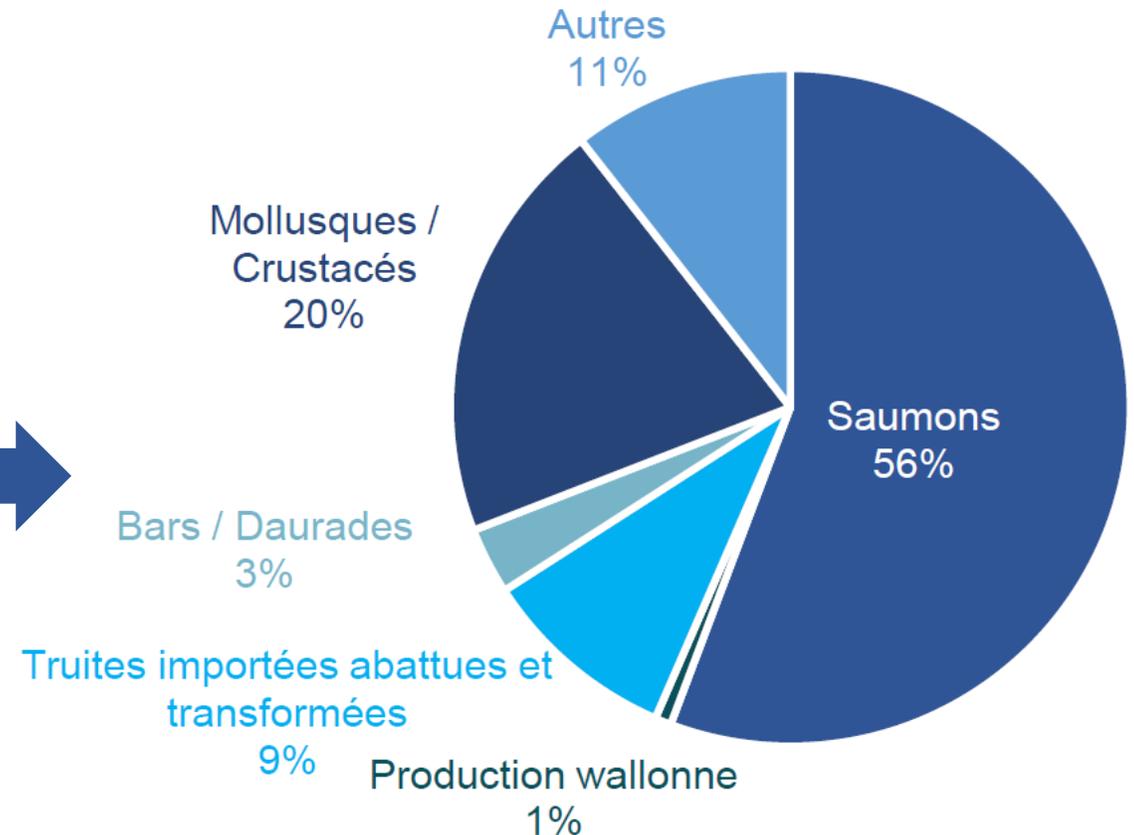


La consommation belge

Consommation totale
270.000 T

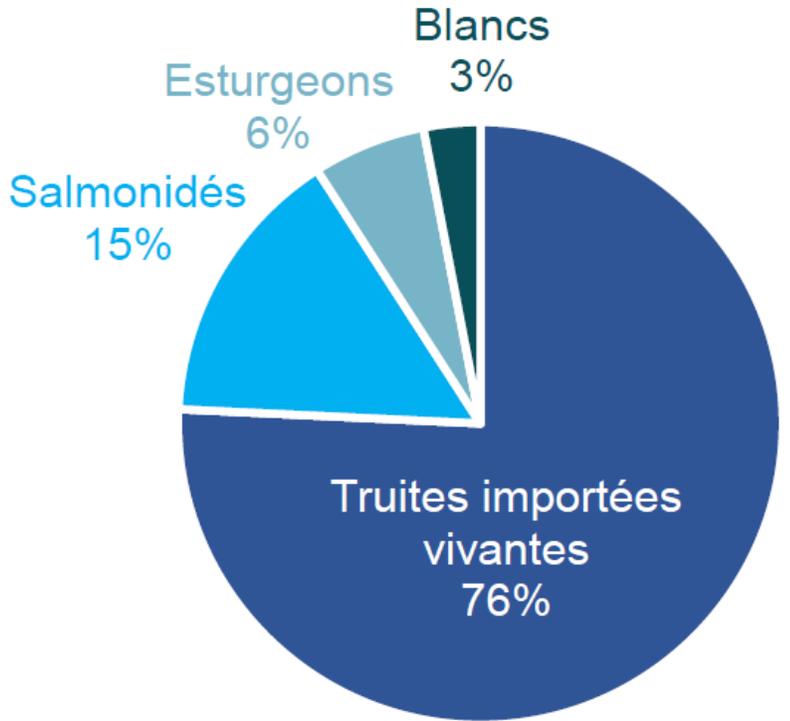


Aquaculture
165.000 T

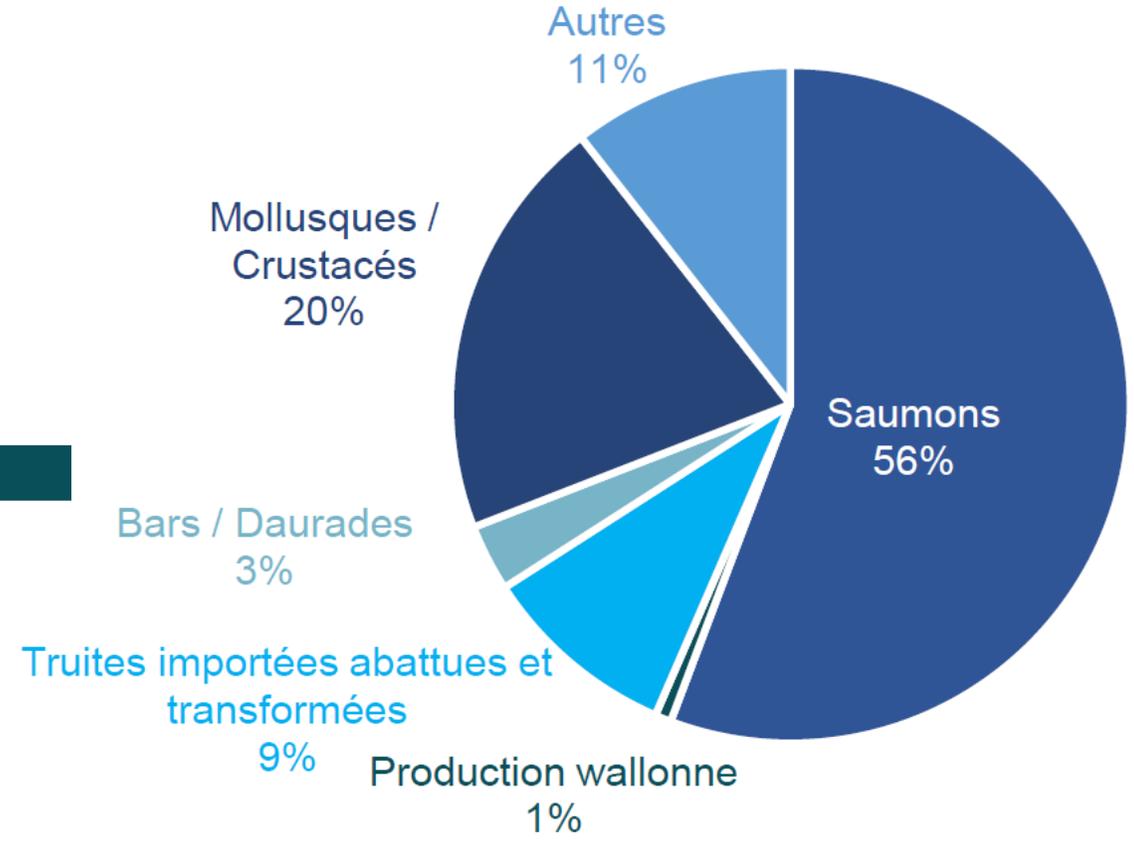


La consommation belge

Aquaculture wallonne 
1.320 T

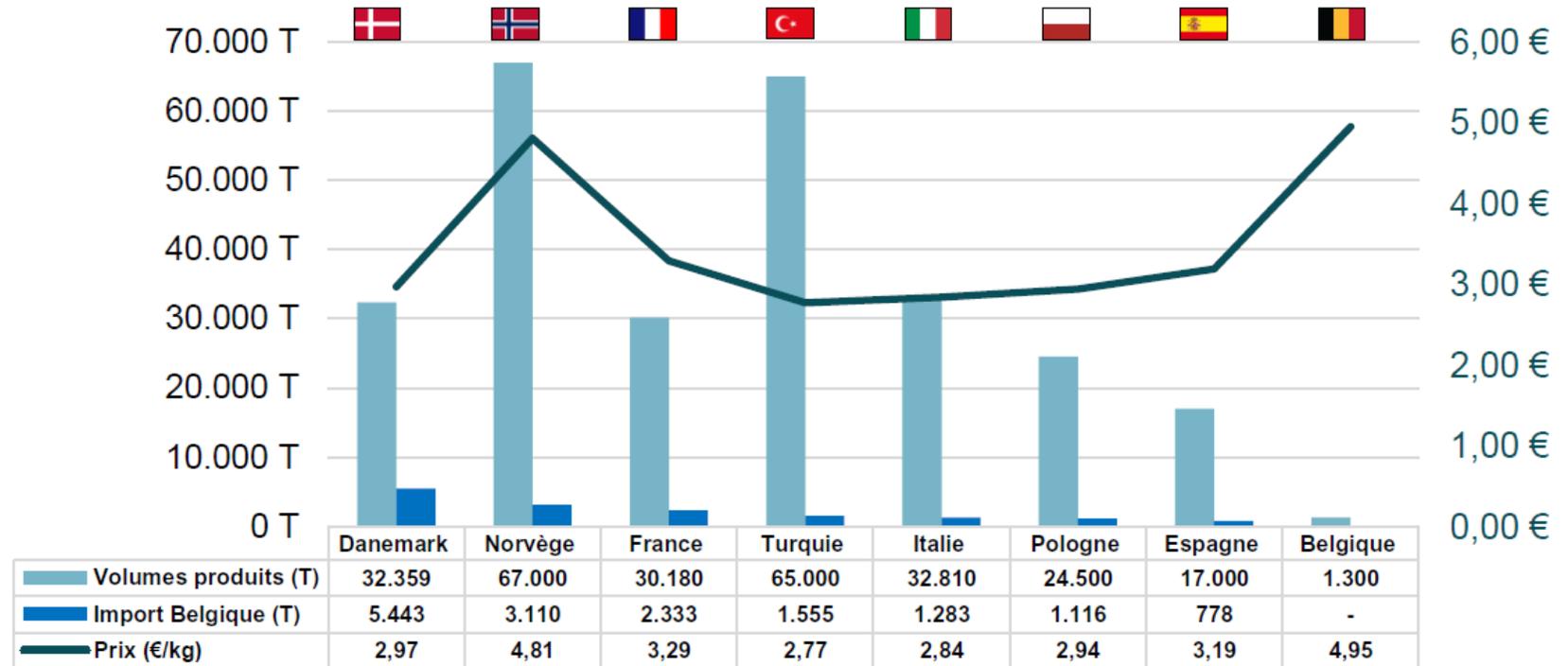


Aquaculture
165.000 T



Le marché de la truite, origine de l'offre

-  Fraîches et fumées
-  Produites en mer
-  Vivantes, fraîches et fumées
-  Aides à l'exportation, normes ≠ UE
-  Imports via Rossi (New Gabriel Europa)
-  Production + transformation Turquie
-  Transformées (via la France)

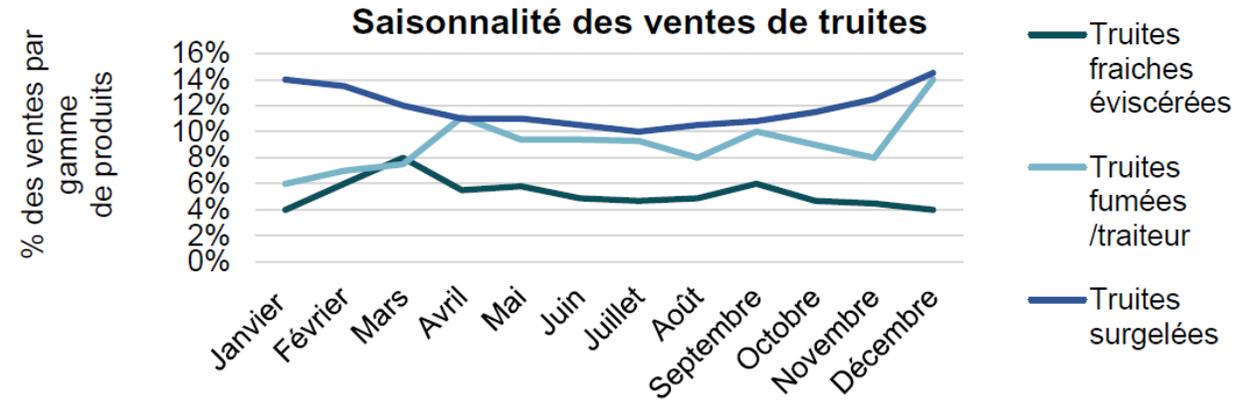
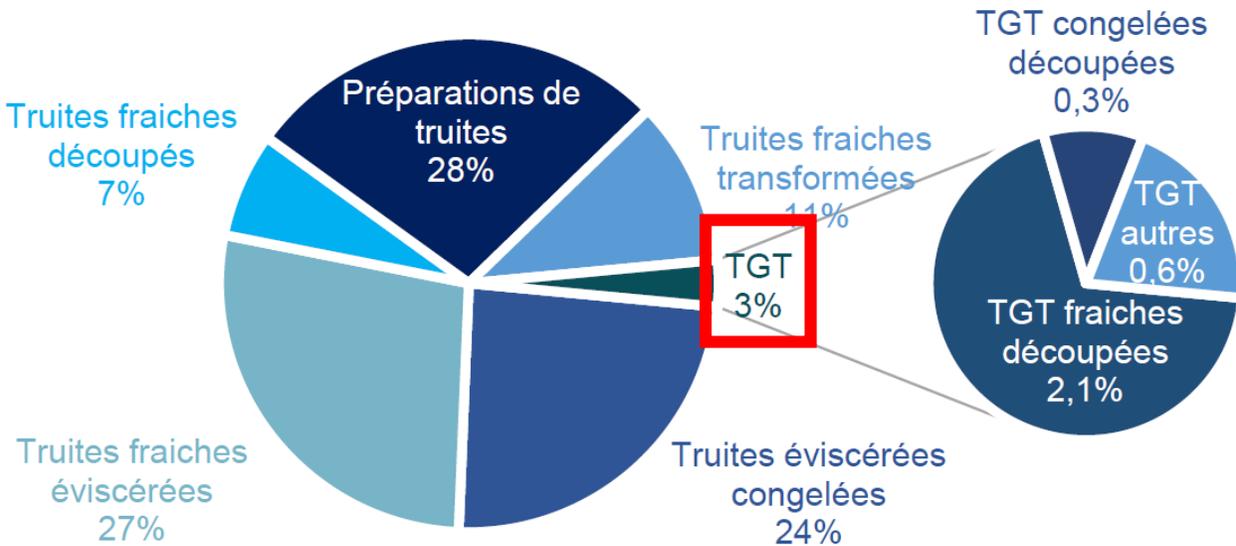


Le marché de la truite



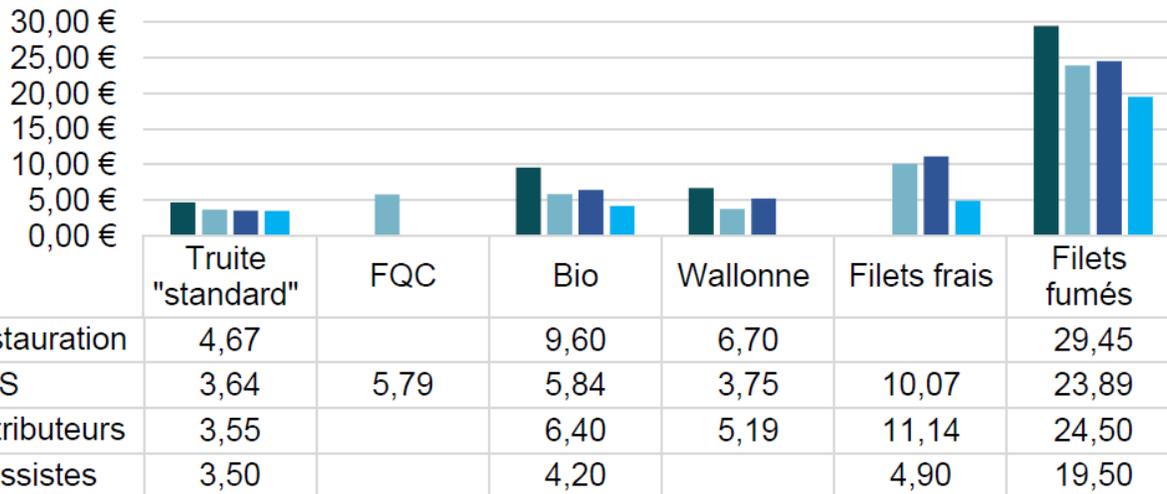
Le marché de la truite, répartition et saisonnalité de l'offre

Répartition de l'offre "truite" (volumes) par catégories produits



Le marché de la truite, analyse du prix

Prix moyens « acheteurs » (€/kg)



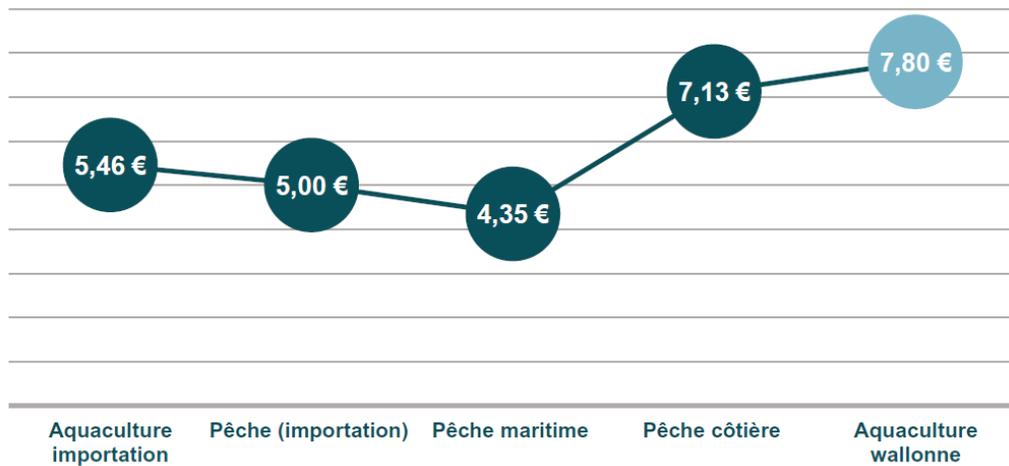
Segmentation du prix de la truite portion éviscérée en GMS



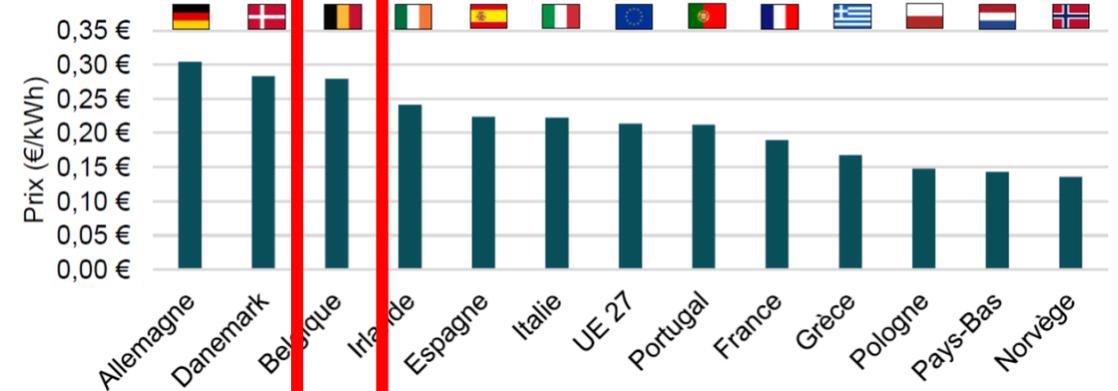
	Truite standard conventionnelle	Truite belge conventionnelle
Marge GMS	€3,33	€4,02
Taxes	€0,29	€0,31
Prix HT GMS	€1,19	€1,42
Entier éviscéré HT	€0,57	€0,58
Prix sortie ferme HT	€3,08	€3,17
Prix moyen consommateur TTC	€8,45	€9,50

Produits aquacoles wallons, plus chers ?

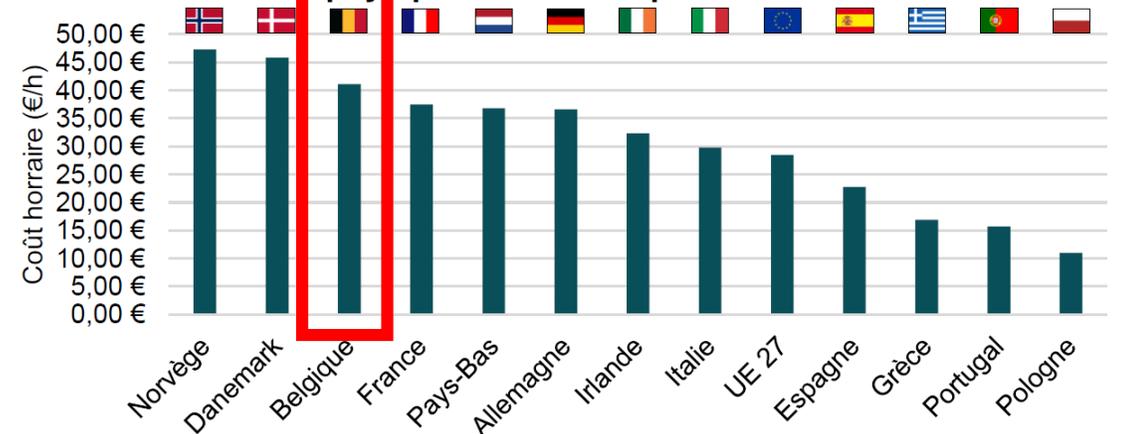
Prix moyen du poisson (€/kg) par secteur



Coût moyen de l'électricité dans les principaux pays producteurs aquacoles



Coût moyen de la main d'oeuvre dans les principaux pays producteurs aquacoles

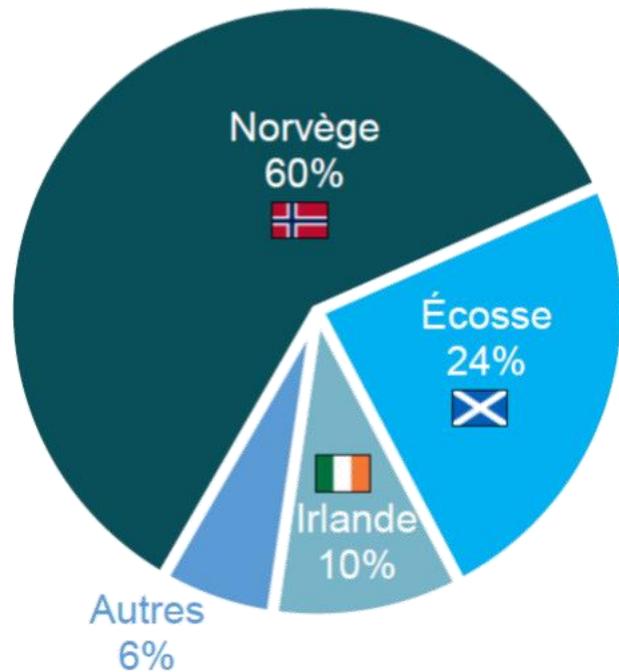


Le marché du saumon

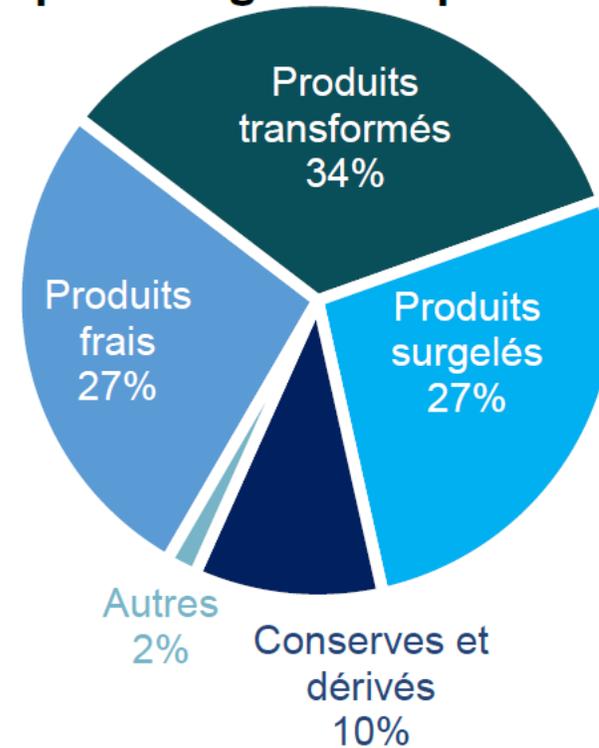


Le marché du saumon, origine et répartition de l'offre

Origine du saumon
vendu en Belgique

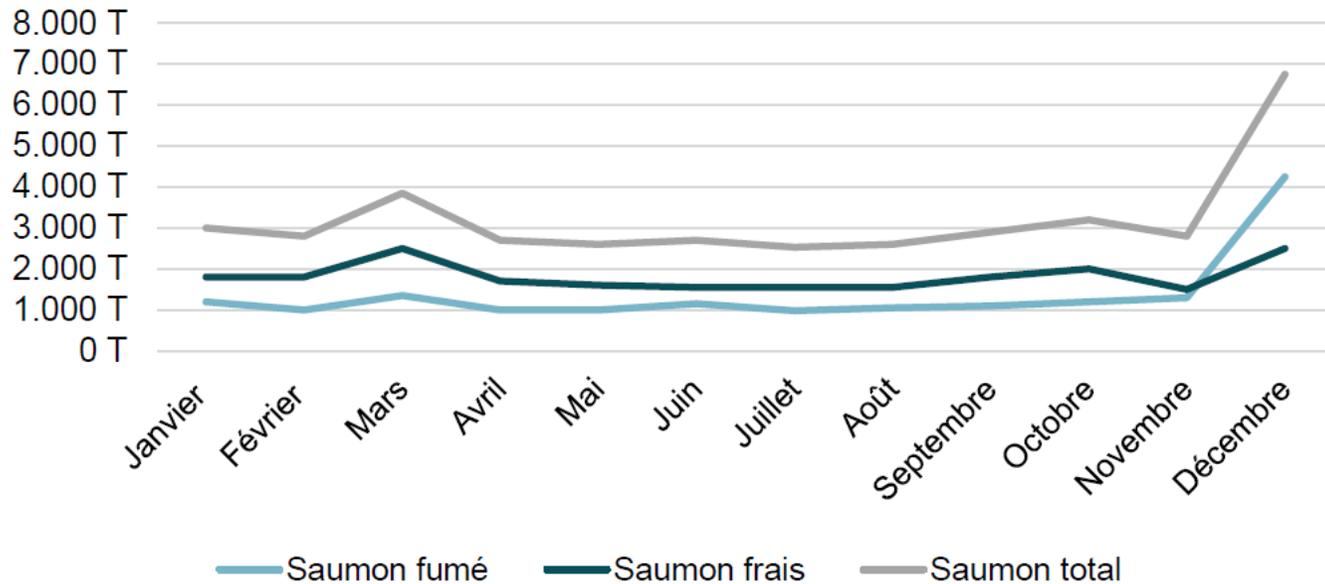


Répartition de l'offre belge
par catégorie de produit

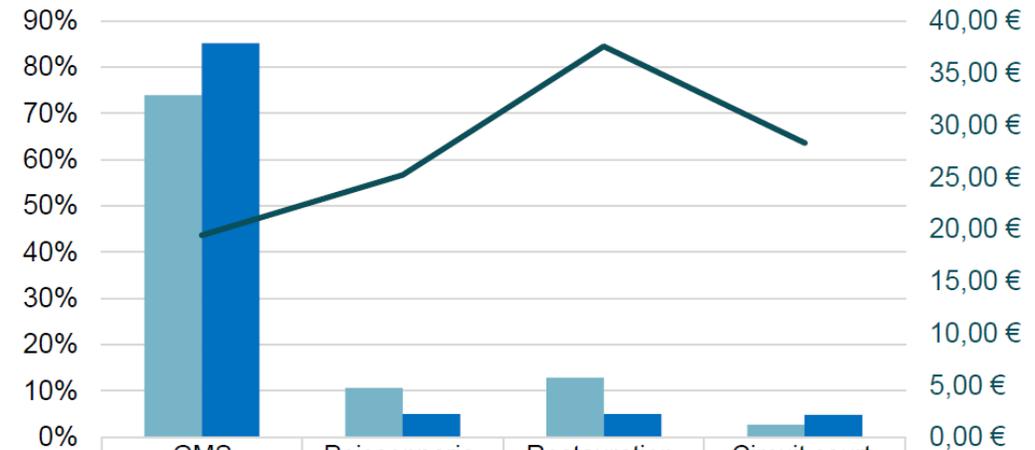


Le marché du saumon, répartition et saisonnalité de l'offre

Saisonnalité des volumes de saumons consommés en GMS



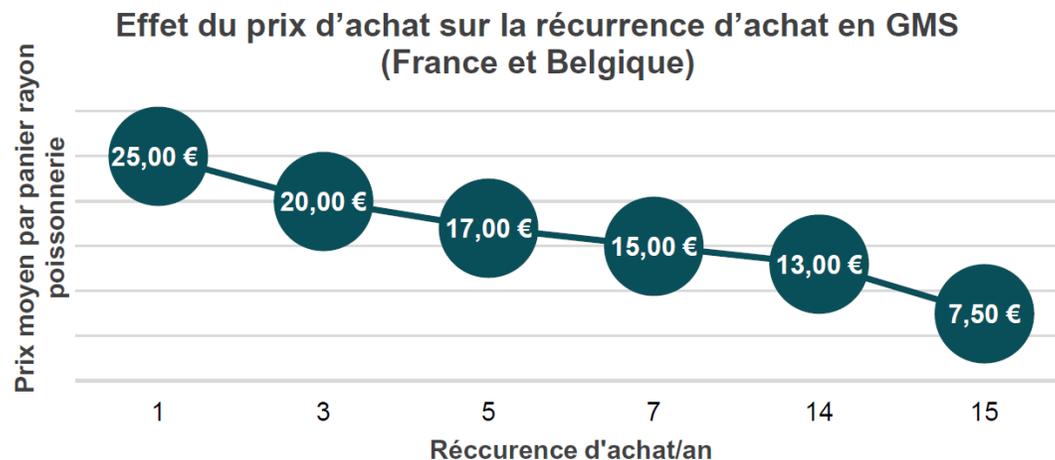
Parts de marché et prix moyen du saumon par secteur de vente



	GMS	Poissonnerie	Restauration	Circuit court
Part de marché saumon frais	73,9%	10,6%	12,8%	2,7%
Part de marché saumon fumé	85,2%	5,0%	5,0%	4,8%
Prix moyen (€/kg)	€19,40	€25,20	€37,55	€28,25

Le marché des nouvelles espèces, les percidés

- Perche + sandre
- Croissance lente, prix élevés
- Peu d'habitude de consommation
- 1.000 T sur toute l'Europe continentale
- Peu de débouchés commerciaux à grande échelle



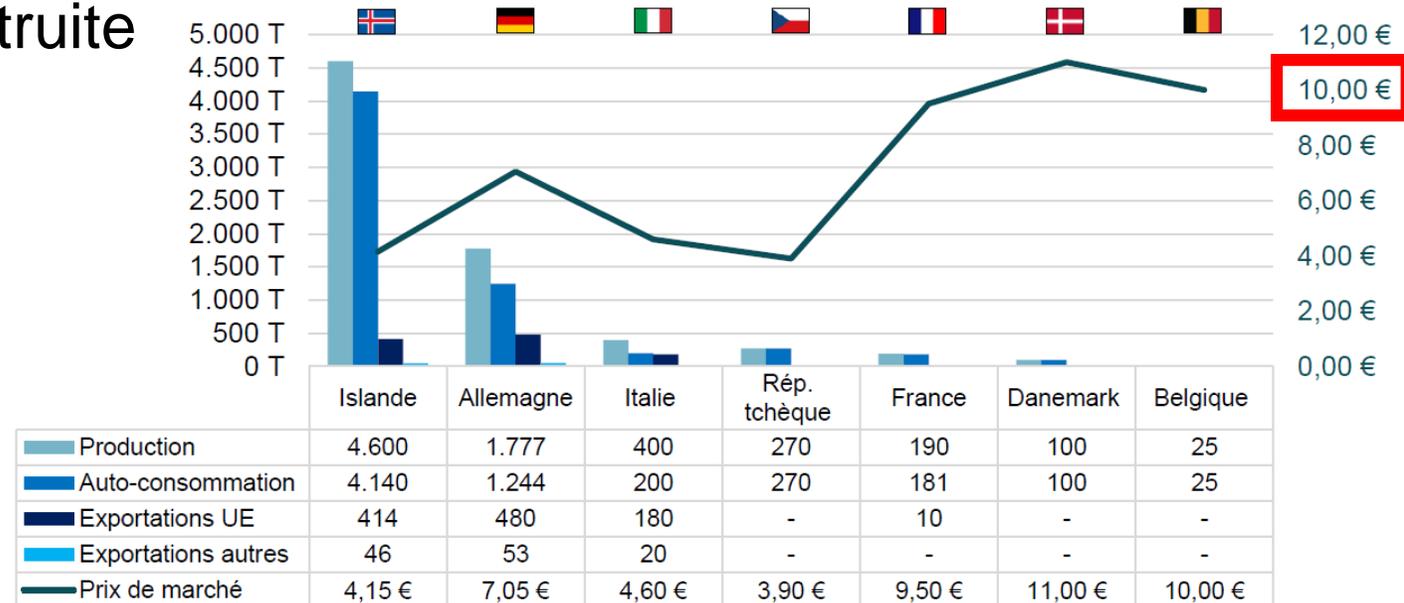
Source : Carrefour France (Grégoire Kaufman)

Le marché des nouvelles espèces, ombles

- Omble de fontaine + omble chevalier
- 8.000 T en Europe
- Croissance plus lente que la truite (20 mois)
- Demande des T° plus froides que la truite
- Prix supérieur à celui de la truite
- Bon potentiel de développement



Marché de l'omble et du saumon de fontaine en Europe



Le marché des nouvelles espèces, lottes de rivière

- Cousin d'eau douce du cabillaud (gadidé)
- Espèce endémique belge (Gentse Waterzooi)
- Foie « gras » = 10%, filets = 35-40% poids vif
- Projet LotaBEL + éclosérie (Joachim Claeey)
- Essais chez 3 pisciculteurs wallons et commercialisation (terminé)
- Test gustatif avec Génération W
 - Goût : 8/10
 - Texture en bouche : 7/10
 - Nettoyage : 6/10
 - Préparation : 9/10
 - Aspect visuel : 8/10
 - Note globale : 7,13/10
 - Par rapport truite :
 - Gustatif : meilleur (38%)
- Image : identique (50%)
- Préparation : identique (50%)
- Marché différent : oui (75%)





Merci pour votre attention



**COLLÈGE des
PRODUCTEURS**

Benoît Thomassen

Collège des Producteurs, Aquaculture
benoit.thomassen@collegedesproducteurs.be

+32 472 880 659

www.filagri.be/aquaculture

Avec le soutien de la Wallonie
et du Fonds européen pour les
Affaires maritimes et la Pêche



UNION EUROPÉENNE

À La rencontre du Poisson du Terroir – Lundi 8 novembre 2021 – Bovesse