

REPUBLIQUE TUNISIENNE
MINISTERE DE L'AGRICULTURE
Groupement Interprofessionnel des Produits de la Pêche



Etude sur le positionnement du Crabe tunisien Sur le marché international

Phase 2 : Analyse du marché international

Activité 3 : Profils des pays exportateurs et des pays importateurs
(Rapport final)

Novembre2018



Société d'études et de prestation de services

4, Rue Hassen Ibn Nôomen – B.P. 152 – 1002 Tunis –Belvédère

Tél. : 71 798 373 / 71 796 870 / 71 891 823 - Fax : 71 797 482

E-mail : agro.services@planet.tn

Table des matières

I. INTRODUCTION :	6
1.1. CONTEXTE ET OBJECTIFS DU RAPPORT	6
1.2. ASPECTS METHODOLOGIQUES	6
II. PROFILS DES PAYS IMPORTATEURS	8
2.1. PROFIL PAYS IMPORTATEUR : ETATS-UNIS	8
2.1.1. <i>Aperçu général</i>	8
2.1.2. <i>La production et les échanges</i>	9
2.1.3. <i>Bilan des approvisionnements et consommation des produits de la mer</i>	14
2.1.4. <i>Structure du marché : circuit, segmentation et prix</i>	15
2.1.5. <i>Normes, signes de qualité et principaux acteurs</i>	17
2.1.6. <i>Opportunités et contraintes</i>	23
2.1.7. <i>Quelques orientations pour l'accès au marché américain</i>	23
2.2. PROFIL PAYS IMPORTATEUR : CHINE	26
2.2.1. <i>Aperçu général</i>	26
2.2.2. <i>La production et les échanges</i>	27
2.2.3. <i>Bilan des approvisionnements et consommation des produits de la mer</i>	31
2.2.4. <i>Structure du marché : circuit, segmentation et prix</i>	34
2.2.5. <i>Normes, signes de qualité et principaux acteurs</i>	39
2.2.6. <i>Opportunités, contraintes et clés d'accès au marché</i>	44
2.2.7. <i>Quelques orientations pour l'accès au marché chinois</i>	44
2.3. PROFIL PAYS IMPORTATEUR : COREE DU SUD	48
2.3.1. <i>Aperçu général</i>	48
2.3.2. <i>La production et les échanges</i>	49
2.3.3. <i>Bilan des approvisionnements et consommation des produits de la mer</i>	53
2.3.4. <i>Structure du marché : circuit, segmentation et prix</i>	56
2.3.5. <i>Normes, signes de qualité et principaux acteurs</i>	59
2.3.6. <i>Opportunités et contraintes et clés d'accès au marché</i>	64
2.3.7. <i>Quelques orientations pour l'accès au marché sud-coréen</i>	64
2.4. PROFIL PAYS IMPORTATEUR : ESPAGNE	68
2.4.1. <i>Aperçu général</i>	68
2.4.2. <i>La production et les échanges</i>	69
2.4.3. <i>Bilan des approvisionnements du marché t consommation des produits de la mer</i> ...	72
2.4.4. <i>Structure du marché : circuit, segmentation et prix</i>	74
2.4.5. <i>Normes, signes de qualité et principaux acteurs</i>	77
2.4.6. <i>Opportunités et contraintes à l'accès au marché</i>	79
2.4.7. <i>Quelques orientations pour l'accès au marché espagnol</i>	80
III. PROFIL DES PAYS EXPORTATEURS :	82
3.1. PROFIL PAYS EXPORTATEUR : THAÏLANDE	82
3.1.1. <i>Aperçu général</i>	82
3.1.2. <i>Le niveau et l'évolution de la production</i> ,.....	84
3.1.3. <i>Le niveau et l'évolution des échanges</i> ,.....	85

3.1.4. Les niveaux de prix,.....	88
3.1.5. La largeur de la gamme,	89
3.1.6. La structure du secteur,.....	90
3.1.7. La production industrielle,	91
3.1.8. L'organisation interprofessionnelle,	93
3.1.9. Les dispositions d'appui à l'exportation,	94
3.1.10. La politique de qualité,.....	95
3.1.11. Forces et faiblesses,	96
3.2. PROFIL PAYS EXPORTATEUR : ESPAGNE.....	98
3.2.1. Aperçu général	98
3.2.2. Le niveau et l'évolution de la production,.....	99
3.2.3. Le niveau et l'évolution des échanges,	100
3.2.4. Les niveaux de prix,.....	102
3.2.5. La largeur de la gamme,	102
3.2.6. La structure du secteur,.....	103
3.2.7. La production industrielle,	104
3.2.8. L'organisation interprofessionnelle,	105
3.2.9. Les dispositions d'appui à l'exportation,	106
3.2.10. La politique de qualité,.....	106
3.2.11. Forces et faiblesses,	107
3.3. PROFIL PAYS EXPORTATEUR : BAHREÏN	108
3.3.1. Aperçu général	108
3.3.2. Le niveau et l'évolution de la production,.....	109
3.3.3. Le niveau et l'évolution des échanges,	110
3.3.4. Les niveaux de prix,.....	111
3.3.5. La largeur de la gamme,	112
3.3.6. La structure du secteur,.....	113
3.3.7. Les dispositions d'appui à l'exportation,	114
3.3.8. La politique de qualité,.....	114
3.3.9. Forces et faiblesses,	115

Liste des tableaux

Tableau 1 : ETATS-UNIS - Evolution de la production de crabe en tonnes.....
Tableau 2 : ETATS-UNIS - Les importations de crabe congelé en 2017.....
Tableau 3 : Etats Unis - Evolution des importations des Crabes congelés (1) et de la chair de crabe.....
Tableau 4 : Etats-Unis - Les exportations des Etats-Unis en en 2017.....
Tableau 5 : Etats-Unis - Commerce de crabe en conserve (160510).....
Tableau 6 : Etats-Unis - La consommation apparente de crabe en 2017.....
Tableau 7 : Etats-Unis – Les principales chaines de restaurants 2015.....
Tableau 8 : ETATS-UNIS – Evolution des prix à l’importation du Crabe NSPF Frozen à partir de quelques pays.....
Tableau 9 : CHINE - Evolution de la production de crabe en tonnes.....
Tableau 10 : CHINE - Les importations de crabe non congelé en 2017.....
Tableau 11 : CHINE - Les importations de crabe congelé en 2017.....
Tableau 12 : CHINE - Les exportations des Etats-Unis en en 2017.....
Tableau 13 : CHINE - Répartition de la valeur des exportations en 2017 (lignes tarifaires):.....
Tableau 14 : CHINE - Commerce de crabe en conserve (160510).....
Tableau 15 : CHINE - Consommation apparente de crabe en 2017.....
Tableau 16 : COREE DU SUD - Evolution de la production de crabe en tonnes.....
Tableau 17 : COREE DU SUD – Total des Captures autorisées.....
Tableau 18 : COREE DU SUD : Importations de crabe en 2017.....
Tableau 19 : COREE DU SUD : Importations de crabe en 2017.....
Tableau 20 : COREE DU SUD : Les exportations de crabe en 2017.....
Tableau 21 : COREE DU SUD - Commerce de crabe en conserve (160510).....
Tableau 22 : COREE DU SUD - Consommation apparente de crabe en 2017.....
Tableau 23 : COREE DU SUD - Les cinq principales entreprises de restauration.....
Tableau 24 : COREE DU SUD - Evolution des Valeurs unitaires à l'import du crabe bleu en \$us/kg.....
Tableau 25 : COREE DU SUD - Valeurs unitaires à l'import des Crabes bleus en \$us/kg.....
Tableau 26 : ESPAGNE : Evolution de la production de crabe en Espagne en tonnes.....
Tableau 27 : ESPAGNE – Importations de crabe congelé en 2017.....
Tableau 28 : ESPAGNE – Importations de crabe non congelé en 2017.....
Tableau 29 : Espagne- Les exportations de crabe en 2017.....
Tableau 30 : ESPAGNE: Commerce de crabe en conserve (160510).....
Tableau 31 : ESPAGNE - La consommation apparente de crabe en 2017.....
Tableau 32 : La consommation apparente de crabe dans 4 pays de l’Europe du sud en 2017.....
Tableau 33 : La consommation de poisson et de fruits de mer par canal (% de la valeur totale) 2015.....
Tableau 34 : THAILANDE - Production de crabe sur la période 2012-2016 en tonnes.....
Tableau 35 : Thaïlande – Balance des échanges de crabe en 2017.....
Tableau 36 : THAILANDE - Exportations de crabe en 2017.....
Tableau 37 : THAILANDE - Importations de crabe en 2017.....
Tableau 38 : THAILANDE - Importations de crabe en 2017.....
Tableau 39 : THAILANDE - Valeurs unitaires à l’exportation en \$us la tonne en 2017.....
Tableau 40 : Fiche Crabe bleu congelé : 2 500-4 000 \$us / Tonne métrique.....
Tableau 41 : ESPAGNE : Evolution de la production de crabe en tonnes.....
Tableau 42 : ESPAGNE – Balance des échanges de crabe en 2017.....
Tableau 43 : ESPAGNE - Exportations de crabe en 2017.....
Tableau 44 : ESPAGNE - Valeurs unitaires à l’exportation (comparées) en \$us la tonne en 2017.....
Tableau 45 : THAILANDE - Production de crabe sur la période 2012-2016.....
Tableau 46 : BAHREÏN – Balance des échanges de crabe en 2016.....
Tableau 47 : BAHREÏN - Exportations de crabe congelé en 2017.....
Tableau 48 : BAHREÏN - Exportations de crabe non congelé en 2016.....
Tableau 49 : BAHREIN - Valeurs unitaires à l’exportation (comparées) en \$us la tonne en 2017.....

Liste des figures

Figure 1: ETATS-UNIS - Evolution de la production des principales espèces de crabe en 1000 tonnes.....
Figure2: ETATS-UNIS - La production de crabe par espèce. En tonne (Moy 2012-2016).....
Figure 3: ETATS-UNIS - Evolution des importations de crabe.....
Figure4: ETATS-UNIS - Evolution des importations de crabe par groupe de produits 2013-2017 en 1000 tonnes.....
Figure 5 : ETATS-UNIS - Circuit de distribution des produits de la mer.....
Figure 6: CHINE - Evolution de la production de crabe en mT (2013-2016).....
Figure 7: CHINE - La production de crabe par espèce. En 1000 t (Moyenne 2012-2016).....
Figure 8: CHINE - Evolution des importations de crabe (2013-2017).....
Figure 9: CHINE - Evolution des importations de crabe par groupe de produits en tonnes 2013-2017.....
Figure 10 : CHINE – La distribution des fruits de mer congelés.....
Figure 11: COREE DU SUD - Evolution de la production en 1000 T- (2013-2016).....
Figure 12: COREE SU SUD - La production de crabe par espèce - en 1000 T (Moyennes 2013-2016).....
Figure 13: COREE DU SUD - Evolution des importations de crabe (2013-2017).....
Figure 14: COREE DU SUD - Importations de crabe par groupe de produits . En milliers de tonnes (2013-2017).....
Figure 15 : CORRE SU SUD : Sources d’approvisionnement en Crabe congelé : 030614.....
Figure 16: COREE DU SUD - Evolution des importations de Crabe Bleu
Figure 17: COREE DU SUD - Evolution des importations de crabe bleu en tonnes par mois.....
Figure 18 : COREE DU SUD - Circuits des fruits de mer congelés.....
Figure 19: ESPAGNE - La production de crabe par espèce - En tonnes (Moy 2012-2016).....
Figure 20: ESPAGNE - Evolution de la production de crabe. En tonnes (2012-2016).....
Figure 21: ESPAGNE - Evolution des importations de crabe.....
Figure 22: ESPAGNE - Evolution des importations de crabe par groupe de produits 2013-2017 en 1000 tonnes...
Figure 23: ESPAGNE - Evolution des ventes des produits de la mer par catégorie en 1000 t).....
Figure 24: ESPAGNE - Evolution des ventes des produits de la mer par catégorie en 1000 t).....
Figure 25 : ESPAGNE: Canaux de distribution des fruits de mer congelés sur le marché.....
Figure 26: ESPAGNE - Production totale de poissons et fruits de mer (2010-2016).....
Figure 27: ESPAGNE - Evolution de la production des crustacés (2010-2016).....
Figure 28: ESPAGNE - Evolution des parts dans la production mondiale (2010-2016).....
Figure 29: ESPAGNE - La production de crabe par espèce - En tonnes (Moy 2012-2016).....
Figure 30: ESPAGNE - Evolution de la production de crabe. En tonnes (2012-2016).....
Figure 31: BAHREÏN - Evolution de la production en tonnes (2010-2016).....
Figure 32: BAHRAÏN : Evolution de la production de crabe en tonnes.....
Figure 33: BAHREÏN - Evolution des exportations de crabe en tonnes.....

I. INTRODUCTION :

1.1. Contexte et objectifs du rapport

Le présent rapport s'inscrit dans le cadre d'une mission confiée par le GIPP au bureau d'Etudes **AGROS-SERVICES** portant sur la réalisation d'une étude sur le positionnement du crabe tunisien sur le marché international. L'ultime objectif de l'étude est **l'élaboration d'un plan d'actions pour le développement de la commercialisation du crabe tunisien à l'échelle nationale et internationale.**

En réponse aux TdR, la démarche a été structurée en quatre phases et sept activités, à savoir :

Phase 1 :

Activité 1 : Etude du marché national

Phase 2 :

Activité 2.1 : Formation aux techniques du commerce international

Activité 2.2 : Analyse des Echanges commerciaux de crabe

Activité 2.3 : Etudes de cas : Profils des pays exportateurs et des pays importateurs

Phase 3 :

Activité 3.1 : Evaluation du système qualité

Phase 4 :

Activité 4.1 : Synthèse et orientations stratégiques

Activité 4.2 : Plan d'actions

Le présent rapport concerne l'activité 2.3. Il présente notamment :

- + Quatre Profils pays importateurs, à savoir les Etats-Unis, la Chine, la Corée du Sud et l'Espagne.
- + Trois Profils pays exportateurs, à savoir, la Thaïlande, l'Espagne et le Bahreïn.

Ces pays ont été choisis en commun accord avec le comité de pilotage de l'Etude.

1.2. Aspects méthodologiques

L'étude de cas des pays importateurs porte notamment sur : (i) la production et les échanges ; (ii) le bilan d'approvisionnement du marché l'évolution et la structure de la consommation, (iii) la structure du marché : circuit, segmentation et prix, (iv) les exigences réglementaires, les signes de qualité et principaux acteurs ; (v) les opportunités et contraintes et (vi) quelques orientations pour l'accès au marché

L'étude de cas des pays exportateurs aborde : (i) les niveau et tendance de la production, (ii) les niveau et tendance des échanges, (iii) les niveaux des prix, (iv) la largeur de la gamme, (v) la structure du secteur, (vi) la production industrielle, (vii) l'organisation interprofessionnelle, (viii) les dispositions d'appui à l'exportation et (ix) la politique de qualité.

Pour y parvenir, le consultant a utilisé des données statistiques et diverses ressources documentaires disponibles sur Internet.

Les données statistiques relatives à la production sont puisées dans la base de la FAO. Cette base repose dans certains cas sur des estimations faites pas ses experts, ses données s'arrêtent à l'année 2016, et la nomenclature utilisée présente quelques ambiguïtés, mais elle reste pertinente faute d'autres ressources homogènes.

Les données statistiques relatives aux échanges sont puisées principalement dans la base Trademap, et parfois dans d'autres sources complémentaires.

La base Trademap présente les statistiques du commerce international selon la nomenclature du système Harmonisé SH. Au niveau SH6, crabe apparaît dans quatre groupes de produits, à savoir :

- 030614 : Crabes, même fumés, même décortiqués, y.c. les crabes non décortiqués préalablement cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés
- 030624 : Crabes, même fumés, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, séchés, salés ou en saumure, y.c. les crabes non décortiqués préalablement cuits à l'eau ou à la vapeur
- 030633 : Crabes, même décortiqués, vivants, frais ou réfrigérés
- 030693 : Crabes, même décortiqués, séchés, salés, fumés ou en saumure, y compris les crabes non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur

Les codes 030633 ET 030693 ont remplacé en 2017, le code 030624.

Dans un souci de simplification de la présentation, le rapport utilise deux grands groupes de produits :

- Le crabe congelé : 030614 et,
- Le crabe non congelé : 030624 + 030633 + 030693

La base de données Trademap fournit des données au niveau des lignes tarifaires, mais de manière non systématique, avec des classifications variant d'un pays à l'autre.

Malheureusement il n'a pas été possible d'identifier le crabe bleu, dans tous les cas de figure.

Pour approfondir la recherche des statistiques, il a été possible d'accéder aux statistiques du commerce extérieur de la Corée du sud (kita.net) et des Etats-Unis (noaa), et d'extraire quelques données complémentaires






Diverses sources sur internet, ont été utilisées pour ces profils pays, dont notamment :

- Les tendances de la consommation, les circuits de distribution, les normes, les exigences réglementaires, et les signes de qualité (concernant les importations)
- La structure du secteur, la production industrielle, l'organisation interprofessionnelle, les dispositions d'appui à l'exportation et la politique de qualité.
- Le niveau des prix sont arrêtés en combinant des données statistiques et des observations sur quelques plateformes commerciales, faute de disposer d'une base de données ou de sources homogènes permettant de traiter ces aspects pour les 7 pays retenus.

II. PROFILS DES PAYS IMPORTATEURS

2.1. Profil Pays Importateur : Etats-Unis

2.1.1. Aperçu général

	Informations générales pour 2017 ¹			
Produits de la mer	 Population 328.227 Millions  Côtes maritimes² 22 450 km	 Taux de change 1.000 USD/\$US  Croissance de l'IPC 2.13 %	PIB 19 503 734 Millions \$US courants Croissance du PIB 2.29 %	
Crabe	<p>Les Etats-Unis constituent un grand marché pour le poisson et le fruit de mer en étant le 1^{er} importateur mondial. Ce pays est aussi le 2^{ème} exportateur après la Chine.</p> <p>La production américaine assiste à une baisse sur la longue période en raison notamment de la baisse des prix. Les espèces les plus recherchées sont généralement des mollusques et crustacés, tels que le homard, le crabe, la crevette et le pétoncle.</p> <p>Malgré l'étendue de ses côtes, ses besoins sont satisfaits à raison de 90% à partir des importations. L'industrie de la pêche n'arrive pas à se développer, pour des considérations de rentabilité liées entre autres au faible niveau de consommation des américains par rapport à la moyenne mondiale.</p> <p>Le comportement des américains tend à changer en se souciant de plus en plus de leur santé mais aussi et des impacts de leur consommation sur l'environnement.</p>			
Intérêt pour la Tunisie	<p>Aux Etats-Unis, la production de crabe aux Etats-Unis est de 144 mille tonnes dont 72 tonnes de crabe bleu. Les principales espèces de crabe capturés sont : le crabe bleu, le crabe dormeur, le crabe des neiges de l'Alaska et le crabe royal de l'Alaska. En tant que groupe, le crabe est la deuxième espèce la plus précieuse dans ce pays.</p> <p>L'extraction de la chair de crabe est développée, mais elle tend à régresser en raison de la rareté de la main d'œuvre.</p> <p>Le crabe est devenu la troisième espèce importée en termes de valeur après le homard et la crevette ; Les importations ont fortement augmenté ces dernières années pour atteindre les 73 mille tonnes en 2017. Les deux tiers de ces importations sont constitués des crabes de neige et du crabe bleu nageur.</p> <p>La demande américaine en chair de crabe est importante. Elle est satisfaite en partie par l'importation, à partir de l'Indonésie notamment.</p>			
	<p>Il s'agit d'un grand marché, à demande d'importation croissante et à fort pouvoir d'achat. Le Bahreïn a déjà exporté sur les USA et la Tunisie est entrain de tester le marché.</p> <p>Le marché de la chair de crabe constitue une opportunité à considérer.</p>			

¹ SOURCE : <http://unctadstat.unctad.org/CountryProfile/GeneralProfile/>

² https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_pays_par_longueur_de_c%C3%B4tes

2.1.2. La production et les échanges

La production :

Selon la base de données du FAO, la production de crabe aux Etats-Unis est estimée à environ de 144 mille de tonnes en 2016, composée principalement de Crabe bleu (**72 mille tonnes** soit 50%), de Crabe dormeur (Dugness crab) (20%) et de Crabe des neiges(17%).

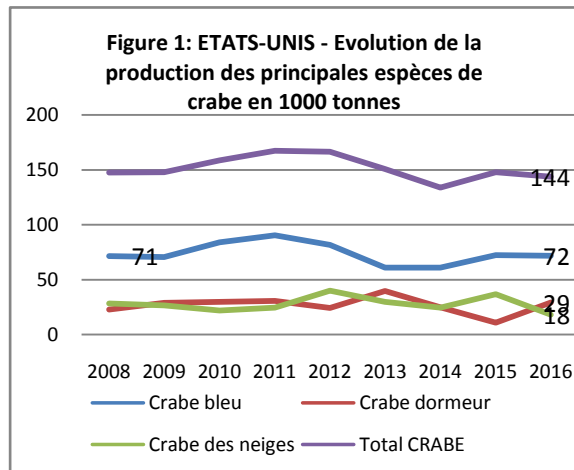
Le niveau de production est presque identique à celui de 2008, malgré les variations au cours de la période.

Tableau 1 : ETATS-UNIS - Evolution de la production de crabe en tonnes.

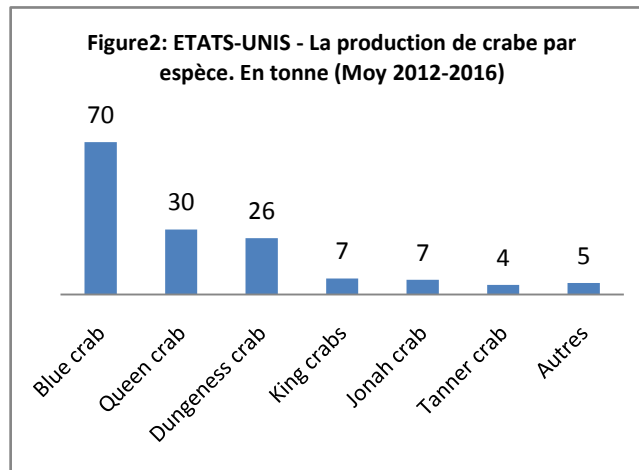
Espèces	Noms scientifiques	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Crabe bleu	Callinectes sapidus	71 373	70 617	83 926	90 339	81 607	61 014	60 991	72 392	71 782
Crabe dormeur	Cancer magister	22 641	28 741	29 636	30 592	24 285	39 630	24 739	10 861	29 106
Crabe des neiges	Chionoecetes opilio	28 324	26 349	21 700	24 515	40 026	29 706	24 402	36 648	17 950
Jonah crab	Cancer borealis	3 918	3 980	4 935	5 205	5 281	7 218	7 733	6 154	6 966
Crabes royaux	Paralithodes spp	12 341	10 156	10 905	7 713	7 420	7 001	7 560	7 952	6 619
Tanner crab	Chionoecetes bairdi	1 649	1 561	1 195	2 708	2 162	1 565	4 222	8 755	5 339
Marine crabs nei	Brachyura	250	378	472	1 151	128	115	299	312	1 605
Crabe rouge	Chaceon quinquedens	1 414	1 013	1 416	681	1 190	928	985	1 613	1 388
Black stone crab	Menippe mercenaria	2 729	2 399	2 407	2 541	2 408	1 668	800	1 246	1 327
Atlantic rock crab	Cancer irroratus	2 118	1 891	1 099	920	781	727	1 018	914	1 016
Pacific rock crab	Cancer productus	491	587	563	684	793	882	1 059	994	591
Golden deepsea crab	Chaceon fenneri	178	223	253	292	359	272	33	143	194
Green crab	Carcinus maenas	75	75	69	104	128	94	71	59	64
Total EtaTs-Unis		147 501	147 970	158 580	167 445	166 568	150 820	133 913	148 051	143 948

Source:FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch -

12/09/2018



Source : FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch - 12/09/2018



En tant que groupe, le crabe représente la deuxième espèce de crustacés la plus précieuse aux États-Unis.

La production est obtenue surtout dans les régions de **Maryland, Delaware et de Virginie**.

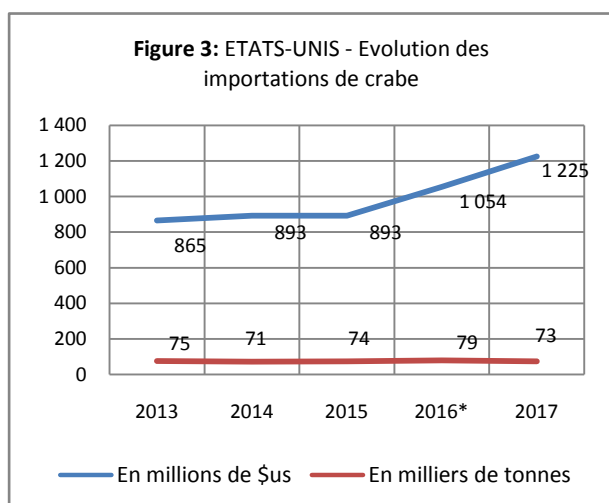
Il importe de noter que les stocks de crabe des neiges de la mer de Béring sont gérés au moyen de restrictions relatives à la taille et au sexe, à l'immatriculation des navires, aux licences et permis et aux restrictions relatives aux engins. Les prévisions relèvent une tendance à la baisse des stocks³.

³ Les gestionnaires répartissent les parts de récolte entre les pêcheurs, les transformateurs et les communautés côtières dans le cadre du programme de rationalisation du crabe. Les crabes bleus sont gérés par différentes juridictions nationales, notamment le département des ressources naturelles du Maryland et la Commission des ressources marines de la Virginie dans la région de la baie de Chesapeake et le département de la faune et de la pêche de la Louisiane dans les eaux de la Louisiane.

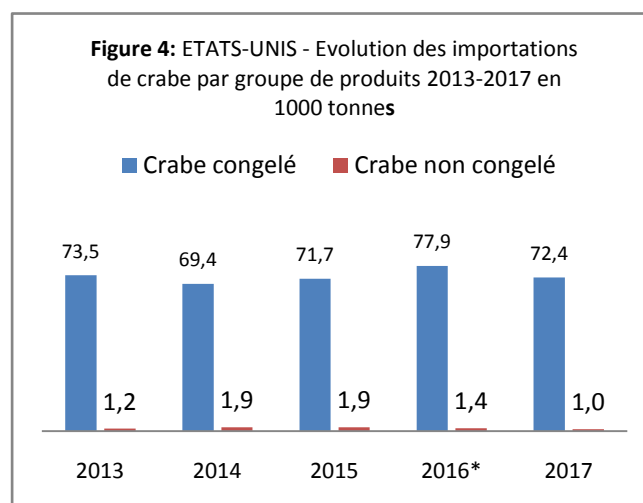
Les importations:

Les Etats-Unis ont importé en 2017 environ 73 mille tonnes de crabes pour 1,2 milliards de \$us.

Les quantités importées ont faiblement progressé sur la période 2013-2017, alors que les valeurs ont fortement augmenté à partir de 2015, ce qui traduit une progression des valeurs unitaires moyennes à l'importation.



Source : Trademap – Actualisation du 12/07/2018



Source : Trademap – Actualisation du 12/07/2018

Ces importations étaient composées principalement de crabe congelé (030614), soit 72,4 mille tonnes, contre environ mille tonnes de crabe non congelé en moyenne entre 2013 et 2017.

Les importations de crabe congelé (030614)

La valeur des importations de ce groupe était de 1,2 milliard de \$us en 2017, en progression de 9% en moyenne par an sur la période 2013-2017.

Cela place les Etats-Unis au rang de 1^{er} importateur mondial de ce groupe de produit.

Les principaux fournisseurs de ce pays sont le Canada (56,7%), la Russie (31,5%), la Chine (3,3%), l'Argentine (2,1%), le Myanmar (1,1%), et la Norvège (1,1%).

Tableau 2 : ETATS-UNIS - Les importations de crabe congelé en 2017

Principaux Pays fournisseurs	Importations en 2017		Valeur unitaire (USD/unité)	Taux de croissance entre 2013-2017 (% p.a.)		Répartition des importations (%)	Espèces produites par les principaux pays fournisseurs (*)
	En milliers USD	En tonnes		Des valeurs importées	Des quantités importées		
Crabe congelé	1206413	72405	16662	9	0	100	
Canada	683879	42330	16156	8	-2	56,7	Crabe des neiges
Russie,	380122	16823	22595	13	1	31,5	Tanner crabs nei et crabs royaux)
Chine	39871	5098	7821	13	11	3,3	Gazami crabe, Marine crabs nei , Green mud crab, Portunus swimcrabs nei, Crabe bleu nageur-
Argentine	25259	1246	20272	7	-5	2,1	Southern king crab (Lithodes santolla)
Myanmar	13826	920	15028	18	27	1,1	Orange mud crab (Scylla olivacea)
Norvège	13298	813	16357	34	22	1,1	Edible crab (Cancer pagurus), Crabe des neiges, Crabe royal rouge,
Mexique	11875	2363	5025	22	15	1	Marine crabs et Blue crab (Callinectes sapidus)

Source : Trademap(*) selon la base FishStat de la FAO

Les valeurs unitaires varient entre 5000 et 20000 \$us la tonne, selon l'espèce importée et la provenance, avec une moyenne en 2017 de 16600 \$ la tonne.

L'observation des données de la base NOAA Fisheries⁴, permet de ressortir ce qui suit :

- Pour la catégorie Crab NSPF Frozen, les importations en 2017 étaient de 15 mille tonnes pour 167 millions de \$us. Elles ont atteint aux dix premiers mois de l'année 2018, environ 10 mille tonnes pour 119 millions de \$us. Dans ce groupe, il faudrait compter sur une vive concurrence de la part du Mexique, de la Chine, du Venezuela, et du Bahreïn. Pour ces pays les valeurs unitaires à l'importation sont en général faibles, ce qui reflète une forte similitude avec le carabe tunisien.

A noter aussi, que la Tunisie a fait son apparition dans la liste des pays fournisseurs des Etats-Unis en 2018 avec une quantité d'environ 1 tonne, correspondant vraisemblablement à une opération test.

- Pour la catégorie Chair de crabe, les importations étaient d'environ 26 mille tonnes pour 587 millions de \$us. Elles provenaient principalement de l'Indonésie.

Tableau 3 : Etats Unis - Evolution des importations des Crabes congelés(1) et de la chair de crabe

Country	2014		2015		2016		2017		2018*	
	tonnes	m \$us	tonnes	m \$us	tonnes	m \$us	tonnes	m \$us	tonnes	m \$us
CRAB NSPF FROZEN (1)										
Total Import	11084	104374	11512	97106	11803	104681	15100	164333	9921	118764
CHINA	4010	14744	3822	13822	3000	12224	4096	19186	2551	15172
THAILAND	544	10113	581	11843	336	5256	317	5040	217	3547
INDONESIE	378	8508	221	4575	150	2538	44	627	39	657
BAHRAIN	47	206	16	87	16	77	50	298	70	344
SPAIN	0	2								
GRECE			4	20	49	243			6	28
CRABMEAT SWIMMING										
Total Import	20077	466128	24538	499068	25519	429588	26334	586858	20221	508184
Dont INDONESIE	6885	174596	10030	211501	12501	204432	12032	294269	8921	254010
C.S (PORTUNIDAE) IN ATC	1828	47885	6070	128900	10134	169318	9126	229964	7240	211720
C.S (CALLINECTES) IN ATC	4301	112327	3262	71519	1086	17985	1416	36896	791	24349
C.S (CALLINECTES) FROZEN	628	12021	569	9008	1036	13483	1222	21521	810	16329
C.S (PORTUNIDAE) FROZEN	129	2362	129	2074	245	3646	268	5888	80	1613

Source base NOAA Fisheries : (1) Crabes congelés autres que crabes des neiges et royaux ... (*) les dix premiers mois

Les exportations :

Les États-Unis ont exporté en 2017 environ 20 mille tonnes de crabes, pour une valeur totale d'environ 226 millions de \$us, principalement vers la Chine, Canada, le Japon et l'Indonésie.

Tableau 4 : Etats-Unis - Les exportations des Etats-Unis en en 2017

Produits	Exportations en 2017		Valeurs unitaires (\$us / t)	Principaux pays de destination
	millions de \$us	mille Tonnes		
Crabe congelé	138,5	8,8	15 732	Chine (37%), Canada (23%), Japon (20%), Indonésie (6,4%)
Crabe non congelé	87,4	11,2	7 814	Canada (67%), Chine (30%), ..
Total	225,9	20,0		

Source : Trademap

Les principales exportations sont composées de crabes des neiges et des crabes royaux congelés et des crabes vivants, frais ou réfrigérés, autres que la chair de crabes.

⁴<http://www.st.nmfs.noaa.gov/>

Le commerce du crabe en conserve,

En 2017, les Etats-Unis avaient importé 34,5 mille tonnes de crabes en conserve pour 737,2 million de \$us, et une valeur unitaire moyenne de 21300 \$us la tonne. Ces importations provenaient principalement de l'Indonésie, des Philippines, de la Chine, Viet Nam et du Venezuela, ...

Tableau 5 : Etats-Unis - Commerce de crabe en conserve (160510)

Provenance	Importations	Exportations
Quantités en tonnes	34 564	1 076
Valeurs (en millions de \$us)	737 159	11 465
Valeurs unitaires en \$us/tonne	21 327	10 655
Provenance / Destination	Indonésie (42,4%), Philippines (12,5%), Chine (12,3%), Viet Nam (6,3%), Venezuela (4,6), ...	Canada (54%), Mexique (13%), Chine (9%), Hong Kong (5,2%), Viet Nam (4%), Indonésie (1,9%), ..

Source : Trademap

Les exportations en ce produit étaient de mille tonnes pour 11,5 millions de \$us et une valeur unitaire moyenne de 10 655 \$/tonne. Les principales destinations étaient le Canada, le Mexique, la Chine (9%), Hong Kong, Viet Nam (4%), et l'Indonésie (1,9%),

Industrie de transformation ⁵

L'industrie de transformation des produits de la mer aux États-Unis se caractérisait en 2014 par :

- Une valeur des produits de l'ordre de 10 milliards de dollars.
- La présence de 3 137 usines de traitement et de vente en gros de fruits de mer employant près de près de 61 000 personnes en 2014.
- La concentration des activités de traitement ou de vente en gros de fruits de mer dans les régions de l'Alaska, Washington, Californie, Massachusetts, Floride, Mississippi et la Louisiane.
- La prédominance du thon et du saumon dans les fruits de mer en conserve, des filets et des steaks de poisson frais et congelés, des portions et bâtonnets de poisson panés et les crevettes panées.

L'activité d'extraction de la chair de crabe assiste à un déclin résultant principalement de l'augmentation des coûts de la main d'œuvre. Cela constitue en soit une opportunité pour les pays exportateurs.

2.1.3. Bilan des approvisionnements et consommation des produits de la mer.

Bilan des approvisionnements du marché

La disponibilité de crabe⁶ aux Etats-Unis est de 197,3 mille tonnes si l'on ne tient pas compte des échanges de conserves. Rapportée à la population, cela donne un niveau de consommation de 0,282 kg par habitant.

Tableau 6 : Etats-Unis - La consommation apparente de crabe en 2017

	Production en tonnes 2016*	Importation en tonnes 2017	Exportation en tonnes 2017	Disponibilité en tonnes
Crabe	144000	73300	20000	197300

Disponibilité en tonnes	: 197 300 tonnes
Population en 2017	: 325,7 millions d'habitants
Consommation / habitant	: 0,605 kg / h
Taux de couverture des besoins	: 73%

⁵ <https://www.seafoodhealthfacts.org/seafood-choices/overview-us-seafood-supply>

⁶ Calculée comme suit : Production + Import – Export

Evolution et structure de la consommation

La consommation des américains en produits de la mer se caractérise entre autres par :

- *Un faible niveau de consommation des produits de la mer comparativement à d'autres pays.* La consommation de poisson et fruits de la mer était relativement limitée aux Etats-Unis. Elle ne représentait qu'un dixième de la consommation totale de protéines.
- *L'intérêt croissant des américains pour un mode de vie plus sain.* Cela a induit au cours des dix dernières années, une augmentation de la demande de poisson et de produits de la mer et des dépenses de consommation relatives à ce type de protéines, ce qui permet à l'industrie de cibler de nouveaux consommateurs.
- *des niveaux de consommation plus élevés chez les familles monoparentales et les ménages formés de trois ou quatre personnes et les consommateurs âgés de 55 ans ou plus.*
- Des niveaux de consommation de poisson et des produits de la mer plus élevés chez les habitants des Etats de l'Est, du Nord et du Centre (Wisconsin, Michigan, Illinois, Indiana et Ohio) et de l'Atlantique Sud (Virginie occidentale, Virginie, Caroline du Nord, Caroline du Sud, Géorgie, Floride) que parmi les habitants des autres régions des États-Unis.
- *Une préférence pour la consommation des poissons et produits de la mer:* (i) le plus souvent au printemps et durant l'hiver, (ii) le vendredi qui est la journée la plus populaire pour consommer des poissons et produits de la mer depuis 10 ans, et (iii) le soir pour le souper (77 % du temps).
- *Une assez forte consommation de crabe,* qui figure parmi les 10 premières espèces préférées.
- *Une préférence du crabe des neiges au crabe bleu.*
- *Une large préférence des consommateurs pour le crabe national frais,* mais ces produits ne sont pas disponibles à l'intérieur du pays, d'où l'acceptation croissante du crabe congelé.

		
Crabe bleu du Maryland	Soupe de crabe du Maryland	Chair de crabe bleu pasteurisée

2.1.4. Structure du marché : circuit, segmentation et prix

Circuit de distribution

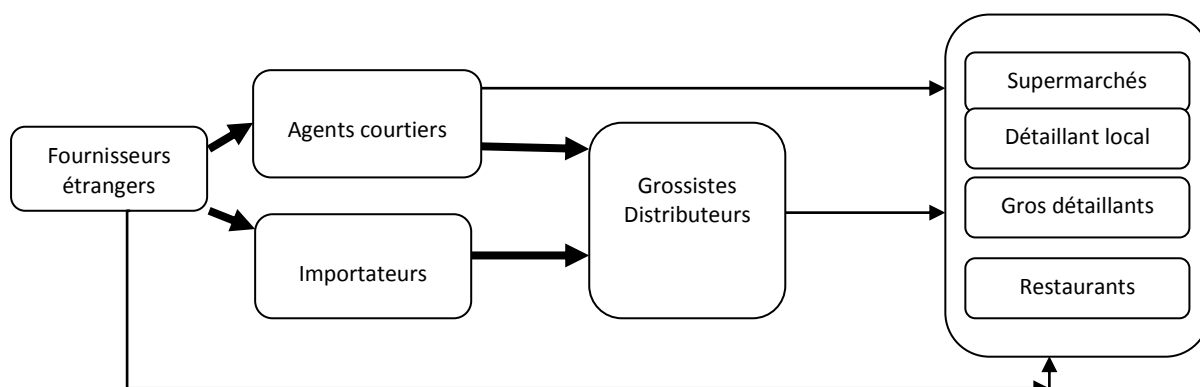
Aux Etats-Unis, la distribution des produits de la mer importés fait intervenir quatre acteurs principaux, à savoir l'importateur, l'agent courtier, le grossiste distributeur et les détaillants.

- *L'importateur :* Il achète le produit au fournisseur étranger et le revend (à un prix majoré) au distributeur, à un grossiste, à un entrepôt ou à un distributeur.
- *L'agent (Courtier en vente) :* Il intervient comme intermédiaire entre le fournisseur étranger et le distributeur ou les détaillants. Il travaille à la commission et peut également demander des

honoraires pour le lancement de nouveaux produits de petites entreprises. Les commissions typiques vont de 2 à 5% du prix de gros du produit.

- *Le distributeur* : Il vend le produit obtenu via l'importateur ou l'agent aux points de vente. La plupart des distributeurs sont spécialisés, et traitent avec certaines chaînes de supermarchés et des indépendants, etc.
- *Les détaillants* : Ils achètent en général le produit au grossiste-distributeur. Certains détaillants contournent le grossiste ou l'agent en achetant directement auprès de l'exportateur, ce qui leur permet réduire leurs coûts d'exploitation et, finalement, leurs coûts de vente au détail.

Figure 5 : ETATS-UNIS - Circuit de distribution des produits de la mer



Segmentation

Les poissons et fruits de mer sont distribués aux consommateurs à travers les magasins de vente au détail (54,5%), les services alimentaires (Services de restauration (38,7%) et les Etablissements institutionnels (6,8%).⁷

La vente au détail ⁸ :

Ce segment de commerce est composé des hypermarchés, des supermarchés et des détaillants. Il assure la commercialisation d'environ le tiers des produits de la mer consommés aux États-Unis.

- *Les supermarchés et les hypermarchés* offrent des produits provenant des États-Unis et du monde, dont la disponibilité est variable selon les régions.

Les trois principaux distributeurs de poissons et de fruits de mer aux États-Unis sont Taylor Shellfish Co, Beyer Lightning Fish.Co et Rubicon Resources.

- *Les gros détaillants* sont des entreprises qui se concentrent sur les besoins uniques de clients spécifiques tels que les magasins de détail, les restaurants ou des acheteurs institutionnels pour les forces armées, les prisons, les écoles ou les hôpitaux. Ce réseau d'affaires commerciales est responsable de la recherche, de l'achat et du transport. Il finit par stocker des produits provenant de sources internationales.

Les services alimentaires ⁹

Environ les deux tiers des fruits de mer consommés aux États-Unis sont servis dans les restaurants et les établissements de restauration.

- *Les restaurants, les cafétérias ou autres types d'établissements de restauration*, accaparent environ les deux tiers des dépenses annuelles des consommateurs américains en fruits de mer. Et ces

⁷ Selon Euromonitor, en 2013

⁸ UK Trade & Investment – USA Overseas Market Introduction Service on Market Research for Sea Fish Industry Authority - 2015

⁹ <https://www.seafoodhealthfacts.org/seafood-choices/overview-seafood-industry>

produits constituent un élément important du menu pour la plupart des établissements de restauration.

Le service offert varie en fonction du type de consommateur ciblé et du prix du menu. Des portions de poisson, des crevettes panées, des palourdes et d'autres produits sont servies dans une variété de chaînes de restaurants en raison de leur coût constant et de leur bon rapport qualité-prix.

Les articles tels que les portions de poisson, les crevettes panées et les palourdes sont généralement servis dans les chaînes de restaurants. Les fruits de mer peuvent également être utilisés dans une variété de plats proposés par les restaurants à prix moyen

Tableau 7 : Etats-Unis – Les principales chaînes de restaurants 2015

Restaurant Chain	Nombre de points de vente	CA (en millions de dollars)	Websites
Landry's Inc.	450	3000	www.landrysinc.com/concepts
Red Lobster	679	2600	www.redlobster.com
Bonefish Grill	206	622	www.bonefishgrill.com
Long Johns Silvers	1200	555.1	www.ljsilvers.com
Captain D's Seafood	520	499.9	www.captains.com

Source: Nation's Restaurant News

- **Les acheteurs institutionnels** (les restaurants ou les acheteurs institutionnels auprès des forces armées, des prisons, des écoles ou des hôpitaux)

Prix

Le prix à l'importation du crabe bleu congelé, déduit de la base de données de la NOAA, était en 2018 de 12 \$us en moyenne en 2018 ; avec des différences selon les provenances.

Les prix à l'importation étaient par exemple de :

- 5,9 \$us / kg pour le crabe importé de Chine et
- 4,9 \$us / kg pour le crabe importé du Bahreïn

Le prix moyen de quantité importée de Tunisie était de 6,4 \$us / kg

Tableau 8 : ETATS-UNIS – Evolution des prix à l'importation du Crab NSPF Frozen à partir de quelques pays

	2014	2015	2016	2017	2018*
TOTAL	9,4	8,4	8,9	10,9	12,0
- CHINA	3,7	3,6	4,1	4,7	5,9
- BAHRAIN	4,4	5,3	4,7	5,9	4,9
- TUNISIE					6,4

Source : Calcul à partir de la base NOAA (*) les 10 premiers mois de 2018

2.1.5. Normes, signes de qualité et principaux acteurs

Normes et exigences réglementaires

Aux Etats-Unis, l'importation de fruits de mer est régie par la Food an Drug Administration (FDA)¹⁰, le service national des pêches maritimes (NMFS)¹¹ et le Fish and Wildlife (FWS)¹²

¹⁰ www.fda.org

¹¹ www.noaa.gov

¹² www.fws.org

Admissibilité

L'importation de crabe aux États-Unis est libre, mais l'importateur doit tout de même présenter un préavis d'importation à la FDA¹³.

Agrément sanitaire du pays :

L'exportation des produits de la mer sur les États-Unis n'est pas soumise à un agrément du pays. Cependant, des accords conclus entre la FDA et d'autres gouvernements peuvent être conclus (comme par exemple l'accord sur l'équivalence HACCP).

L'agrément de l'établissement exportateur :

Les Établissements exportateurs de poissons et de fruits de la mer doivent s'enregistrer auprès de la FDA pour être autorisés à exporter. Ils doivent :

- mettre au point un plan HACCP spécifique, dans le cas des usines traitant les produits de la pêche, et
- respecter un ensemble de mesures particulières, basées notamment sur les bonnes pratiques de fabrication (*Good Manufacturing Practices*), dans le cas des produits de type conserves.

Certificat sanitaire :

De façon générale, les États-Unis n'exigent aucune formalité sanitaire préalable à l'exportation (ni agrément des usines de fabrication, ni certificat à l'exportation).

Cependant, l'établissement exportateur doit prouver la mise au point d'un plan HACCP et l'application des bonnes pratiques de fabrication.

L'importateur **doit** s'assurer que les transformateurs étrangers respectent les exigences du règlement HACCP sur les produits de la mer, et pour cela il doit utiliser un plan d'échantillonnage.

Contrôle des importations :

La FDA contrôle les denrées importées sur la base des informations transmises par l'exportateur et par l'importateur, ainsi que sur l'inspection en douane.

Les importateurs américains sont tenus d'exécuter certaines activités en fonction du risque, afin de vérifier que les denrées importées aux États-Unis ont été produites conformément aux normes américaines de sécurité applicables, et ce en vertu du Food Safety Modernization Act (FSMA)¹⁴.

Autres exigences¹⁵.

Les exportations sur les États-Unis sont soumises à d'autres exigences concernant notamment la lutte contre le Bioterrorisme, les additifs et les colorants et l'étiquetage.

- *La lutte contre le Bioterrorisme* : Les établissements étrangers exportant vers les États-Unis, ainsi que les entreprises américaines, doivent s'enregistrer auprès de la FDA lorsqu'elles sont engagées dans la chaîne alimentaire pour la consommation humaine ou animale (production, transformation, conditionnement, emballage ou stockage de produits alimentaires, et ce en plus de l'enregistrement Export¹⁶.

¹³ Pour les poissons et fruits de mer relevant de la réglementation de la FDA, un préavis doit être reçu et confirmé électroniquement par la FDA pas plus de cinq jours avant l'arrivée et pas moins de 2 heures avant l'arrivée par voie terrestre; de 4 heures avant l'arrivée par avion ou par voie ferrée; ou, de 8 heures avant l'arrivée par bateau.

¹⁴ <https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM480488.pdf>

¹⁵ Selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments : <http://www.inspection.gc.ca/aliments/poisson-et-produits-de-la-mer/exportations/par-administration/etats-unis-d-amerique/fra/130442770587/1304428174144>

¹⁶ Réglementation américaine : bioterrorisme, enregistrement des établissements, déclaration préalable d'importation Actualisation mars 2015 (Note établie par l'Ambassade de France aux États-Unis).

https://franceintheus.org/IMG/pdf/bioterrorisme_enregistrement_des_ets_declaration_preable_-_maj_mars_2015_-_fr-2.pdf

Les entreprises étrangères doivent disposer obligatoirement d'un agent local implanté sur le territoire américain, qui servira d'interface entre l'entreprise et la FDA. Elles doivent aussi renouveler leurs enregistrements tous les deux ans (souvent au cours du 4^{ème} trimestre).

- **Les additifs et les colorants** : Tout additif ou colorant utilisé dans des denrées exportées aux Etats-Unis doit être homologué par la FDA. Aucune démarche n'est nécessaire si l'additif ou le colorant est déjà homologué ou reconnu comme substance GRAS. Pour les autres, la procédure d'homologation implique une analyse minutieuse en vue de déterminer si l'additif est sans danger dans son emploi prévu¹⁷.
- **L'étiquetage** : Toute denrée importée aux Etats-Unis doit être étiquetée conformément à la réglementation américaine qui est très détaillée. La FDA ne procède pas à l'agrément préalable des étiquettes.

Signes de qualité

En général, pour faciliter son entrée sur les marchés étrangers, renforcer sa position vis-à-vis de la distribution, et négocier des prix plus élevés, l'exportateur des fruits de mer gagnerait à se doter d'arguments commerciaux supplémentaires portant sur la qualité sanitaire, la contribution à la durabilité des ressources ou les signes distinctifs.

- **La qualité sanitaire** est hautement recherchée par les chaînes de distribution, qui demanderaient comme preuves les certifications BRC, HACCP, ISO et/ou FAD.

La certification BRC serait utile si le produit est destiné à la grande distribution, mais elle ne peut se justifier pour l'exportateur que si le volume des ventes est suffisamment élevé et s'inscrit dans le temps.

Il est par contre nécessaire de disposer de la certification HACCP, qui répond d'abord aux exigences réglementaires et sécurise les partenaires commerciaux.

- **La certification MSC** prouve contribution de la pêche à la durabilité des ressources, mais elle n'est pas envisageable à moyen terme pour les exportateurs tunisiens, et ce pour différentes raisons : (i) la démarche est encore dans sa phase de démarrage ; (ii) la première certification au monde concernant le crabe vient juste d'être accordée au crabe rouge de la Russie (juillet 2018) ; et (iii) la preuve d'un respect total de la durabilité des ressources serait difficile à apporter pour de nombreux exportateurs tunisiens. *Il est par contre recommandé d'étudier l'opportunité de travailler sur une collaboration avec le NFI Crab Council aux Etats-Unis (voir section les principaux acteurs), une fois le produit tunisien devient visible sur le marché américain. Un tel projet pourra contribuer à renforcer la visibilité du crabe tunisien.*
- **Les signes distinctifs, types AOP et IGP**, ne sont pas envisageables dans le moyen terme, et ce vue la jeune âge relatif de l'activité et la faible maîtrise à l'état actuel des spécificités de l'offre tunisienne.

Compte tenu des coûts et des délais qu'implique l'ensemble de ces démarches, l'exportateur a intérêt à discuter avec son partenaire pour choisir la solution à la plus adaptée au contexte du segment visé et au crabe tunisien.

¹⁷La réglementation américaine en matière d'étiquetage (Fiche établie par l'Ambassade de France aux États-Unis – Actualisation 2015). https://franceintheus.org/IMG/pdf/etiquetage_actualisation_novembre_2015.pdf

Principaux acteurs

Les structures de contrôle :

- **La Food an Drug Administration (FDA)¹⁸** : Cette structure est responsable de la protection de la santé publique en assurant la sécurité, l'efficacité et la sécurité des médicaments à usage humain et à usage vétérinaire, des produits biologiques et des matériels médicaux; et en assurant la sécurité de l'approvisionnement alimentaire, des cosmétiques et des produits émettant des radiations.
- **Le service national des pêches maritimes (NMFS)¹⁹ ou NOAA Fisheries** : Cette structure, opérant au sein du département du commerce, est responsable de la gestion des ressources océaniques du pays et de leur habitat et de l'offre de services sur des bases scientifiques solides et une approche de gestion fondée sur les écosystèmes.

Parmi ses attribution figurent : l'évaluation et la prévision de l'état des stocks de poissons, la fixation des limites de capture, l'assurance du respect de la réglementation de la pêche et la réduction des prises accessoires, le rétablissement des espèces marines protégées tout en offrant des possibilités économiques et de loisirs

Les structures professionnelles:





- **Alaska Crab Coalition** – C'est une association professionnelle à but non lucratif travaillant pour le secteur du crabe de Béring à la promotion d'une "pêche responsable"
- **Le National Fisheries Institute - NFI Crab Council²⁰** : C'est une association de sociétés américaines de produits de la mer, dont l'intervention est axée sur la durabilité du crabe, tant au niveau national qu'international. Le NFI a pratiqué une gestion dirigée par l'industrie visant à influencer la gestion du crabe, en finançant des projets d'amélioration de la pêche et en assurant le leadership du marché. Il est intervenu dans cinq pays d'Asie, à travers le parrainage des projets de développement durable visant à préserver le crabe en tant qu'élément de fruits de mer populaire et abondant, ainsi qu'en tant que ressource économique importante pour des moyens de subsistance dépendants.

Ses interventions se font en collaboration avec les principales parties prenantes dans le pays partenaire et portent sur l'élaboration de mesures pratiques de durabilité répondant aux besoins de la pêche par le biais de canaux scientifiques, sociaux et financiers.

Son financement est assuré par des fonds, des fondations et d'institutions financières de premier plan, ainsi que par une taxe sur le crabe importé.

Les membres du NFI Crab Council représentent collectivement environ 85% du crabe bleu nageur importé aux États-Unis. Ces entreprises sont responsables de l'avenir de leur secteur et promettent, engagement et financement pour la durabilité du crabe en Asie.

Ils se présentent eux-mêmes, dans par le site web du NFI Crab Council comme suit :









	AquaStar , fondée en 1990 et basée à Seattle, Washington. Aqua Star est l'un des principaux fournisseurs de produits de la mer surgelés en Amérique du Nord et l'une des plus grandes marques de produits de la mer surgelés au détail.
	Atlantica Imports Inc. est spécialisée dans l'approvisionnement en produits de la mer de qualité supérieure. Notre équipe efficace s'appuie sur près de deux cents ans d'expérience dans le secteur, ce qui confère à notre entreprise un avantage concurrentiel.
	Blue Star Foods est une multinationale intégrée verticalement et l'un des plus gros importateurs de chair de crabe de nage bleue pasteurisée aux États-Unis.
	Bonamar Corp. est un importateur et distributeur de fruits de mer frais, congelés et pasteurisés de la plus haute qualité de l'industrie. Bonamar est présent à l'échelle nationale dans les secteurs de la restauration, de la vente en gros et au détail.

¹⁸ www.fda.org

¹⁹ www.noaa.gov






²⁰ <http://www.committedocrab.org/about/>

	Bumble Bee Foods est la plus grande entreprise de produits de la mer de marque durable en Amérique du Nord, offrant une gamme complète de produits de la mer en conserve et en sachet.
	Byrd International , fondée en 1995, propose une gamme complète de chair de crabe de baignade bleue, 'Cooked at Sea' et de chair de crabe de baignade rouge traditionnelle, de notre cuisine à la vôtre.
	Carrington Foods a commencé en 1971 et est une famille de fabrication de produits de la mer à valeur ajoutée. Nos produits sont vendus dans tout le pays depuis notre usine certifiée SQF niveau II en Alabama.
	Chicken of the Sea est un important importateur de crevettes et de crabe pasteurisé. En tant que membre fondateur du Conseil NFI Crab, nous nous concentrons fortement sur les initiatives de durabilité.
	Crown Prince exerce ses activités dans le secteur des conserves de fruits de mer depuis près de 70 ans. En achetant auprès de fournisseurs certifiés, en atteignant des objectifs communs en matière de conservation des ressources et en mettant en œuvre des modifications des emballages réduisant les déchets et le fret, Crown Prince fournit les meilleurs produits de la mer issus de sources durables.
	Crustacea Seafood Company, Inc. est un importateur de chair de crabe pasteurisée avec plus de 60 ans d'expérience dans l'industrie. Nous nous engageons à respecter les principes de durabilité, d'étiquetage et d'intégrité de nos produits afin d'offrir à nos clients la qualité qu'ils peuvent voir, une cohérence sur laquelle ils peuvent compter et une excellente expérience alimentaire.
	E. Frank Hopkins Seafood Co. est un distributeur de produits de la mer à service complet fondé en 1890. Depuis plus de 120 ans, notre personnel hautement expérimenté est en mesure d'approvisionner et d'importer directement des produits de la mer durables en provenance du monde entier.
	Fisherman's Choice est un importateur et distributeur mondial de produits de la pêche et de crabe depuis plus de 25 ans. Basé aux Pays-Bas, Fisherman's Choice propose une gamme de produits sélectionnés de manière sélective à des clients situés en Europe, au Canada, au Moyen-Orient et en Afrique.
	Fortune Imports est le premier transformateur, importateur et distributeur de fruits de mer et d'aliments gastronomiques, frais et surgelés, au service des restaurants raffinés, des hôtels, des country clubs et des épiceries.
	Fresco Fisheries se procure des poissons de la meilleure qualité du monde entier depuis plus de 25 ans. Nous attribuons notre succès à trois ingrédients simples mais essentiels: des produits de qualité, des relations solides et un service client exceptionnel.
	Gilpin & Company, Inc. est un fournisseur mondial de bouts à ouverture facile, de fermetures spéciales et d'emballages en plastique. Fondé en 1963, Gilpin est un partenaire commercial de confiance de l'industrie pasteurisée du crabe de nage bleu.* membre contributeur
	Handy International , une entreprise familiale, est le plus ancien transformateur de fruits de mer aux États-Unis. Parmi ses produits, citons le crabe doux, la chair et les gâteaux de crabe, les spécialités de crabe, les huîtres et le poisson artisanal.
	Harbour Seafood , fondé en 1975, Harbour Seafood est la référence en matière de qualité des produits, de service et de satisfaction des clients. La société maintient ces normes élevées en utilisant une approche pratique consistant à acheter des produits de la mer directement à la source, en mettant l'accent sur des pratiques efficaces et respectueuses de l'environnement.
	Heron Point Seafood est un importateur et distributeur de chair de crabe pasteurisée. Nos nombreuses années dans le secteur des produits de la mer ont permis d'établir de solides relations avec les fournisseurs et les clients.
	Inland Seafood Fondée en 1977, Inland Seafood est une société détenue à 100% par des employés et l'un des plus importants distributeurs de produits de la mer aux États-Unis. Elle dispose d'installations de distribution complètes dans tout le sud-est des États-Unis.
	Mark Foods importe et vend des produits spécialisés haut de gamme, notamment du crabe en conserve, du monde entier, aux distributeurs, aux chaînes de restaurants et aux détaillants.
	Newport International Fondé en 1964, Newport International est l'un des principaux producteurs et importateurs de chair de crabe, de crevette, de poisson et de homard réfrigérés et congelés. Elle est présente en Asie et en Amérique du Sud. Ses marques, Jack's Catch® et Pacific Cove®, sont renommées à l'échelle nationale.
	Panamei® Seafood est un importateur et un distributeur directs de fruits de mer dans le sud-est des États-Unis et dans l'ensemble des Amériques. Il cumule plus de 40 ans d'expérience dans le domaine des emballages de fruits de mer du monde entier.
	Phillips Foods, Inc. est une société mondiale de produits de la mer spécialisée dans le crabe bleu. En 100 ans, Phillips est devenu un restaurateur emblématique, un fabricant et un distributeur de fruits de mer.
	Poseidon Food a 20 ans d'expérience en tant qu'importateur et distributeur mondial de chair de crabe durable et de haute qualité. Nous fournissons aux clients du commerce de détail et du commerce de détail une gamme complète de produits à base de viande de crabe, ainsi que d'autres produits à base de crustacés et de poisson congelé.

	RGE USA Corp est la branche marketing de RGE Agridev Corporation, premier transformateur et exportateur de chair de crabe aux Philippines. Nous fournissons de la chair de crabe pasteurisée de classe mondiale aux États-Unis et sur d'autres marchés.
	Rich Products Corporation : Par le biais de sa marque emblématique SeaPak Shrimp & Seafood Co., Rich's fournit des produits de fruits de mer de spécialité surgelés depuis plus de 60 ans. En tant que marque de crevettes congelées au détail n° 1, la liste de produits de SeaPak contient diverses offres, notamment des gâteaux au crabe de style Maryland.
	Sea Fare Foods est un fier membre du conseil de l'IFN Crab Council. Nous sommes impatients de travailler avec NFI et les membres de son Conseil du crabe pour améliorer la productivité et la durabilité des pêcheries de crabe en Asie.
	Seafood America : Sa ligne Dockside Classics est l'une des marques de fruits de mer réfrigérées les plus reconnues. Spécialisés dans les fruits de mer frais jamais congelés à valeur ajoutée, tous nos produits sont fabriqués aux États-Unis dans notre usine SQF en Pennsylvanie. Nous sommes fiers de collaborer avec les membres de ce conseil.
	Sherrill International, Inc : Sherrill International, Inc est un fournisseur de produits de la mer B2B et un importateur direct. Nous nous efforçons de fonctionner avec la plus grande efficacité pour fournir un produit de qualité à un prix compétitif de manière constante.
	Stavis Seafoods : s'approvisionne en plus de 1000 produits de la mer de 35 pays, y compris de nombreuses variétés et espèces de crabe, et peut distribuer des fruits de mer par voie aérienne et par camion dans tout le pays.
	Supreme Crab & Seafood, Inc : La marque <i>Signature Catch</i> est produite par Supreme Crab & Seafood , une entreprise de produits de la mer à intégration verticale, spécialisée dans la chair de crabe nageur bleu d'Indonésie, le leader de l'offre.
	Trans-Global Products est un grossiste de fruits de mer importés et un producteur de produits de la mer nationaux destinés à l'exportation. Nous mettons l'accent sur la qualité et le service client. Trans-Global, c'est "Les fruits de mer bien faits!"
	Twin Tails Seafood Corporation : Notre engagement à maintenir une qualité élevée et constante a fait de Twin Tails Seafood Corporation un chef de file du secteur. Nous nous efforçons de développer des relations à long terme avec nos clients, basées sur la confiance et la satisfaction.

LES PARTENAIRES

Le Partenariat pour une pêche durable (SFP), le WWF et 50 à 10 (Des organismes sans but lucratif de premier plan investis dans la gestion de la pêche et la durabilité du crabe) et la Banque mondiale, le Fonds de la famille Walton et le Pacte de la mer .

	50 in 10 est une collaboration mondiale entre des ONG, des entreprises, des bailleurs de fonds et des gouvernements visant à restaurer les pêcheries et à soutenir les communautés qui en dépendent. La vision de 50in 10 est que les pêcheries deviennent le modèle de développement durable du 21 ^e siècle, créant plus de nourriture, de meilleurs moyens de subsistance, des entreprises plus prospères et des océans plus sains. Le Conseil travaille avec 50 sur 10 pour évaluer l'impact économique des projets de développement durable financés par l'industrie.
	Sustainable Fisheries Partnership Le Partenariat pour la durabilité de la pêche (SFP) engage les acheteurs et les fournisseurs de produits de la mer à améliorer les performances environnementales des régions de pêche et de pisciculture. Le SFP collabore avec le Crab Council depuis quatre ans pour fournir des orientations stratégiques et techniques aux opérations dans les pays.
	La Walton Family Foundation promeut des solutions environnementales économiquement viables pour les communautés et leurs ressources naturelles. La fondation s'efforce de réaliser un changement durable en créant des partenariats nouveaux et inattendus et en rapprochant les intérêts de la conservation, des entreprises et des communautés afin de trouver des solutions à long terme aux grands problèmes.
	La Banque mondiale fournit une assistance financière et technique pour assurer un développement économique durable. Le premier partenaire du Crab Council était ALLFISH. ALLFISH est un partenariat public-privé créé par l'industrie des produits de la mer avec le soutien, entre autres, de la Banque mondiale, du Fonds pour l'environnement mondial et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. ALLFISH a fourni des conseils en matière de programme et un soutien financier au Conseil du crabe des IFN. Le soutien financier initial a généré 12 dollars supplémentaires pour chaque dollar investi par ALLFISH.
	WWF est une organisation internationale de protection de la nature qui intègre des perspectives locales et mondiales pour proposer des solutions qui répondent aux besoins des populations et de la nature. Le WWF collabore avec le Crab Council au sujet d'un projet d'amélioration de la pêche au crabe bleu en mer (FIP) au Vietnam, et un deuxième FIP est en cours de développement en Thaïlande; L'objectif des FIP est d'améliorer la durabilité globale des pêcheries.

2.1.6. Opportunités et contraintes

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> • Ressources pour la production du crabe tendent vers la saturation • Baisse des captures pour certaines espèces. • Croissance continue des importations pour répondre aux besoins du marché. • Niveau de consommation en hausse pour les produits aquatiques en général. • Difficultés rencontrées par l'industrie des conserves du crabe et de la chair de crabe, par manque de disponibilité de la main d'œuvre bon marché. • Existence d'une structure dédiée à la préservation des ressources pour la production du crabe (NFI Council Crab) et qui a des projets de collaboration avec d'autres pays producteurs (Indonésie, Thaïlande, ..). • Prix du crabe relativement rémunérateurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Besoins de grandes quantités à l'export pour accéder efficacement au marché américain. • Il va falloir faire face à des fournisseurs bien établis sur ce marché. • Large préférence des consommateurs pour les produits nationaux, notamment frais, • Forte présence des produits locaux et besoins d'une intermédiation pour accéder au marché (importateurs ou Agents). • Fortes exigences réglementaires et responsabilisation de l'importateur. • Efforts à fournir pour convaincre les importateurs

2.1.7. Quelques orientations pour l'accès au marché américain

Situation initiale

Le marché américain est nouveau pour les exportateurs tunisiens de crabe et des crustacés en général.

Une quantité de 8 tonnes ont été exportées au cours des dix premiers mois de 2018, à titre de test.

Les exportations tunisiennes sont classées aux Etats unis dans le groupe : Crab NSPF Frozen et dans le groupe CRABMEAT Frozen.

Le produit

- + Le crabe exporté sur les Etats-Unis est du type congelé. Sur ce marché, il va falloir faire face à la concurrence :
 - du crabe bleu local qui est de l'espèce Callinectes Sapidus, d'une taille légèrement plus grande que celle de l'espèce Portunus Sapidus et qui est souvent consommé à l'état frais.
 - de produits similaires au crabe tunisien, offerts par la Chine, la Thaïlande, l'Indonésie et le Bahreïn. La Chine et le Bahreïn offrent des prix plus bas que celui de la Tunisie.
 - de produits substitués, bien installés aux Etats-Unis, notamment : le crabe des neiges, les crabes royaux et les Tourteaux, sont déjà commercialisés depuis longtemps et connus par les consommateurs.
 - De la chair de crabe exportée par l'Indonésie.

- + Les américains consomment le crabe bleu (1^{ère} espèce produite) en frais, en congelé, mais aussi en Chair de crabe et en conserve.
- + Un meilleur positionnement du crabe tunisien suppose l'offre de grandes quantités produites selon les qualités réglementaires et commerciales requises. Cela revient à favoriser la présence de plus d'un seul exportateur, capable de répondre aux normes requises (HACCP, FDA, Bonnes pratiques, ...).

Il s'agirait aussi de : (i) garantir les conditions idéales pour préserver la qualité tout au long du processus, depuis la capture jusqu'à la livraison, (ii) présenter le produit sous différentes formes selon le segment visé, (iii) prêter l'attention nécessaire à la distinction Femele / Male, ainsi que qu'à la taille du crabe, (iv) envisager la possibilité de présentation du produit découpé en 2 ou en 4, en prévoyant une organisation conséquente ; et (v) envisager et tester l'exportation du crabe cuit congelé qui préserve davantage la qualité et améliore le délais de conservation.

L'offre de produit rejoignant les préoccupations environnementales aiderait à la visibilité des produits tunisiens. Cette démarche est envisageable dans le cadre d'une éventuelle collaboration du GIPP avec le NI Crab Council.

La production de la chair de crabe constitue un créneau porteur, dont le développement nécessite la mise en place de capacités de productions additionnelles spécifiques. Elle permettrait de mieux valoriser la matière locale et de créer des emplois.

La distribution

- + L'exportation du crabe tunisien se fait pour le moment par le biais d'importateurs étrangers. Cette approche peut se justifier par le faible niveau des quantités exportées, les exigences réglementaires et commerciales, et l'évitement de la prise des risques en approchant directement les chaînes de distribution.
- + De manière générale, il est conseillé de travailler dans une première phase en partenariat avec partenaire local fiable, pour bien comprendre le fonctionnement du marché et ses exigences et garantir la confiance. Ce partenaire peut être un importateur ou un distributeur.
- + Le principal partenaire américain est actuellement une grande firme spécialisée dans l'approvisionnement des chaînes de restaurants.

Le prix

La faible maîtrise des exigences de la commercialisation sur le marché américain manifestée par certaines unités de transformation peut les conduire à brader les prix et faire bénéficier le client étranger des effets de la dépréciation de la monnaie locale.

A fin de parvenir à tirer de meilleurs prix à l'offre tunisienne, il serait judicieux de :

- + Eviter la concurrence entre les exportateurs potentiels.
- + Mettre en place un système interne d'information sur les prix et les tendances du marché, étant donné l'assez forte variabilité des prix sur ce marché.
- + Faire le suivi des prix pratiqués par les principaux concurrents
- + Tenter d'obtenir le prix le plus élevé qui puisse être pratiqué dans l'état actuel de la concurrence, tout en cherchant à valoriser davantage le produit.

La promotion

Pour trouver des partenaires commerciaux (importateurs ou distributeurs) sur le marché américain, plusieurs alternatives sont possibles, dont notamment :








- + Participer à des foires et salons, dont les plus importants pouvant intéresser les exportateurs de crabe sont le Seafood Expo North America / Seafood Processing North America, considéré comme une plate-forme incontournable de l'industrie des produits de la mer. Ce salon s'adresse aux professionnels du secteur et expose tous les types de produits de la mer, à savoir les produits frais, en conserve ou surgelés, ainsi que différentes prestations liées au secteur, en particulier les solutions de stockage, de traitement, d'emballage et de conditionnement, de transport, d'assurance et de technologie.

L'efficacité de cette participation peut être renforcée par la préparation de vidéos et leur mise de sur Youtube pour présenter le produit tunisien et les avantages de la consommation de crabe dans les recettes de santé et de cuisine qui incluent le produit. Ce type d'initiative, faisant partie de la promotion générique, peut être entrepris par le GIPP.

- + Exploiter les opportunités offertes par la plateforme Alibaba qui permet de joindre les importateurs chinois grâce à la plateforme transactionnelle Alibaba.
- + Envisager la création d'une présence en ligne sur les principales plates-formes de cybercommerce et de cyber marketing aux Etats-Unis.
- + La collaboration avec d'autres exportateurs tunisiens pour solliciter l'appui du GIPP à travers des campagnes de promotion générique concernant le crabe tunisien. Cette alternative est envisageable une fois que le volume d'exportation atteigne un seuil minimal et qu'il soit prouvé pratiquement que ce marché est stratégique.
- + L'exploitation des opportunités offertes par les plateformes transactionnelles, type Alibaba, Amazon, qui permettent de se faire connaître et de joindre les importateurs partout dans le monde.
- + La création d'une présence en ligne sur les principales plates-formes de cybercommerce et de cyber marketing aux Etats-Unis.
- + L'utilisation d'autres moyens de communication, tels que les mailings,

2.2. Profil Pays Importateur : Chine

2.2.1. Aperçu général

	Informations générales pour 2017 ²¹		
	 Population 1 409.517 Millions  Côtes maritimes²² 15 274 km	 Taux de change 6.759 CNY/\$US  Croissance de l'IPC 1.59 %	 PIB 12 015 720 Millions \$US courants  Croissance du PIB 6.90 %
Produits de la mer	<p>La Chine est le 2^{ème} importateur mondial de fruit de la mer, en raison de l'urbanisation rapide, de la hausse des revenus et de la diversification des canaux de vente au détail disponibles dans le pays.</p> <p>Les importations devraient se situer à 4,5 millions de tonnes d'ici 2025.</p> <p>Le Danemark, le Royaume-Uni et les Pays-Bas sont les principaux exportateurs européens sur la Chine en valeur en 2016.</p>		
Crabe	<p>La Chine est le premier producteur mondial de crabes, avec 1,1 millions de tonnes en 2016. La production tend à baisser en raison du recul du Crabe Gzami proche substitut du crabe bleu.</p> <p>La Chine est aussi le 1^{er} importateur mondial de crabe.</p> <p>Elle avait importé 74 mille tonnes de crabe en 2017, dont 46 mille tonnes en crabe non congelé.</p> <p>Elle avait exporté environ 41 mille tonnes de crabe dont 31 mille tonnes en congelés.</p> <p>Les quantités exportées en conserve de crabe sont aussi considérables 33 mille tonnes.</p>		
Intérêt pour la Tunisie	<p>Il s'agit d'un grand marché, à demande d'importation croissante et à fort pouvoir d'achat.</p> <p>De vastes opportunités offertes par ce marché en forte croissance</p>		

²¹ SOURCE : <http://unctadstat.unctad.org/CountryProfile/GeneralProfile/>

²² https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_pays_par_longueur_de_c%C3%B4tes

2.2.2. La production et les échanges

La production :

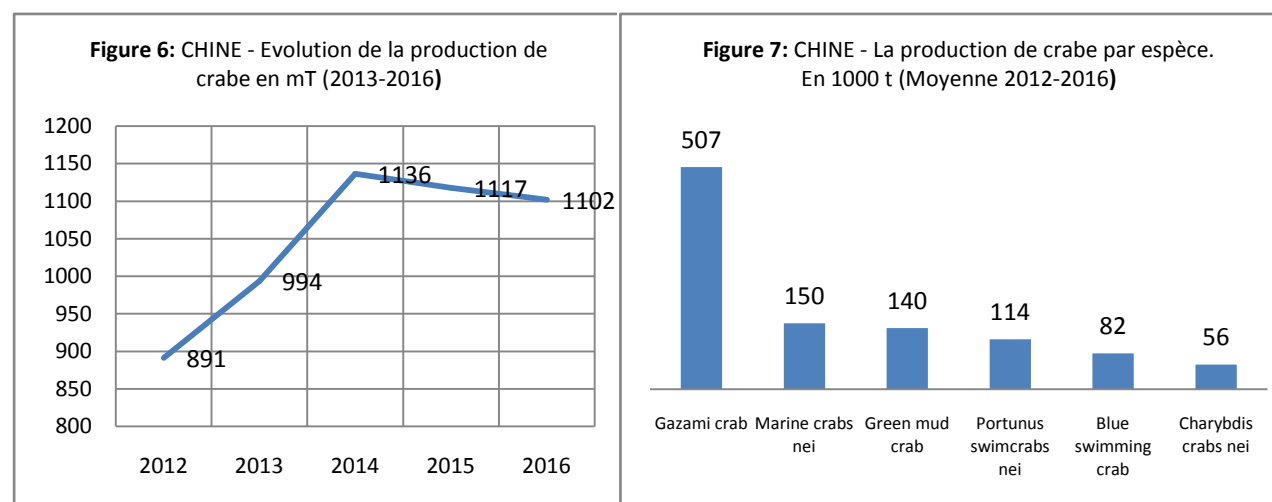
La production chinoise de crabe est estimée à plus de 1,1 million de tonnes en 2016 selon la base de données du FAO.

Cette production provient principalement des zones maritimes et se caractérise par la prédominance des crabes Gazami et dans une moindre mesure des crabes marine nei, du crabe vert de boue, du Portunus swimming crab et du crabe bleu nageur. Elle se caractérise aussi par une tendance à la baisse à partir de 2014, expliquée principalement par le recul relatif de la production du Gazami crab.

Tableau 9 : CHINE - Evolution de la production de crabe en tonnes.

Espèces	Noms scientifiques	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Gazami Crab	Portunus trituberculatus	350 199	332 825	349 488	366 207	400 348	470 637	577 994	542 337	542 070
Crabes marins nei	Brachyura	88 342	119 048	135 252	137 963	129 087	140 350	155 005	174 145	152 187
Crabe vert	Scylla paramamosain	113 852	115 881	115 829	121 458	128 983	138 071	140 738	141 040	148 977
Portunus swimcrabs nei	Portunus spp	83 803	95 788	91 050	92 907	99 580	109 584	118 836	117 772	125 317
Crabe bleu nageur	Portunus pelagicus	64 059	60 704	67 151	70 165	71 146	77 429	83 877	83 766	91 316
Charybde Crabes nei	Charybdis spp	64 927	39 779	62 851	61 267	62 010	57 483	59 812	58 392	41 814
Total Chine		765 182	764 025	821 621	849 967	891 154	993 554	1 136 262	1 117 452	1 101 681

Source: FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch - 12/09/2018



Source: FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch - 12/09/20

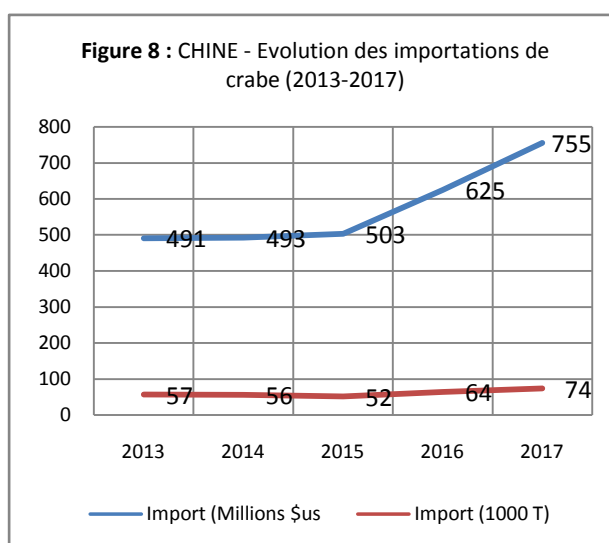
Les importations:

La Chine avait importé en 2017 environ 74 mille tonnes de crabe (pour 755 millions de \$us), soit 11% et 16% des volumes et des valeurs des importations de crustacés.

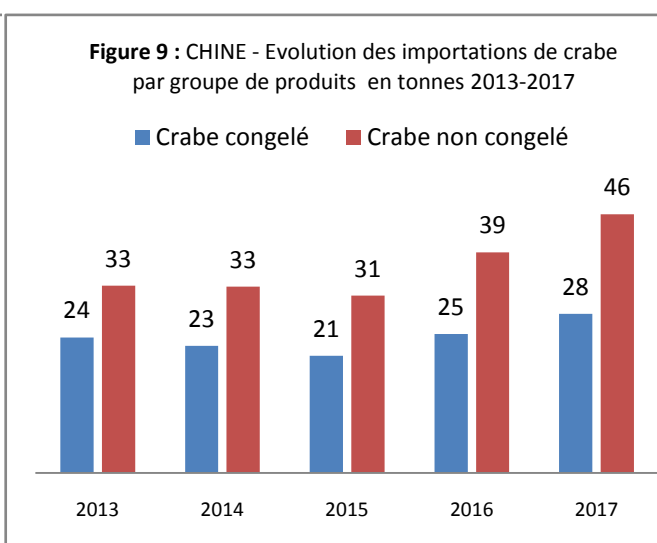
Ces importations étaient, composées de :

- 46 mille tonnes de crabe non congelé (030624) et de
- 28 mille tonnes de crabe congelé (030614).

En termes de tendances, les quantités importées avaient faiblement progressé sur la période 2013-2017, alors que les valeurs ont fortement augmenté à partir de 2015, ce qui traduit une progression des valeurs unitaires moyennes.



Source : Trademap – Actualisation du 12/07/2018



Source : Trademap – Actualisation du 12/07/2018

Le crabe non congelé (groupes 030624, 030633 et 030693)

Les 46 mille tonnes importées en 2017 valaient environ 480 millions de \$us, soit une valeur moyenne de 10500 \$ la tonne. Les valeurs et les volumes avaient progressé de 8% et 17% en moyenne par an sur la période 2013-2017.

Les importations provenaient principalement de la Russie (20,1%), des Etats-Unis (16,4%), du Canada (13,5%), de Bangladesh (9,9%), de l'Indonésie (6,7%), du Royaume-Uni (6,4%), et des Philippines (3,9%).

Tableau 10 : CHINE- Les importations de crabe non congelé en 2017

Principaux Pays fournisseurs	Importations en 2017		Valeur unitaire (USD/unité)	Taux de croissance entre 2013-2017 (% p.a.)		Répartition des importations (%)	Espèces produites par les principaux pays fournisseurs (*)
	En milliers USD	En tonnes		Des valeurs importées	Des quantités importées		
Crabe non conge	478 172	45 873	10 424	8	17	100	
Russie,	95 933	6 021	15 933	145	143	20,1	Crabe des neiges, Crabes royaux
Etats-Unis	78 470	4 718	16 632	1	6	16,4	
Canada	64 695	3 719	17 396	-1	-11	13,5	Crabe des neiges
Bangladesh	47 380	7 122	6 653	5	-20	9,9	
Indonésie	32 241	4 062	7 937	-14	47	6,7	
Royaume-Uni	30 431	3 177	9 579	28	132	6,4	Crabe Etrille, Portunus swimcrabs nei Spinous spider crab, et crabe vert
Philippines	18 425	2 015	9 144	15	87	3,9	

Source : Trademap (*)selon la base StatFish de la FAO

Le crabe congelé (030614)

Les 28 mille tonnes importées en 2017 valaient 277 millions de \$us, soit un approvisionnement à une valeur unitaire moyenne de 9800 \$ la tonne.

Les valeurs et les volumes avaient progressé de 15% et 4% en moyenne par an sur la période 2013-2017.

Ces importations provenaient principalement du Canada (50,8%), du Chili (15%), des Etats-Unis (12,6%), de la Russie (6,3%), de la Corée du Nord (6,2%), du Royaume-Uni (1,7%), de la Namibie (0,8%) et de la Corée du Sud (0,5%).

Tableau 11 : CHINE - Les importations de crabe congelé en 2017

Principaux Pays fournisseurs	Importations en 2017		Valeur unitaire (USD/unité)	Taux de croissance entre 2013-2017 (% p.a.)		Répartition des importations (%)	Espèces produites par les principaux pays fournisseurs (*)
	En milliers USD	En tonnes		Des valeurs importées	Des quantités importées		
Crabe congelé	277322	28217	9828	15	4	100	
Canada	140932	11356	12410	11	-4	50,8	Crabe des neiges
Chili	41699	2677	15577	46	36	15	
Etats-Unis	34807	2101	16567	-6	-19	12,6	
Russie	17536	1407	12463	27	-12	6,3	Tanner crabs nei (et crabes royaux)
Corée du Nord	17056	6423	2655	146	159	6,2	
Royaume-Uni	9214	1589	5799	52	45	3,3	Crabe Etrille (Cancer pagurus) - Portunus swimcrabs - Spinous spider crab, crabe vert
Irlande	4621	780	5924	54	56	1,7	Crabe Etrille (Cancer pagurus) 93%
Namibie	2338	559	4182	11	10	0,8	West African geryon (Chaceon maritae) 100%
Corée du Sud	1515	104	14567	2	-33	0,5	Tanner crabs nei (Chionoecetes spp) 58% - Gazami crab (Portunus trituberculatus) 33%

Source : Trademap (*)selon la base StatFish de la FAO

Les exportations :

La Chine avait exporté en 2017 environ 41 mille tonnes de crabe, pour une valeur totale d'environ 369 millions de \$us, principalement vers des pays asiatiques (le Taipei Chine, le Japon, la Corée du Nord, Hong Kong, la Corée du Sud, ...) et les États-Unis.

Les exportations sont quasi-stagnantes en valeur et en en baisse en volume, sur la période 2013-2017

Tableau 12 : CHINE - Les exportations des Etats-Unis en en 2017

Produits	Exportations en 2017		Valeurs unitaires (\$us/t)	Principaux pays de destination
	millions de \$us	Milliers tonnes		
Crabe congelé	317,3	36,9	8 603	Taipei Chinois (27,1%), Japon (24,1%), Corée du nord (19,3), Etats-Unis (12,5%), Hong Kong (11,7%), Thaïlande (1,7%), Canada (1,1%) ..
Crabe non congelé	51,8	5	10 379	Taipei Chinois (32,9%), Corée du sud (23,2%), Hong Kong (15,3%), Malaisie (11%), Macao, Chine (9,4%), Japon (7,6%) ...
Total	369,1	41		

Source : Trademap

Les principales exportations étaient composées des crabes congelés, des autres crabes congelés et des Crabes d'eau douce vivants / frais / réfrigérés, non destinés à la culture

Parmi les créneaux exploités par la Chine, figure l'importation de sections de crabe des neiges non valorisées, à partir des Etats-Unis, qu'elle transforme en sushi exporté vers le Japon.

Tableau 13 : CHINE - Répartition de la valeur des exportations en 2017 (lignes tarifaires):

Codes SH08	Libellé	Export en milliers de \$us	En %
	Crabe congelé milliers de \$us	317 304	100%
3061490	Autres crabes congelés	165 273	52%
3061410	Crabes congelés	152 031	48%
	Crabe non congelé milliers de \$us	51 821	100%
3063391	Crabes d'eau douce vivants / frais / réfrigérés, non destinés à la culture	43 469	84%
3063399	Autres crabes vivants / frais / réfrigérés, non destinés à la culture	7 855	15%
3063392	Crabes nageurs vivants / frais / réfrigérés, non destinés à la culture	231	0,4%
3069390	Autres crabes - préparés autres que frais / réfrigérés	223	0,4%
3069310	Crabe d'eau douce - préparé autrement que frais / réfrigéré	28	0,1%
3063310	Crabes vivants pour la culture	15	0,0%

Source : Trademap

Le commerce du crabe en conserve,

Avec une exportation en 2017 de 33,1 mille tonnes de crabe en conserve pour 737 millions de \$us, la Chine occupe le 1^{er} rang des pays exportateurs, avec une part de 51% des exportations mondiales

Les principales destinations sont le Taipei Chinois, Hong Kong, les Etats-Unis, le Japon, Singapour et l'Indonésie. La valeur unitaire moyenne était de 22 200 \$us la tonne.

S'agissant des importations, elles étaient en 2017 limitées à 1,8 mille tonnes pour 4,6 millions de \$us, et leur valeur unitaire moyenne était de 4 600 \$us la tonne ; un niveau nettement plus faible que celui enregistré au niveau des exportations, dues notamment aux différences dans la nature des espèces utilisées dans les conserves.

Ces importations provenaient principalement de la Corée du Nord, la Russie, des Etats-Unis, du Canada et de la Corée du Sud.

Tableau 14 : CHINE - Commerce de crabe en conserve (160510)

Provenance	Importations	Exportations
Quantités en tonnes	1 823	33 144
Valeurs (en millions de \$us)	8,3	737
Valeurs unitaires en \$us/tonne	4 567	22236
Provenance / Destination	Corée du Nord (27%), Russie (22,2%), Etats-Unis (14,1%), Canada (11,3%), Corée du Sud (6,7%)	Taipei Chinois 29% Hong Kong 26,1% Etats-Unis 18% Japon 13,8% Singapour 8,7% Indonésie 1,4%

Source : Trademap

Industrie de transformation

Selon le rapport GAIN²³, le nombre total d'installations de traitement des produits de la mer s'élevait en 2016 à 9 694 unités avec une capacité de traitement totale de 28,5 MMT en 2015, située dans ou à proximité des principales régions productrices de fruits de mer, à savoir les provinces côtières du Shandong, du Fujian, du Liaoning et du Zhejiang, et utilisée principalement pour le traitement du maquereau, du saumon, de la morue et du hareng²⁴.

Ces provinces, principales régions productrices de fruits de mer, sont équipées d'installations portuaires et d'entreposage frigorifique, et abritent de nombreuses entreprises étrangères disposant d'installations de transformation.

Les produits aquatiques transformés utilisant des matières premières nationales (principalement des produits d'élevage) sont orientés principalement vers l'exportation. Il existe une tendance croissante à

²³GAIN - 2017 China's Fishery Annual _ Beijing China - Peoples Republic of

²⁴ Selon les données du MOA

produire davantage de produits transformés congelés et surgelés pour les provinces de l'intérieur, à mesure que la demande de produits aquatiques transformés congelés augmente de la part des consommateurs nationaux.

Les produits de la mer importés, transformés et réexportés, sont exonérés des droits de douane et de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).

Les produits de la mer importés, transformés et vendus en Chine, sont soumis à un droit de douane allant généralement de 10 à 17% (ces dernières années). Les incitations financières à la réexportation susmentionnées seraient liées au rôle de l'industrie de transformation dans la création de nouveaux emplois. Et la production d'ingrédients transformés destinés à l'alimentation animale pour répondre à la croissance de l'industrie des aliments pour animaux, qui est toutefois confrontée à des difficultés croissantes dues aux coûts croissants de la main-d'œuvre et de l'environnement.

Afin de garantir la qualité des produits de la mer destinés à l'exportation, le MOA et l'AQSIQ appliquent un régime de négociation strict à toutes les exploitations agricoles et établissements de transformation axés sur l'exportation, qui effectuent de fréquents audits sur le terrain. Les produits de la mer destinés à l'exportation sont soumis à une inspection obligatoire et doivent être accompagnés de Certificats d'inspection AQSIQ.

2.2.3. Bilan des approvisionnements et consommation des produits de la mer

Bilan des approvisionnements du marché

La disponibilité de crabe²⁵ en Chine est de 1,1 millions de tonnes si l'on ne tient pas compte des échanges de conserves et des échanges réalisés par le secteur informel.

Tableau 15 : CHINE - Consommation apparente de crabe en 2017

	Production en tonnes 2016*	Importation en tonnes 2017	Exportation en tonnes 2017	Disponibilité en tonnes
Crabe	1 101 681	74 000	36900	1 138 781

Disponibilité en tonnes	: 1 138 781
Population en 2017	: 1.373.541.278
Consommation / habitant	: 0,829 kg / h
Taux de couverture des besoins	: 97%

Le Taux de couverture des besoins est de 97%, ce qui traduit une faible dépendance des importations ; mais ce taux pourrait diminuer significativement avec la baisse prévisible de la production et les hausses de la consommation constatées. Dans ces conditions, la Chine devra donc compter davantage sur ses importations.

Evolution et structure de la consommation

Consommation

Les chinois sont de gros consommateurs de poisson et fruits de mer. Avec l'augmentation des revenus, la demande ne cesse de croître, et une plus grande importance est accordée à la qualité, à la salubrité, à la commodité et à la sécurité alimentaire, dans la prise de décision concernant l'achat de produits alimentaires. Ils restent aussi sensibles aux prix dans leurs décisions d'achat.

²⁵ Calculée comme suit : Production + Import – Export

La consommation des chinois en produits alimentaires se caractérise par :

- Une forte augmentation de la consommation des produits alimentaires sur le long et le moyen terme, grâce à l'amélioration du niveau de vie, à l'urbanisation croissante et au développement de la logistique et des infrastructures. Sur le court terme, la consommation a profité de la baisse des tarifs sur plusieurs catégories d'aliments à partir du 1^{er} décembre 2017, mais a subi l'effet du ralentissement de la croissance enregistré ces dernières années²⁶.
- Un changement considérable des habitudes de consommation alimentaire des chinois à travers : (i) une préférence accrue pour les produits importés, considérés surs et d'une plus grande qualité ; (ii) une préférence accrue pour les aliments frais et humides et pour des aliments plus pratiques et les achats auprès des supermarchés²⁷ ; (iii) une plus grande priorité aux questions de la sécurité alimentaire : Suite à de nombreux scandales ayant affecté l'industrie alimentaire nationale, les consommateurs sont prêts à payer plus chers pour des produits de meilleure qualité ; d'où leur intérêt croissant pour les produits importés et les marques ; (iv) une attention accrue à la valeur nutritionnelle, qui figure sur les étiquettes sur les emballages ; et (v) une plus grande attention accordée à l'emballage : Les consommateurs chinois sont attirés par les emballages intelligents et en paient souvent le prix. Ils achètent souvent des produits alimentaires qu'ils offrent en guise de cadeaux, les deux mois précédant les grandes fêtes chinoises, telles que le nouvel an lunaire (fin janvier ou début février). De nombreux chinois restent tout de même sensibles aux prix.

La consommation des chinois en produits de la mer se caractérise par :

- Des niveaux de consommation des produits de la mer élevés et en augmentation: La consommation de fruits de mer a augmenté rapidement ces dernières années, en raison de l'urbanisation et de la hausse des revenus. Selon une estimation récente, la Chine comptera en 2030 pour 38% de la consommation mondiale de poisson de consommation. La consommation de produits de la mer par habitant a augmenté pour atteindre 14,8 kg en 2016 dans les zones urbaines et à 7,5 kg dans le secteur rural. [1] Elle est la plus élevée dans les régions côtières chinoises (où les produits de la mer sont une source traditionnelle de protéines) et dans les régions au revenu disponible relativement élevé.
- La concentration de la consommation de fruits de mer frais dans les ménages à revenus plus élevés, des zones côtières. La Chine méridionale reste le principal centre de consommation de produits de la mer importés de grande valeur. Avec les revenus les plus élevés en Chine, la passion pour les plats de fruits de mer et la présence d'un grand nombre d'importateurs et de distributeurs de produits de la mer, ainsi que d'une infrastructure logistique et de stockage connexe. Dans la plus grande partie de la Chine continentale les fruits de mer non périssables sont populaires, puisque les fruits de mer vivants sont rares en raison de l'isolement géographique et du sous-développement des systèmes de chaîne du froid et de distribution.
- La préférence des produits de la mer par rapport aux produits d'eau douce. Les espèces marines sont généralement considérées de meilleure qualité, sont cuites à la vapeur ou légèrement cuites pour en préserver les saveurs et tendent à être acceptables sous forme congelée et aux repas hors de la maison. Les espèces d'eau douce sont moins chères et considérées de moindre qualité. Elles sont très populaires dans les cuisines de provinces continentales telles que le Hunan et le Sichuan, et sont souvent grillées, ou en frites.
- Une préférence pour les fruits de mer de l'océan profond, avec la croyance qu'ils procurent de solides avantages nutritionnels aux enfants (par exemple, riches en oméga-3), d'où l'opportunité offerte pour certains les fruits de mer importés.

²⁶ Même si la Chine reste toujours comme l'une des économies les plus dynamiques du monde, avec une croissance du PIB atteignant 6,7% en 2016.

²⁷ La Chine urbanise actuellement environ 20 millions d'habitants par an et la population urbaine totale est passée de 48% en 2009 à 57% en 2017.

- *Une préférence des produits vivants ou frais par rapport aux produits transformés.* Cela explique le développement des marchés des produits de la mer vivants, tels que le homard, la truite de corail et l'ormeau, tout en assistant à une augmentation de la demande pour divers types de fruits de mer congelés et importés. Il est attendu que la demande intérieure de produits de la mer transformés et surgelés continue d'augmenter, pour répondre à la demande croissante dans les provinces de l'intérieur.
- *Une augmentation de la consommation des produits congelés et transformés dans les zones urbaines et rurales.* Les consommateurs cherchent plus en plus la commodité.[3] Ils ne se limitent pas aux produits de la mer congelés (entiers), mais ils achètent également de plus grandes quantités de fruits de mer en portions, en morceaux et / ou en morceaux dans des emballages individuels. L'expansion de la demande des produits congelés et transformés dans les zones rurales s'explique en plus par l'amélioration des systèmes de traitement et de distribution/chaîne de froid de la Chine, ainsi que par l'évitement de l'expédition et de la maintenance de produits aquatiques vivants qui augmentent le risque d'incidents liés à la sécurité des aliments.[3].
- *La recherche par les consommateurs de fruits de mer de haute qualité,* répondant à leurs préoccupations liées à la santé et à la sécurité alimentaire ; de telles préoccupations dépassent de loin la problématique de durabilité environnementale.
- *Des sorties plus fréquentes aux restaurants :* Les consommateurs cherchent non seulement la commodité, mais aussi l'occasion de consommer des produits importés et l'occasion pour assister/organiser des banquets de mariage avec des menus abordables pour les familles.
- *Une évolution des modes de consommation traditionnels dans les zones urbaine* pour suivre le rythme des modes de vie en évolution. De plus en plus de familles se tournent vers les produits transformés prêts à cuire. Les produits transformés, y compris le poisson et les fruits de mer transformés, sont donc de plus en plus disponibles dans les hypermarchés des grandes villes. L'augmentation des revenus, la propriété accrue des réfrigérateurs et des congélateurs, une plus grande exposition à la cuisine occidentale et internationale et une plus grande gamme de produits de vente au détail se conjuguent pour accroître les ventes de produits de la mer congelés en Chine [4]²⁸.
- *Une plus grande fréquentation des supermarchés* pour acheter des fruits de mer frais et congelés.
- *Un recours accru au commerce électronique pour l'achat de produits de la mer.* Les consommateurs urbains sont nombreux à acheter des produits de la mer (et autres produits d'épicerie) sur leur téléphone intelligent et à opter pour une livraison le jour même ou le lendemain.

La consommation des chinois en Crabe se caractérise par :

- *Un haut niveau de consommation :* La Chine est un grand consommateur et importateur de crabe.
- *Une préférence particulière pour le Homard de boston, et le crabe dormeur ou le crabe royal* vivant, vendus dans les restaurants à des prix très élevés...
- *Une grande préférence pour le crabe poilu du lac Yan Cheng,* dans la catégorie des crabes de rivière frais et vivants les chinois ont
- *Une demande de crabe, particulièrement élevée pendant les grandes fêtes chinoises,* notamment les fêtes de « la mi-automne » en septembre et du Nouvel An chinois en février. Ces deux fêtes traditionnelles les plus célébrées en Chine sont l'occasion idéale pour promouvoir les ventes et introduire de nouveaux produits, puisque la demande y atteint son point culminant.
- *Une préférence de consommation du crabe plus marqué à l'automne.*

- Une augmentation des exigences en matière de qualité des divers produits, et du crabe en particulier, avec l'amélioration du niveau de vie de la population.

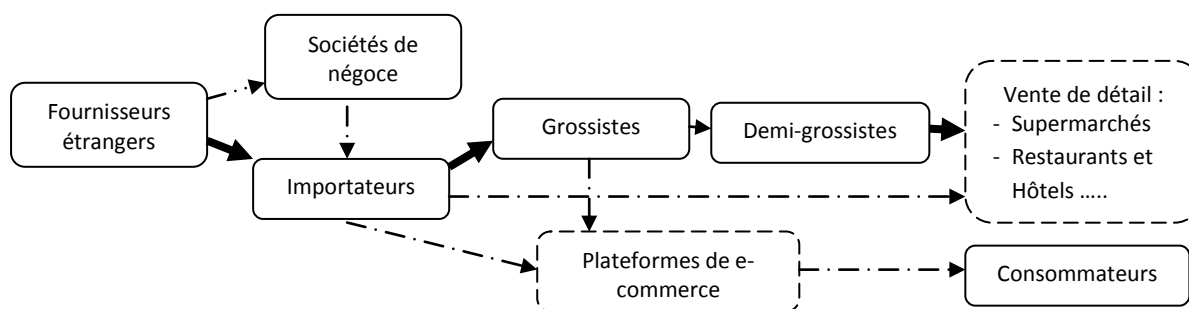
		
Crabe bleu - Chine	Crabe bleu à la chinoise avec sauce	Chair de crabe - Chine

2.2.4. Structure du marché : circuit, segmentation et prix

Circuit de distribution²⁹

En Chine, la distribution des fruits de mer congelés importés fait intervenir quatre principaux acteurs, à savoir, les sociétés de négoce, les importateurs, les distributeurs et les détaillants.

Figure 10 : CHINE – La distribution des fruits de mer congelés



- *Les sociétés de négoce* achètent les crabes étrangers et les revendent à des importateurs. Ces mêmes sociétés peuvent être aussi importatrices et distributrices. Cet acteur est déconseillé pour les fournisseurs qui cherchent à établir une présence durable sur le marché de manière durable, et pour les importateurs soucieux d'acquérir des produits de haute qualité.
- *Les importateurs* : Ils achètent soit auprès des sociétés de négoce, soit directement des fournisseurs étrangers. Ils sont responsables de la sécurité alimentaire des produits importés, c'est pourquoi ils doivent être enregistrés dans la liste des acteurs autorisés à importer.
- *Les distributeurs (grossistes) et les sous-distributeur (demi-grossistes)* : Ces intermédiaires achètent auprès des importateurs pour revendre au secteur du détail. Les distributeurs qui ne peuvent pas

²⁹ Overseas Market Introduction Service for Sea Fish Industry Authority Produced by: Edwin Qiao China-Britain Business Council (CBBC), Guangzhou Office

accéder aux produits du haut de la chaîne de valeur peuvent également être des acteurs majeurs du marché car beaucoup jouent un rôle clé dans le développement et le maintien de la relation client.

- *Les détaillants* (supermarchés, restaurants, plateformes e-commerce...): Ces détaillants s'approvisionnent en général auprès des grossistes. Certains grands détaillants comme les grandes chaînes de supermarché et certaines chaînes de restauration s'approvisionnent directement auprès des importateurs.

Les lieux de débarquement des produits importés

Les opérations d'importation de fruits de mer frais en Chine se déroulent au niveau de cinq principaux ports, à savoir les ports de Qingdao, Dalian, Shenzhen, Guangzhou et Shanghai.

Les ports de Qingdao et Dalian sont utilisés principalement pour la transformation de fruits de mer importés en vue de leur réexportation.

Les ports de Shenzhen, Guangzhou et Shanghai sont principalement utilisés pour importer des produits de la mer destinés à la consommation en Chine.

- Le port de Shenzhen, situé juste au nord de Hong Kong, représente le canal traditionnel du flux de produits de la mer en Chine continentale et accueille près de 80% des produits de la mer importés en Chine. Les importateurs dans cette zone dominent de nombreux canaux d'importation et de distribution de fruits de mer dans tout le pays.

Des réseaux de distribution ont été développés à partir d'ici vers les grandes villes, notamment Shanghai et Beijing. Plus de la moitié des fruits de mer entrant à Shenzhen sont envoyés à Guangzhou pour être distribués dans toute la Chine.

- La zone de libre-échange de Shanghai fournit aux sociétés étrangères une plate-forme commerciale pour piloter leurs produits, ce qui leur permet d'en savoir plus sur le marché chinois avant de se développer davantage et de suivre toutes les procédures d'importation. Les produits proposés dans les zones franches et les plates-formes de commerce électronique transfrontalières peuvent être livrés directement aux consommateurs. Par conséquent, aucune sous-distribution n'est nécessaire.
- Guangzhou est le troisième centre de transport aérien en Chine (après Beijing et Shanghai).



Le commerce informel des fruits de mer

Une grande partie des importations continuent à être commercialisées par des canaux informels afin d'éviter les tarifs douaniers. Ce commerce est interdit formellement, mais semble avoir été toléré à un certain moment pour des considérations liées à l'inflation.

Les produits provenaient de Hong Kong, en tant que zone franche d'impôt et lieu de stockage ou de centre de négoce de fruits de mer à part entière, et qui a toujours été un nœud commercial informel très important. Ces dernières années, le Vietnam est devenu un autre pôle commercial central.

À partir de ces endroits, les produits de la mer transitent généralement par les provinces de Shenzhen, Guangzhou ou du Guangxi, puis sont distribués dans tout le pays.

Ce commerce, comme pour l'ensemble du secteur des produits de la mer en Chine, est dominé par les groupes ethniques du Guangdong et du Fujian et la confiance joue un rôle important dans les relations commerciales.

En raison de la nature clandestine de ce type de commerce, il est très difficile d'obtenir des informations faisant autorité, de connaître l'origine des produits et d'avoir une vision quand à l'avenir de ce réseau, qui évolue rapidement en fonction des conditions spécifiques régnant à Hong Kong, au Vietnam et à leurs frontières respectives. Cette incertitude est renforcée par les quelques actions menées ces dernières années par le gouvernement chinois à l'encontre de la contrebande et surtout par le projet de gouvernance plus large du Xi, une administration centrée sur l'éradication de la corruption.

Segmentation

En Chine, les fruits de mer frais et congelés sont mis à la disposition du consommateur final par le biais de deux grands segments, à savoir le commerce de détail et les services alimentaires.

La vente au détail³⁰:

Ce canal de commercialisation, en forte croissance, est composé principalement des marchés locaux et du commerce traditionnel, des supermarchés, des hypermarchés, et du commerce électronique. Une étude réalisée en 2015 (PWC) a estimé la croissance moyenne du volume de vente au détail augmenterait de 8,7% au cours des deux prochaines années et à ce rythme la Chine dépasserait bientôt les États-Unis en tant que plus grand marché de détail au monde.

- *Les marchés locaux et le commerce traditionnel* : Les marchés locaux et les magasins indépendants offrent aux consommateurs des produits de la mer en général frais qu'ils achètent en petites quantités ; mais ne disposent pas généralement des chaînes de froid adéquates pour commercialiser les produits de la mer.
- *Les hypermarchés et supermarchés* : Ces acteurs ont fait leur apparition en Chine à partir du milieu des années 1990, avec les géants Walmart, Metro, et Carrefour. Depuis, et en l'espace de dix ans près de 60 000 supermarchés ont ouvert, en supplantant progressivement les magasins de proximité traditionnellement gérés par l'État.

Ce canal domine déjà les marchés de certaines grandes villes et on s'attend à ce que leur expansion continue des grandes villes vers de plus petites villes stimule davantage la concurrence dans le secteur de la vente au détail. La quasi-totalité de ces supermarchés vendent des produits alimentaires, à une population de plus en plus urbanisée et qui se tourne de plus en plus vers la commodité et la sécurité des produits.

Ce commerce de détail est très concurrentiel, et plusieurs sociétés chinoises et multinationales tentent de dominer le marché. Les plus grandes chaînes de supermarchés étrangères actuellement en Chine sont: Carrefour (France); Jusco (Japon); Métro (Allemagne); et Wal-Mart (États-Unis).

³⁰ Overseas Market Introduction Service for Sea Fish Industry Authority Produced by: Edwin Qiao China-Britain Business Council (CBBC), Guangzhou Office

Ces structures disposent de leurs propres chaînes de froid, ce qui leur permet de commercialiser les produits frais mais aussi et surtout les produits congelés³¹ en exploitant l'avantage d'une durée de vie prolongée du produit et d'une distribution plus étendue dans l'espace.

Leurs ventes en produits de la mer congelés, sont principalement orientées vers les restaurants et les ménages de taille moyenne.

Les supermarchés en Chine travaillent généralement avec des distributeurs connus. Ils ne travaillent avec des partenaires inconnus que s'ils offrent un soutien important du marché, un grand nombre de produits et d'autres incitations.

Les hypermarchés et supermarchés tels que Metro, Walmart ou Carrefour sont en train de devenir de véritables distributeurs en gros; Ils reçoivent souvent directement des produits importés pour les vendre directement aux chefs de restaurants et aux petits détaillants³².

- *Le Commerce électronique* : C'est une nouvelle forme de vente au détail en ligne qui connaît une expansion remarquable en Chine depuis quelques années, pour représenter actuellement plus de 15% du volume total du commerce de détail. La Chine compte 900 millions d'utilisateurs d'Internet et 140 millions de cyberacheteurs (ce nombre devrait encore doubler d'ici à 2020). Les plateformes de commerce électronique tendent à se substituer progressivement aux magasins physiques faisant de la Chine le plus grand marché de vente au détail en ligne au monde.

Selon Planet Retail, les ventes au détail sur mobile sont en plein essor en Chine, car les consommateurs utilisent de plus en plus leur appareil mobile pour comparer les prix et faire des achats en tout temps.

L'expansion du commerce électronique des produits alimentaires est attribuable à l'émergence de grandes plateformes commerciales comme : JD.com, Alibaba, Amazon, Walmart (YIHAODIAN), GOME, Sundan, LVMH, Hisap, Auchan, et Tmall Global qui a été lancée en Chine par Alibaba le géant du commerce électronique en Chine, et par le Canada, en septembre 2016.

Pour les produits de la mer, le commerce électronique offre une opportunité de développement non négligeable, étant donné qu'il contribue à alléger la contrainte de la chaîne du froid, en réduisant les trajets et les délais entre les fournisseurs et le consommateur final.

Les plates-formes chinoises de commerce électronique (telles que yiguo.com, tmall.com, yummy77 et yihaodian.com) permettent aux fournisseurs de fruits de mer de commercialiser leurs produits de la mer haut de gamme, vivants ou congelés, directement auprès des consommateurs chinois, notamment en deuxième et troisième position. Villes de niveau supérieur qui peuvent ne pas avoir accès aux détaillants modernes de supermarchés. Les magasins traditionnels s'adaptent de plus en plus au commerce électronique. Un nombre croissant de fusions, d'acquisitions et de partenariats stratégiques sont annoncés mettant en relation les détaillants traditionnels avec des plates-formes de commerce électronique.

Les pratiques dans ce sous segment sont très diversifiées. On peut y trouver : (i) un service destiné à fournir des produits alimentaires périssables aux clients qui commandent en ligne ou par l'intermédiaire de détaillants utilisant un parc de magasins, de camions et de véhicules réfrigérés (Shunfeng Express, un concurrent de Swire basé à Hong Kong), (ii) distribution directe de produits de la mer importés (Yihaodian et WoMai), (iii) achat des produits de mer et revente directe aux consommateurs, (iv) Partenariat avec des distributeurs pour vendre des produits.

Les hypermarchés devraient avoir le potentiel de croissance le plus élevé du marché chinois et profiter de la tendance des consommateurs à la commodité et à l'évolution des modes de vie moderne et urbain. Les magasins de proximité devraient également croître parallèlement à la

³¹<https://www.foodexport.org/get-started/country-market-profiles/asia/china-seafood-country-profile#factors>

³²<https://www.foodexport.org/get-started/country-market-profiles/asia/china-seafood-country-profile#factors>

demande des consommateurs en matière de commodité et à la hausse du revenu disponible, tandis que la vente au détail sur Internet continue de renforcer sa présence sur le marché.

Les services alimentaires

Ce segment, qui couvre les Hôtels et Restaurants, la restauration rapide et les services de restauration en établissement, a assisté à un développement rapide en Chine ces dernières années et constitue indéniablement le plus grand secteur consommateur de fruits de mer et le principal acheteur de produits de la mer importés (en volume et en valeur).

- *Les Hôtels et Restaurants* : Il y a lieu de distinguer deux grandes catégories : les restaurants haut de gamme et les petits restaurants.

Les restaurants haut de gamme se sont développés en Chine grâce à l'expansion du tourisme (3 Milliards de touristes et près de 13000 hôtels en 2017). La plupart des hôtels abritent des restaurants à service complet et servent généralement des non-clients, ainsi qu'à des invités, et figurent souvent parmi les meilleurs restaurants d'un lieu donné.

Leurs services vont jusqu'aux banquets de mariage qui représentent également une proportion non négligeable des recettes des restaurants d'hôtel et la plupart d'entre eux disposent d'aquariums permettant aux clients de choisir leurs propres produits de fruits de mer avant qu'ils ne soient cuits.

Le secteur émergent de l'hôtellerie haut de gamme dispose d'une meilleure infrastructure logistique et est soucieux de répondre aux préoccupations des clients en matière de santé et de sécurité des aliments. Il contribue à l'émergence de nouveaux circuits de distribution, tels que : l'approvisionnement direct auprès des importateurs et la mise en place de distributeurs haut de gamme et de sous-distributeurs spécialisés. Ainsi, de nombreux restaurants continuent d'acheter des fruits de mer vivants dans les kiosques, tandis que les grandes chaînes ont tendance à faire appel à des importateurs.

Les petits restaurants achètent les produits chez un grossiste, paient de l'argent et emporteront leurs achats. Certains petits hôtels, restaurants et cafés passent des commandes tous les jours ou fréquemment toute la semaine.

Ceux qui cherchent à atteindre un marché de restauration en grande quantité en Chine devront faire appel à des distributeurs qualifiés et devront également vérifier la capacité de la chaîne du froid de ce distributeur.

- *Fast food* : La restauration rapide reste le secteur de vente au détail de produits alimentaires le plus populaire en Chine. Elle est composée de grands acteurs, mais aussi des petits kiosques, des cafés et des bars et représentent ensemble environ 20% des ventes en détail.

Les deux plus grands acteurs du secteur de la restauration rapide, Yum Brands et McDonalds, fournissent principalement des produits alimentaires occidentaux et comptent plus de 4 600 et 1 000 restaurants respectivement. Les deux principales marques de cuisine asiatique, Little Sheep et East Dawning, connaissent également une forte croissance.

Le secteur comporte d'autres marques de restauration rapide en Chine, dont notamment : Brand(English) Stores, Orient King of Dumplings (90), Hehegu 88, Yoshinoya (304), Porridge Jiahe (130), KFC (4600), Pasta Wang (108), Ajisen Ramen (669), Country Style Cooking (340), Yonghe King (320) et True Kungfu (624).

- *Service de restauration en établissement* : L'industrie de restauration collective en Chine livre aux hôpitaux, aux bureaux du gouvernement, aux écoles et au secteur des transports. Elle compte parmi sa clientèle des complexes de bureaux et des entreprises haut de gamme.

Le volume des services de restauration institutionnels est estimé à 1 300 milliards de RMB, en 2015 ce qui représente 35% du volume total du secteur de la restauration³³.

Ces services s'approvisionnent généralement auprès des marchés et des transformateurs pour les produits locaux et auprès des distributeurs pour les produits importés.

Prix

Les prix du crabe bleu proposés par les fournisseurs chinois sur la plateforme Alibaba.com varient entre 3000 \$us et 5000 \$us la tonne selon les spécificités de l'offre et le volume.

2.2.5. Normes, signes de qualité et principaux acteurs

Normes et exigences réglementaires ³⁴³⁵

Le Crabe fait partie des produits de la mer accessibles en Chine, et son importation par ce pays est soumise aux exigences ci-dessous :

Agrément sanitaire du pays :

Pour exporter des produits de la mer vers la Chine, le pays fournisseur doit figurer sur la liste des pays éligibles³⁶ pour l'exportation vers ce pays. Cela suppose :

- La signature d'un accord entre les deux parties précisant entre autres les conditions à remplir par les exportateurs et les procédures d'enregistrement
- La communication d'une liste des établissements agréés, comportant des informations concernant le nom du produit (scientifique, commun, chinois), le code SH à six chiffres et la méthode de traitement (en direct, frais ou réfrigérés, congelés, etc.)

Pour le moment, il n'y a pas d'accord explicite entre la Tunisie et Chine, et aucune exportation de produits de la mer n'a été enregistrée.

L'obtention de l'éligibilité de Tunisie à l'exportation en Chine devrait être relativement facile à obtenir, étant donné que : (i) la Tunisie dispose d'un agrément sanitaire auprès de l'UE dont les exigences sanitaires sont considérées élevées par la Chine, et (ii) la Chine importe déjà auprès de plus de 90 pays dont de très nombreux pays en développement disposant de systèmes sanitaires moins performants que celui de la Tunisie.

Agrément de l'établissement exportateur :

Pour exporter des produits de la mer vers la Chine des produits de la mer, les entreprises étrangères doivent être en la possession d'un agrément, délivré par l'autorité compétente, la China National Certification Administration (CNCA).

Spécifications du produit :

³³³³ Selon le ministère du commerce

³⁴ Selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments : <http://www.inspection.gc.ca/aliments/poisson-et-produits-de-la-mer/exportations/par-administration/republique-populaire-de-chine/fra/1373555071317/1373555185449>

³⁵ <http://www.china-briefing.com/news/2017/06/20/lexportation-de-denrees-alimentaires-en-chine-un-guide-etape-par-etape.html>

³⁶ Cette liste est mise en œuvre par l'[Administration générale du contrôle de la qualité, Inspection et mise en quarantaine de la République de Chine \(AQSIQ\)](#), et leurs succursales Chinoises d'Inspection et de Quarantaine (CIQ) aux points d'entrée.

Les produits de la mer importés en Chine doivent respecter l'exigence des Concentrations maximales des contaminants chimiques suivantes :

Contaminant	Plomb	Arsenic inorganique	Cadmium	BPC total ***	BPC 138	BPC 138
Concentrations maximales	0,5 ppm	0,1 ppm * 0,5 ppm **	0,5 ppm	0,2 ppm	0,5 ppm	0,5 ppm

(*) 0,1 ppm pour les poissons à nageoires ; (**) pour tous les autres produits de la mer

(***) Sommes des congénères de BPC 28, 52, 101, 118, 138, 153 et 180)

A noter que, pour ce qui concerne le taux de Cadmium dans le crabe, les Chinois analysent à la fois la chair blanche et la chair brune, les deux parties étant consommées dans leur pays, et ce contrairement à la réglementation européenne qui fixe une limite de cadmium à 0,5 mg/kg dans la seule chair blanche. Comme le cadmium s'accumule dans la chair brune, les risques de dépassement augmentent.³⁷

Le crabe tunisien n'étant pas un produit de l'élevage, il n'est pas concerné par les concentrations maximales d'antibiotiques et d'agents thérapeutiques.

Certificat sanitaire :

Pour les produits **frais et congelés, y compris les mollusques bivalves** un certificat sanitaire est exigé. Ce certificat devrait comporter entre autres des renseignements concernant l'administration délivrant le certificat et l'origine des produits de la pêche, « Lieu de Production », les « Nom(s), numéro(s) d'agrément, et adresse(s) de l'entreprise de production et de transformation, navires-usines, entrepôts frigorifiques ou bateaux congélateurs agréés pour l'exportation vers la République populaire de Chine »

Contrôles d'importation :

Arrivés en Chine, les crabes exportés sont inspectés par les agents des douanes dans le but de vérifier les documents d'expédition et les exigences d'étiquetage pertinents. Un certificat sanitaire CIQ est délivré si tous les documents sont fournis. Ce certificat est délivré pour chaque envoi de produit.

Le processus est plus complexe lors d'une première exportation, mais il est assoupli après des exportations successives.

Autres exigences :

- En matière d'inscription et d'enregistrement : l'exportateur étranger doit s'inscrire auprès de l'Administration de Certification et d'Accréditation (CAA) de l'État, si le crabe figure dans la liste des importations alimentaires soumises à l'Inspection d'entreprise. L'inscription est valable pour 4 ans et est prolongeable. L'exportateur est tenu aussi d'enregistrer en ligne chaque envoi de produits alimentaires auprès du département de l'Administration de la Supervision de la Qualité, de l'Inspection et de la Quarantaine (AQSIQ) à des fins de suivi.
- En matière de documentation : L'exportateur est tenu à soumettre des documents sur la qualité, la mise en quarantaine, l'origine et le contrôle des importations des produits, une liste détaillée des emballages et une description du matériel d'emballage ainsi que d'autres documents, avant l'expédition. Ces documents ne sont examinés qu'après l'arrivée de l'expédition vers la Chine ; d'où l'intérêt d'une bonne vérification de l'exhaustivité et de l'authenticité des documents afin d'éviter tout retard et coût de stockage.

La démarche peut être simplifiée par : (i) l'utilisation des codes du Système Harmonisé (SH) disponibles sur le site Web de la douane chinoise pour vérifier la catégorie des produits, les taux d'imposition, la documentation, les licences et les exigences en matière d'essais, et (ii) la

³⁷ La Chine dispose d'une liste des produits soumis à l'inspection par lots. Elle a concerné des pays dont l'exportation de Crabe pourrait contenir du Cadmium dans le crabe vivant, comme les Etats-Unis, le Canada, l'Irlande, Bangladesh, la France, les Pays-Bas etc. Les importations de ces pays ont fait l'objet d'inspection par lot.

préparation des documents nécessaires, dont notamment : Facture commerciale ; Une liste détaillée d'emballages ; le Connaissance ; le Certificat d'exportation du pays d'origine ; le Certificat d'hygiène/santé ; le Certificat de vente libre ; un Echantillon de l'étiquette originale ; un Echantillon de l'étiquette chinoise ; le Certificat d'inspection.

- En matière d'étiquetage : Tous les produits alimentaires importés en Chine doivent être étiquetés en caractères chinois simplifiés pour compléter le dédouanement. Les exigences d'étiquetage sur la disposition et le contenu des aliments pré-emballés en Chine sont spécifiées par les règles générales de l'étiquetage des aliments préemballés, dites GB7718-2011. Toutes les étiquettes doivent être approuvées par le Service d'Inspection et de Quarantaine (CIQS).
- Une étiquette doit normalement fournir les informations figurant dans l'encadré ci-dessous à titre indicatif³⁸.

Nom standard de la denrée alimentaire ;
 Liste des ingrédients en pourcentage ;
 Noms et adresses des fabricants, agents locaux ou distributeurs ;
 Date de production, date de consommation suggérée, date de péremption et guide pour le stockage ;
 Pays d'origine ;
 Catégorie de qualité ;
 Code de norme nationale / norme industrielle pour la production ; et
 Contenus spéciaux, le cas échéant.

D'autres renseignements sur les exigences en matière d'importation sont disponibles auprès de l'[Administration générale de la supervision de la qualité, de l'inspection et de la quarantaine de la République populaire de Chine](#).³⁹

Les informations sur les listes d'établissements peuvent être obtenues auprès de l'[Administration de Certification et d'Accréditation de la République Populaire de Chine \(CNCA\)](#).⁴⁰



Source : Asia Briefing

³⁸Étant donné que les normes d'étiquette en Chine sont sujettes à changement, il est conseillé de consulter des experts afin de s'assurer de la conformité aux exigences d'étiquettes mises à jour.

³⁹<http://english.aqciq.dov.cn>

⁴⁰<http://english.cnca.gov.cn>

Signes de qualité

Pour faciliter son entrée sur les marchés étrangers, renforcer sa position vis-à-vis de la distribution, et négocier des prix plus élevés, l'exportateur des fruits de mer gagnerait à se doter d'arguments commerciaux supplémentaires portant sur la qualité sanitaire, la contribution à la durabilité des ressources ou les signes distinctifs.

- **La qualité sanitaire** est hautement recherchée par les importateurs dont certains demanderaient comme preuves les certifications BRC, IFS, HACCP, ISO et/ou FAD⁴¹. La plateforme commerciale Alibaba.com présente déjà de nombreux exportateurs qui mettent en avant ces certifications.

Tout porte à croire que les éventuelles certifications BRC et IFS concernent uniquement des fermes aquacoles et qu'il n'existe pas de certification pour le crabe capturé.

Il existe une certification officielle pour le crabe poilu du Lac Heng Chang, qui fait l'objet d'une concurrence de la part du crabe d'élevage, jugé de moindre qualité.

Il est par contre hautement recommandé de concentrer les efforts sur les certifications HACCP et ISO, largement acceptées par la plupart des opérateurs commerciaux, en plus de répondre aux exigences réglementaires de l'agrément Etablissement pour l'UE et autres pays exigeants..

- **La certification MSC**, prouvant contribution à la durabilité des ressources n'est pas recommandée à moyen terme pour le marché chinois, et ce pour différentes raisons : (i) la démarche est encore dans sa phase de démarrage ; (ii) la première certification au monde concernant le crabe vient juste d'être accordée au crabe rouge de la Russie (juillet 2018) ; (iii) l'éco-étiquetage dans le cas du marché de crabe en Chine est quasi-inexistant et cette situation aurait peu de chance à changer sur le moyen terme, et (iv) l'apport de la preuve d'un respect total de la durabilité des ressources serait difficile à apporter pour de nombreux exportateurs tunisiens.
- **Les signes distinctifs, types AOP et IGP**, ne sont pas envisageables dans le moyen terme, et ce vu le jeune âge relatif de l'activité et la faible maîtrise à l'état actuel des spécificités de l'offre tunisienne.

Compte tenu des coûts et des délais qu'implique l'ensemble de ces démarches, l'exportateur a intérêt à discuter avec son partenaire pour choisir la solution la plus adaptée au contexte du segment visé et au crabe tunisien.

Principaux acteurs

Plusieurs acteurs sont impliqués directement ou indirectement dans le processus d'exportation sur le marché chinois.

- **Le Ministère de l'agriculture de la Chine :**

Ce ministère définit les normes et les exigences applicables aux produits agricoles importés. Il délivre le permis d'importation, qui est la condition préalable à l'exportation. (<http://english.agri.gov.cn/>),

Il arrive que le MOA ne publie pas les modifications les plus récentes des réglementations et des politiques dans la version anglaise de son site Web. Les exportateurs peuvent être informés de ces changements par leurs partenaires en Chine⁴².

- **L'Administration générale de la surveillance de la qualité, de l'inspection et de la quarantaine de la République populaire de Chine (AQSIQ) :**

Ce département ministériel est responsable de la qualité nationale, de l'inspection des produits d'entrée-sortie, de la quarantaine sanitaire entrée-sortie, de la quarantaine des animaux et des

⁴¹Un bref rappel des principes de ces certifications est présenté en annexe.

⁴²Certains organismes offrent des ressources très pertinentes, telles que l'USDA, les associations industrielles, etc.

végétaux entrée-sortie, de la sécurité sanitaire des aliments import-export, de la certification et de l'accréditation, normalisation et application de la loi administrative. L'AQSIQ est également responsable de l'inspection et de la supervision de toutes les importations de produits agricoles.

Deux sections de leur site Web ont une grande valeur pour les exportateurs :

- + l'URL, <http://english.aqsiq.gov.cn/LawsandRegulations/EntryExitAnimalandPlantQuarantine/> Dans cette section, les exportateurs peuvent trouver des réglementations en matière de quarantaine applicables aux animaux et aux produits d'origine animale, aux plantes et produits végétaux, aux aliments pour animaux et aux additifs pour l'alimentation animale et aux produits génétiquement modifiés.
- + l'URL, <http://www.aqsiq.gov.cn/ywpd/> Dans cette section, les exportateurs peuvent trouver des listes d'importateurs enregistrés pour leurs produits alimentaires.

- **L'administration nationale chinoise de certification et d'accréditation (CNCA) :**

Cette institution relève directement de l'AQSIQ; cependant, dans la pratique, sa mission est très distincte. La CNCA supervise et coordonne toutes les activités de certification et d'accréditation. Les travaux de certification et d'accréditation peuvent inclure des enregistrements d'entreprise et de produit et couvrir des critères de qualité ou de sécurité. La CNCA est chargée de l'enregistrement des installations de productions alimentaires étrangères (décret 145 de l'AQSIQ) qui exportent des produits vers la Chine, ainsi que de l'administration du système de certification obligatoire des produits et de sa mise en œuvre. Le site Web de la CNCA est <http://english.cnca.gov.cn/>

- **La China Food and Drug Administration (CFDA)** est le superviseur de la sécurité sanitaire des aliments en Chine; ses responsabilités incluent: (i) l'élaboration des projets de lois / règlements / politiques / plans pour la surveillance des aliments, des médicaments, des dispositifs médicaux et des cosmétiques, (ii) le rappel et l'élimination des produits problématiques, (iii) la prévention des risques régionaux liés à la sécurité des aliments et des médicaments dus aux défauts du système
 - + Effectuer une inspection des aliments et enquêter sur les infractions graves à la loi.
 - + Établit un système unifié d'information sur la sécurité sanitaire des aliments, qui divulgue des informations concernant de graves problèmes de sécurité sanitaire des aliments.
 - + répond / enquête sur les incidents liés à la sécurité des aliments et des médicaments; CFDA s'assure que les résultats de l'enquête sont suivis de mesures de rectification et / ou de sanction
 - + oriente les travaux des autorités locales en matière de surveillance et de contrôle de l'alimentation et des drogues
 - + joue le rôle de coordinateur lorsque plusieurs ministères sont impliqués dans des incidents de sécurité sanitaire des aliments pour que les commerçants chinois puissent entamer la procédure d'importation.
- + **Le bureau de la Commission de la sécurité des aliments (CSFO)**, qui fait partie du CFDA, joue le rôle de coordinateur lorsque plusieurs ministères interviennent dans le traitement des problèmes de sécurité des aliments. Cependant, la CSFO n'a pas d'autorité d'exécution.
- + **La Commission nationale de la santé et du planning familial (NHFPC)** est responsable de l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de l'élaboration de normes de sécurité sanitaire des aliments. Elle effectue la surveillance des risques alimentaires et notifie à la CFDA les risques détectés après évaluation. Cela comprend la fixation de normes scientifiques de sécurité, de normes d'identité des aliments, de contrôle de l'utilisation des additifs alimentaires et des produits liés aux aliments (désinfectants).

Le NHFPC est également responsable des exigences en matière d'hygiène pour la production / les opérations alimentaires, ainsi que des réglementations et méthodologies relatives aux tests pour les contaminants, les mycotoxines et les agents pathogènes. Une fois que les normes de sécurité sanitaire des aliments sont scientifiquement établies, le NHFPC les codifie. Le NHFPC effectue

également une surveillance des risques alimentaires et informe le CFDA de tous risques détectés.
(Le site Web de NHFPC est à <http://en.nhfpc.gov.cn/>)

2.2.6. Opportunités et contraintes

Opportunités et contraintes

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> • Ressources pour la production du crabe tendant vers la baisse. • Croissance continue des importations pour répondre aux besoins du marché. • Niveau de consommation en hausse pour les produits aquatiques. • Croissance de la demande en produits emballés aussi bien en GMS qu'en RHD. • Développement des GMS et des chaînes de restauration : centralisation des achats et logistique performante. • Intérêt croissant des chaînes de restauration pour les produits élaborés (surgelés en particulier). 	<ul style="list-style-type: none"> • Besoins de grandes quantités à l'export pour accéder efficacement au marché américain. • Existence de plusieurs fournisseurs bien établis sur ce marché. • Réglementation de plus en plus exigeante • Responsabilisation croissante des importateurs • Faiblesse des chaînes de froid

2.2.7. Quelques orientations pour l'accès au marché chinois

Situation initiale

Le marché chinois est nouveau pour les exportateurs tunisiens de crabes et des crustacés en général.
Mais le crabe tunisien aurait été commercialisé, à travers la filière vietnamienne.

Le produit

Les exportateurs tunisiens de crabe qui envisagent l'accès direct au marché chinois auront à faire face à la concurrence :

- + des crabes locaux, principalement l'espèce GAZAMI et dans une moindre mesure l'espèce Collinectes Sapidus, consommées à l'état frais, congelés, en chair de crabe ou en conserve.

- + des produits similaires au crabe tunisien, offerts par la Corée du Nord .
- + des produits substitués, bien installés en Chine, notamment : le crabe des neiges, les crabes royaux et les Tourteaux des produits déjà commercialisés depuis longtemps et connus par les consommateurs et qui présentent des qualités intrinsèques différentes.

Un meilleur positionnement du crabe tunisien suppose l'offre de grandes quantités produites selon les qualités réglementaires et commerciales requises et si nécessaire une adaptation du produit aux préférences des distributeurs et des consommateurs chinois. Cela revient notamment à :

- + s'assurer que le crabe exporté réponde aux exigences sanitaires, notamment pour ce qui concerne le taux de cadmium.
- + favoriser l'émergence de plusieurs exportateurs, capables de répondre aux normes requises, notamment HACCP et ISO.
- + garantir les conditions requises pour préserver la qualité tout au long du processus, depuis la capture jusqu'à la livraison,
- + faire le nécessaire pour répondre à l'exigence des clients d'avoir des produits sûrs et de haute qualité.
- + prêter l'attention nécessaire à la distinction Femele / Male, ainsi que qu'à la taille du crabe,
- + envisager la possibilité de présentation du produit découpé en 2 ou en 4, en prévoyant une organisation conséquente ;
- + présenter le produit sous différentes formes selon le segment visé (en cartons de 12 kg si le produit est destiné aux services alimentaires, en emballages intérieurs de 6 pièces si le produit est destiné au commerce électronique),
- + présenter le produit dans un emballage qui montre clairement l'origine Tunisie,
- + envisager et tester l'exportation du crabe cuit congelé qui préserve davantage la qualité et améliore les délais de conservation;

La production de la chair de crabe constitue un créneau porteur, dont le développement nécessite la mise en place de capacités de production additionnelles spécifiques. Elle permettrait de mieux valoriser la matière locale et de créer des emplois.

La distribution

A fin de parvenir à commercialiser le crabe sur le marché chinois, les exportateurs gagneraient à :

- + Travailler dans une première phase avec un partenaire local fiable, pour bien comprendre le fonctionnement du marché et ses exigences. Ce partenaire peut être un importateur ou un distributeur.
- + Choisir de préférence un partenaire, (i) ayant des points de vente en gros / au détail et des relations sur le marché ciblé, (ii) en mesure de passer des commandes pour un produit, mais également s'assurer que le produit pénètre sur le marché, et (iii) disposant d'une chaîne de froid à même de mettre le produit sur le marché en très bon état.
- + Travailler sur la mise en place d'un partenariat solide pour garantir la confiance
- + Eviter le circuit informel qui n'est pas viable à moyen terme et privilégier le travail avec le circuit formel en établissant des relations durables garantissant l'émergence et le développement de l'image TUNISIE du produit.

Le prix

A fin de parvenir à tirer de meilleurs prix à l'offre tunisienne, il serait judicieux de :

- + Mettre en place un système interne d'information sur les prix des concurrents et les tendances du marché, étant donné l'assez forte variabilité des prix sur ce marché.
- + Tenter d'obtenir le prix le plus élevé qui puisse être obtenu dans l'état actuel de la concurrence en cherchant toutefois de valoriser davantage le produit.
- + Tenir compte du fait que le prix est un facteur fondamental pour la plupart des consommateurs chinois lors des décisions d'achat, et que des prix raisonnables, des bénéfiques et des stratégies de marketing revêtent une grande importance pour le développement à long terme du marché.

La promotion

Pour trouver des partenaires commerciaux (importateurs ou distributeurs) sur le marché chinois, plusieurs alternatives sont possibles, dont notamment :

- + Exploiter les opportunités offertes par la plateforme Alibaba qui permet de joindre les importateurs chinois grâce à la plateforme transactionnelle Alibaba.
- + Envisager la création d'une présence en ligne sur les principales plates-formes de cybercommerce et de cyber marketing en Chine.
- + Participer à des foires et salons : Les salons le plus importants pouvant intéresser les exportateurs de crabe sont : le Food & Hospitality China (FHC) à Shanghai en novembre et SIAL-China à Shanghai
- + Collaborer avec d'autres exportateurs tunisiens pour solliciter l'appui du GIPP à travers des campagnes de promotion générique concernant le crabe tunisien. Cette alternative est envisageable une fois le volume d'exportation atteint un seuil minimal et il s'avère pratiquement que le marché présente des opportunités indéniables.

Autres considérations

Pour réussir l'exportation sur le marché chinois, il est vivement recommandé aux exportateurs de ⁴³ :

- + Etudier et préparer minutieusement la documentation. Les exigences documentaires de la Chine sont strictes et complexes pour la majorité des produits alimentaires importés dans le pays et le système de réglementation alimentaire en Chine est à plusieurs niveaux afin d'assurer la qualité et la sécurité des produits alimentaires importés.

L'exportateur gagnerait à : (i) se tenir au courant des dernières réglementations alimentaires et ainsi assurer la conformité des produits aux procédures d'importation nécessaires, (ii) travailler avec des partenaires fiables et leur demander au partenaire des informations actualisées provenant du port du débarquement.

- + Disposer et/ou s'abonner à un système de veille commerciale et réglementaire.
- + Se préparer et améliorer sa connaissance de la culture chinoise : Cela peut concerner une multitude de situations, comme par exemple : la connaissance des périodes des fêtes pendant lesquelles l'activité se ralentit⁴⁴, et l'utilisation du WeChat sur le téléphone intelligent pour être joignable,




















⁴³ <http://www.china-briefing.com/news/2017/06/20/lexportation-de-denrees-alimentaires-en-chine-un-guide-etape-par-etape.html>

⁴⁴ Les principaux jours fériés sont: le nouvel an lunaire chinois (qui varie chaque année de la mi-janvier à la mi-février); Qing Ming ou Tomb Sweeping Day (généralement un jour au début d'avril); 1er mai (1er mai); Moon Festival (à un moment donné en septembre); et Golden Week (la première semaine d'octobre).

- + Comprendre les réglementations chinoises de base qui régissent votre secteur ou votre investissement. Il faut s'attendre à ce que les réglementations chinoises soient interprétées de manière différentes d'un port à l'autre, et que les mêmes règles ne s'appliquent pas à toutes les importations et à tous les ports de la même manière. Il faut donc bien coordonner avec le partenaire commercial ou le distributeur qui est souvent la meilleure ressource pour aider l'exportateur dans sa démarche d'exportation.
- + Trouver un créneau et se concentrer dessus. Le marché chinois étant énorme, il est important de hiérarchiser les opportunités de marché, tant géographiquement que par segment de marché. Il serait judicieux d'effectuer des visites répétées dans le pays à mesure que les ventes commencent à se faire sentir.

2.3. Profil Pays Importateur : Corée du Sud

2.3.1. Aperçu général

	Informations générales pour 2017 ⁴⁵ <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="383 387 774 454">  Population 51.446 Millions </td> <td data-bbox="790 387 1093 454">  Taux de change 1 130.425 KRW/\$US </td> <td data-bbox="1109 387 1412 454">  PIB 1 537 887 Millions \$US courants </td> </tr> <tr> <td data-bbox="383 465 774 533">  Côtes maritimes⁴⁶ 2 413 km </td> <td data-bbox="790 465 1093 533">  Croissance de l'IPC 1.94 % </td> <td data-bbox="1109 465 1412 533">  Croissance du PIB 3.06 % </td> </tr> </table>	 Population 51.446 Millions	 Taux de change 1 130.425 KRW/\$US	 PIB 1 537 887 Millions \$US courants	 Côtes maritimes ⁴⁶ 2 413 km	 Croissance de l'IPC 1.94 %	 Croissance du PIB 3.06 %
 Population 51.446 Millions	 Taux de change 1 130.425 KRW/\$US	 PIB 1 537 887 Millions \$US courants					
 Côtes maritimes ⁴⁶ 2 413 km	 Croissance de l'IPC 1.94 %	 Croissance du PIB 3.06 %					
Produits de la mer	<p>La Corée du Sud est un grand marché pour le poisson et fruit de mer. C'est un importateur net de produits de la mer et le 1^{er} importateur mondial. Ce pays est aussi le 2^{ème} exportateur à près la Chine.</p> <p>La production coréenne totale est en stagnation avec une baisse de la production en eaux profondes et dans les zones adjacentes et une augmentation de la production aquacole.</p> <p>Elle se trouve contrainte par : la réduction des ressources de poisson dans les eaux adjacentes, la mise en place de zones économiques exclusives par les pays voisins de la Corée et les contraintes inhérentes aux accords de pêche bilatéraux et multilatéraux.</p>						
Crabe	<p>La production était de l'ordre de 58 mille tonnes en 2016. Elle était composée du crabe des neiges, crabe Gazami et crabe marin, et avait fortement baissé sur la moyenne période, surtout pour le Gazami, un proche substitut au crabe bleu.</p> <p>La Corée du Sud est un grand pays importateur de Crabe : 4^{ème} importateur de Crabe congelé et 2^{ème} importateur mondial de Crabe non congelé.</p> <p>Les importations, estimées en 2017 à 45 mille tonnes dont 19 mille tonnes en crabe bleu congelé, ont fortement augmenté entre 2013-2017.</p> <p>La Corée du Sud est un grand exportateur de crabe en conserve de gamme moyenne.</p>						
Intérêt pour la Tunisie	<p>Il s'agit d'un grand marché, à demande d'importation croissante et à fort pouvoir d'achat. Parmi ses fournisseurs figure le Bahreïn (2,7 mille tonnes de crabe bleu en 2017 et 3^{ème} fournisseur pour le crabe congelé).</p> <p>La Tunisie a commencé à figurer parmi les fournisseurs de la Corée du sud avec 16 tonnes en 2017 et 151 tonnes en 2018.</p> <p>Un marché prometteur.</p>						

⁴⁵SOURCE : <http://unctadstat.unctad.org/CountryProfile/GeneralProfile/>

⁴⁶https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_pays_par_longueur_de_c%C3%B4tes

2.3.2. La production et les échanges

La production :

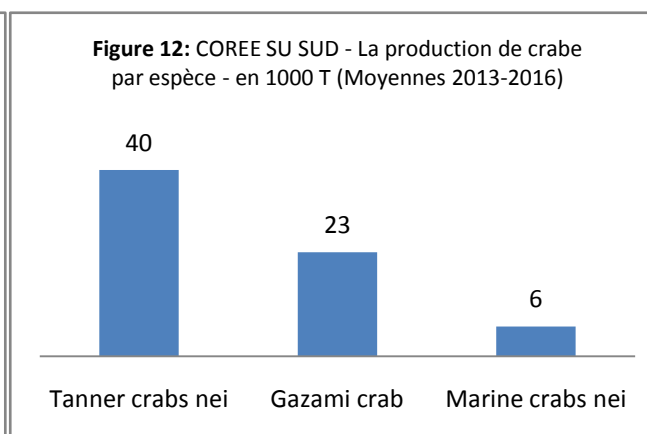
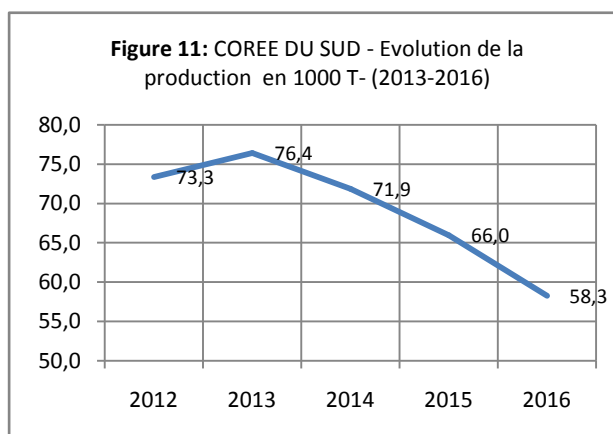
La production coréenne de crabe est estimée à environ de 58,3 mille de tonnes en 2016 selon la base de données du FAO, avec une nette prédominance du tanner crab (des neiges) et dans une moindre mesure du Gazami crabe.

Elle tend à baisser depuis 2013, avec la régression de la production du crabe Gazami.

Tableau 16 : COREE DU SUD - Evolution de la production de crabe en tonnes.

Espèces	Noms scientifiques	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Crabe des neiges	Chionoecetes spp	31 312	32 365	33 355	35 087	39 291	39 881	40 601	43 562	37 752
Gazami crab	Portunus trituberculatus	17 846	31 302	33 193	26 608	26 861	30 448	25 310	16 374	13 558
Marine crabs nei	Brachyura	9 460	9 647	8 884	8 118	7 188	6 092	5 948	6 014	6 943
Total Corée du Sud		58 618	73 314	75 432	69 813	73 340	76 421	71 859	65 950	58 253

Source: FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch - 12/09/2018



Source: FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch - 12/09/2018

Le crabe GAZAMI (*Portunus trituberculatus*), appelé aussi le crabe bleu du Japon ou le crabe des chevaux, est l'espèce de crabe la plus pêchée au monde. Il est capturé dans les océans près de la Chine, du Japon, de la Corée et de Taiwan. Il est étroitement apparenté au *Portunus pélagicus*.

En Corée du Sud, il est capturé dans les eaux longeant la frontière maritime intercoréenne dans la mer Jaune, la ligne de démarcation nord. Cette activité est parfois source de tensions entre les deux Corées (la côte ouest de la péninsule coréenne).

La haute saison se situe entre fin mai et juin, et entre octobre et décembre.

La Pêche en Corée du Sud est soumise à des restrictions portant sur le total des captures autorisé (TAC), la limitation des saisons de capture pour certaines espèces, ainsi que des restrictions concernant le nombre de bateaux de pêche et les méthodes de pêche. Le TAC pour le crabe a évolué comme suit :

Tableau 17 : CORE DU SUD – Total des Captures autorisées

	2012	2013	2014	2015	2016
Crabe des neiges rouge (en TM)	38 000	38 000	38 000	40 000	38 000
Crabe bleu (en TM)	14 900	19 500	14 600	10 900	6 000
Crabe des neiges (en TM)	1 500	1 521	1 570	1 583	1 194
TOTA CRABES (en TM)	54 400	59 021	54 170	52 483	45 194

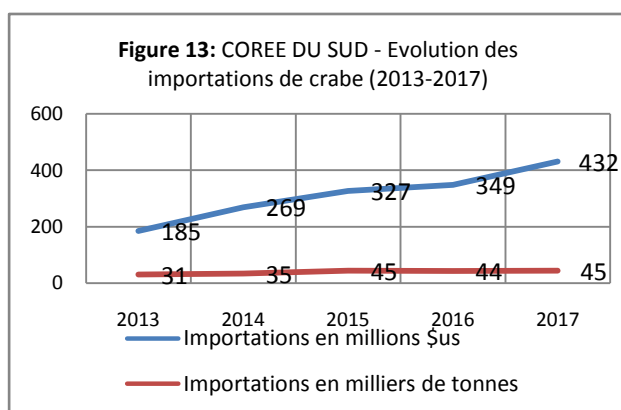
Source: Ministry of Oceans and Fisheries (MOF), Resources Management Division

Les importations:

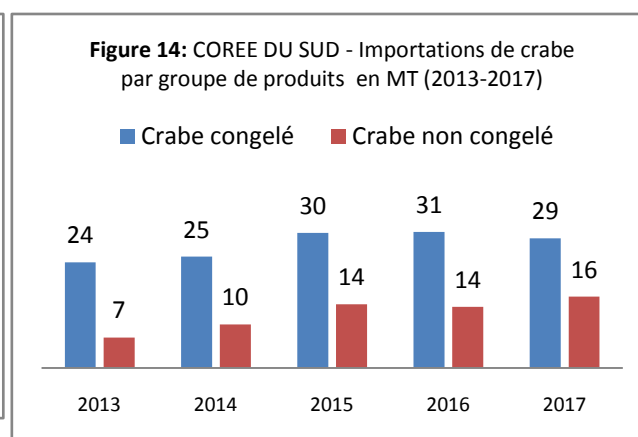
La Corée du Sud avait importé en 2017 environ 45 mille tonnes de crabes pour 432 millions de \$us, soit 37% et 42% des volumes et des valeurs des importations de crustacés.

Les quantités importées étaient composées de 29 mille tonnes de crabes congelés (030614) et 16 mille tonnes de crabes non congelés (030624*).

Ces quantités globales ont augmenté de 48% entre 2013 et 2017, alors que les valeurs ont progressé de 133% au cours de la même période, ce qui traduit une forte progression des valeurs unitaires moyennes à l'importation.



Source : Trademap – Actualisation du 12/07/2018



Source : Trademap – Actualisation du 12/07/2018

Les importations de crabe congelé (030614)

Avec **29 mille tonnes et 132 millions de \$us en 2017**, ces importations avaient placé la Corée du Sud au 4^{ème} rang des pays importateurs de ce groupe de produit. Les accroissements annuels moyens sur la période 2013-2017, étaient respectivement de 6% et 8%.

Les principaux pays fournisseurs de la Corée du sud sont la **Chine (42,6%)**, la Russie (28%), le **Bahreïn (9,3%)**, le Pakistan (4,8%), la Namibie (3,5%), la Norvège (2,9%), le Canada (2,1%), le Mexique (1,3%), le Viêt-Nam (1%), et l'Inde (1%),...

Les valeurs unitaires avaient varié entre 3000 et 16000 \$us la tonne, selon l'espèce importée et la provenance, avec une moyenne de 4500 \$us la tonne en 2017.

Tableau 18 : COREE DU SUD : Importations de crabe en 2017

Principaux Pays fournisseurs	Valeur importée en 2017 (milliers USD)	Quantité importée en 2017 En T	Valeur unitaire (USD/unité)	Taux de croissance des importations entre 2013-2017 (% p.a.)		Répartition des importations pour la Corée du Sud (%)
				Valeurs	Quantités	
Crabe congelé	132 107	29 122	4 536	8	6	100
Chine	56 328	18 691	3 014	12	8	42,6
Russie	37 023	2 443	15 155	5	-1	28,0
Bahreïn	12 242	2 733	4 479	3	2	9,3
Pakistan	6 322	2 413	2 620	-1	6	4,8
Namibie	4 687	573	8 180	16	10	3,5
Norvège	3 810	238	16 008	91	77	2,9
Canada	2 733	175	15 617	7	-4	2,1
Mexique	1 737	520	3 340	12	9	1,3
Viet Nam	1 286	399	3 223	10	27	1
Inde	1 259	405	3 109	-2	-2	1
Myanmar	1 227	140	8 764	23	17	0,9
Thaïlande	1 049	93	11 280	125	107	0,8
.....
Tunisie	60	16	3 750			0

Source : Trademap

A noter que la Tunisie a commencé à figurer parmi les fournisseurs de la Corée du sud avec 16 tonnes en 2017 et 151 tonnes en 2018.

Figure 15 : CORRE SU SUD : Sources d’approvisionnement en Crabe congelé : 030614

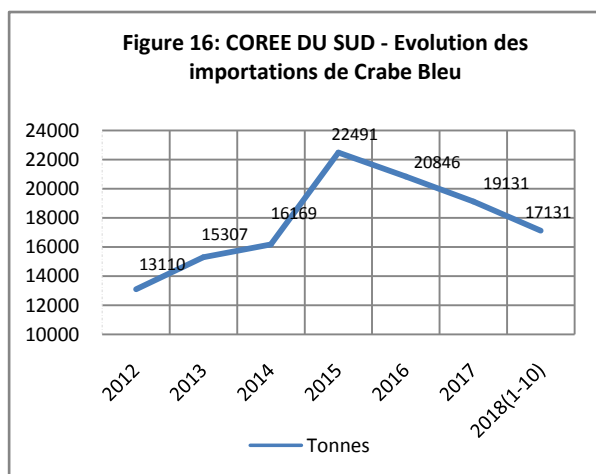


Source : Tridge.com

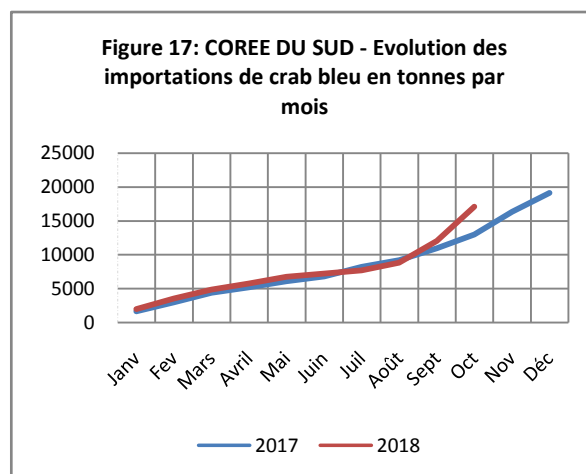
Le crabe bleu congelé importé, classé sous le code 0306143090, était de 19,1 mille tonnes en 2017, soit 65% du groupe 030614. Les importations de ce produit en volume ont baissé depuis 2016, mais une reprise est attendue pour 2018. Les valeurs unitaires en \$us/kg ont quant à elles progressé.

	Code SH10	2014	2015	2016	2017
CRABE CONGELE	030614	25 006	30 345	30 514	29 000
Crabe bleu congelé	030614.3090	16 169	22 491	20846	19131
Crabe Royal congelé	030614.2090	134	360		
Autres types de crabe congelé	030614.9090	8 703	7 494	9 668	9 869
CRABE NON CONGELE	030624	9816	14330	13720	
Crabe, vivant, frais ou réfrigéré : C Neige	030624.1020	3 662	5 501	5 040	
Crabe, vivant, frais ou réfrigéré : AUTRES	030624.1020	6153	8828	8680	

Source : www.kita.com



Source : Trademap



Source : Trademap

Les importations de crabes non congelés (groupes 030624, 030633 et 030693)

La Corée du sud avait importé 16 mille tonnes pour environ 300 millions de dollar américain \$us en 2017, ce qu'elle place au 2^{ème} rang des pays importateurs de ce groupe de produit.

Les valeurs et les volumes avaient fortement progressé sur la période 2013-2017, avec des taux d'accroissement annuels moyens de 32% et 23% respectivement.

Ces importations provenaient principalement de la Russie (87%), et dans une moindre mesure de la Norvège (8,5%) et de la Chine (3,7%).

Les valeurs unitaires avaient varié entre 3000 et 37000 \$us la tonne, selon l'espèce importée et la provenance, avec une moyenne de 18300 \$us la tonne en 2017.

Tableau 19 : COREE DU SUD : Importations de crabe en 2017

Principaux Pays fournisseurs	Valeur importée en 2017 (milliers USD)	Quantité importée en 2017 En T	Valeur unitaire (USD/unité)	Taux de croissance des importations entre 2013-2017 (% , p.a.)		Répartition des importations pour la Corée du Sud (%)
				Valeurs	Quantités	
Crabe non congelé	299 749	16 040	18 688	32	23	100
Russie,	261 415	11 655	22 429	36	28	87,2
Norvège	25 559	684	37 367	30	31	8,5
Chine	11 148	3 601	3 096	11	13	3,7
Japon	629	38	16 553	-14	-13	0,2
Etats-Unis	618	23	26 870	-21	-23	0,2
.....

Source : Trademap

Les exportations :

La Corée du Sud avait exporté en 2017 environ 4 mille tonnes de crabes, pour une valeur totale d'environ 88 millions de \$us, principalement vers la Chine, Hong Kong, le Japon, le Taipei Chinois, le Canada,

Tableau 20 : COREE DU SUD : Les exportations de crabe en 2017

Produits	Exportations en 2017		Valeurs unitaires (\$us / t)	Principaux pays de destination
	millions de \$us	1000 tonnes		
Crabe congelé	26,7	2,3	11 642	Chine (62,2%), Japon (13%), Viet Nam (13%), Etats-Unis (2,4%), Canada (2%), .
Crabe non congelé	60,9	1,8	33 697	Hong Kong (29,6%), Chine (28%), Taipei Chinois (13,1%), Canada (11,5%), Etats-Unis (5,6%)
Total	87,6	4,1		

Source : Trademap

Le commerce du crabe en conserve (160510)

Les importations de la Corée en conserve de crabes étaient limitées à **232 tonnes** pour 3,7 million de \$ us en 2017, et une valeur unitaire moyenne de 16 000 \$us la tonne. Ces importations provenaient principalement de **l'Indonésie**, du Canada, du Viêt-Nam et de la Chine.

Les exportations étaient de **4,5 mille tonnes** pour 55 millions de \$us, ce qui place ce pays au 5^{ème} rang des pays exportateurs, avec une part de marché mondial de 3,8%.

Les principales destinations de ce produit sont le Japon, les Etats-Unis et la Belgique.

La valeur unitaire moyenne était de 12 200 \$us la tonne, un niveau plus bas que celui enregistré au niveau des importations, ce qui témoigne d'une différence dans la gamme de la matière première transformée.

Tableau 21 : COREE DU SUD - Commerce de crabe en conserve (160510)

Provenance	Importations	Exportations
Quantités en tonnes	232	4 514
Valeurs (en millions de \$us)	3,7	55,1
Valeurs unitaires en \$us/tonne	16 000	12 200
Provenance / Destination	Indonésie (29,6%), Canada (19,7%), Viet Nam (19,3%), Chine (16,4%)	Japon (75%), Etats-Unis (15%), Belgique (5%), ...

Source : Trademap

2.3.3. Bilan des approvisionnements et consommation des produits de la mer

Bilan des approvisionnements du marché

La disponibilité de crabe⁴⁷ en Corée du Sud est de 91,3 mille tonnes si l'on ne tient pas compte des échanges de conserves et des échanges informels.

Rapportée à la population, cela donne un niveau de consommation de 1,775 kg par habitant.

Tableau 22 : COREE DU SUD - Consommation apparente de crabe en 2017

	Production en tonnes 2016*	Importation en tonnes 2017	Exportation en tonnes 2017	Disponibilité en tonnes
Crabe	50 253	45 162	4 100	91 315

Source : Trademap

Disponibilité en tonnes	: 91 315
Population en 2017	: 51 446 201
Consommation / habitant	: 1,775 kg/h
Taux de couverture des besoins	: 55%

Le niveau de consommation par habitant est 1,775 kg/h, soit le niveau le plus élevé parmi les 4 pays importateurs étudiés.

Le Taux de couverture des besoins est de 55%.

Evolution et structure de la consommation

Consommation

Les sud-coréens sont de gros consommateurs de poisson et fruits de mer. Avec l'augmentation des revenus, la demande ne cesse de croître, et une plus grande importance est accordée à la qualité, à la salubrité, à la commodité et à la sécurité alimentaire, dans la prise de décision concernant l'achat de produits alimentaires. Les sud-coréens restent aussi sensibles aux prix dans leurs décisions d'achat.

La consommation des coréens en produits de la mer se caractérise par :

- Une forte consommation de poisson et de fruits de mer ; des denrées constituant un aliment de base pour la plupart des Coréens. Cela peut s'expliquer notamment par la géographie du pays (la

⁴⁷ Calculée comme suit : Production + Import – Export

péninsule), l'influence des modes de consommation japonais et chinois et le revenu disponible élevé permettant de rechercher des produits de qualité et pratiques. [4].

- *Des préférences spécifiques : (i) préférence marquée pour le maquereau, et le calmar, (ii) préférence pour la cuisson à la vapeur, frits, bouillis avec des épices et crus comme sushi ou sashimi ; (iii) préférence pour les produits frais ou réfrigérés par rapport aux produits congelés, même s'ils ont tendance à coûter plus cher ; (iv) Préférence pour les produits nationaux par rapport aux produits importés, en raison de la campagne du gouvernement pour la protection de l'industrie locale.*
- *Une sensibilité croissante à la sécurité des aliments .Après l'effondrement de la centrale nucléaire de Fukushima au Japon en 2011 ⁴⁸, plusieurs poissons japonais ont été interdits en Corée du Sud. Les consommateurs accordent depuis, une attention particulière à l'origine des produits à base de poisson et de fruits de mer⁴⁹. Les poissonneries et les hypermarchés mettent bien en évidence l'origine du poisson et des fruits de mer qui sont importés de pays non touchés par la catastrophe nucléaire, tels que la Norvège ou la Russie. Cela donne un avantage aux pays fournisseurs d'espèces déjà établies et connues.*
- *Une préférence accrue pour les produits emballés : Les produits transformés à base de poisson et de fruits de mer transformés frais / réfrigérés ont fortement progressé en raison d'un changement démographique⁵⁰. Cela a induit une demande accrue de produits ayant un meilleur goût et offrant une qualité fonctionnelle, répondant aux besoins nutritionnels en protéines avec un nombre de calories réduit, et donc une croissance relativement forte des produits transformés frais et de haute qualité.*
- *Une acceptation croissante des produits en conserve. Le poisson et les fruits de mer en conserve ont continué à dominer le marché, en représentant 51% de la catégorie du poisson et des fruits de mer emballés en 2013. Les consommateurs semblent être disposés à remplacer le poisson frais / fruits de mer par des produits en conserve. (Euromonitor 2013)*
- *Tendance à la croissance de la demande avec le temps, même si les prix élevés des produits de la mer ont permis de maîtriser la consommation coréenne ces dernières années. Les ventes de produits alimentaires continuent de croître régulièrement, confirmant ainsi les tendances en matière de style de vie. Une tendance à noter est que, lorsque le nombre de familles à double revenu augmente, la demande de produits précuits prêt à l'emploi et la production de nourriture augmente, et les chaînes de supermarchés mènent cette tendance.*
- *Renforcement de la tendance à la consommation dans les restaurants. Le nombre de restaurants ne cesse de croître. Dans le secteur de la restauration, les Sud-Coréens sont de gros consommateurs de poisson et de fruits de mer de style japonais, tels que les sushis et les sashimis. Euromonitor*
- *Une grande importance est attachée également aux critères fraîcheur et prix, bien que l'accent particulier mis sur ces deux éléments puisse dépendre de l'acheteur. Les hôtels et les grands magasins recherchent des fruits de mer de haute qualité pour lesquels ils peuvent demander des prix plus élevés, alors que le secteur de la restauration utilise généralement des ingrédients alimentaires meilleur marché pour faire face à la situation actuelle.*

Les deux grands marchés sont ceux de Séoul et de Busan (la deuxième plus grande ville).

⁴⁸ L'écoulement d'eau nucléaire a gravement affecté sur la faune marine au large des côtes du Japon et sur les lieux de pêche autour de la Corée du Sud.

⁴⁹ Selon une enquête menée par l'Institut maritime coréen en Novembre 2012, les consommateurs considèrent la «sécurité» comme le facteur le plus important dans le cadre de ses décisions d'achat de fruits de mer. Interrogés sur les principaux critères d'achat, 61,5% ont choisi «Sécurité», «origine» et «goût».

⁵⁰ Augmentation du nombre de ménages composés d'une seule personne et de deux personnes ; Augmentation du nombre de familles à double revenu ; Nombre croissant de femmes sur le marché du travail ; Modes de vie plus occupés des ménages à double revenu.

La consommation des sud-coréens en Crabe se caractérise par :

- Une préférence particulière pour le crabe bleu local (*Gazami et kkodge en coréen*)⁵¹. Les crabes bleus les plus prisés sont ceux capturés à Seosan, Tae-an et Sorae au large de la côte ouest.
- Une préférence du crabe bleu frais ou vivant, cuit à la vapeur ou fermenté avec de la sauce de soja. Une recette plus économique consiste à transformer trois ou quatre crabes en un ragoût de légumes, ..). Les crabes bleus congelés, dont la chair est légèrement plus floconneuse, tendent à devenir une alternative raisonnable lorsque les prix sont trop élevés⁵².
- Une préférence différenciée entre les crabes mâles et les crabes femelles.
 - + Les crabes femelles sont préférés au début de l'été. Ces crabes coûtent environ trois fois plus que les mâles à cause de leur moutarde jaune et de leurs œufs et se distinguent facilement par leur «tablier» visiblement blanc, que les Coréens appellent baekkop ou nombril. Pour profiter pleinement de la saveur du crabe, les crabes femelles sont simplement marinés dans une sauce de soja.
 - + Les crabes mâles sont préférés à l'automne. Plus charnus, ils sont bouillis pour obtenir un bouillon ou un ragoût clair.
- Une préférence du crabe bleu local, acheté frais et vivant, à une variété de crabes frais et vivants⁵³, importés essentiellement de Russie, de Norvège, de Corée du Nord et de Chine, qui sont presque aussi savoureux, et dont les prix sont souvent plus bas. Pour les crabes royaux vivants importés, les coréens tendent à substituer le crabe norvégien aux crabes russes (bleus et rouges), exportés depuis des décennies vers la Corée. [5]⁵⁴



⁵¹Mesurant en moyenne 8,5 cm de long et 17,5 cm de large et pesant environ 400 grammes, le crabe bleu a un corps de coquille ovale avec une teinte vert bleuâtre, qui devient orange vif à la cuisson. Riche en protéines et en calcium, le crabe, une fois cuit, donne une chair blanche et neigeuse, bien que certaines parties puissent être teintées de brun, de vert et de rouge. La viande est délicatement sucrée, ferme et légèrement feuilletée

⁵²Ils ont donné un goût tout aussi savoureux dans le ragoût de légumes ou dans des plats sautés

⁵³Daeye (crabe des neiges), crabe royal (crabe royal doré), Teolge (crabe poilu ou kegani)

⁵⁴

2.3.4. Structure du marché : circuit, segmentation et prix

Circuit de distribution

En Corée du Sud, la commercialisation des produits alimentaires et agricoles importés fait intervenir deux acteurs principaux, à savoir les agents ou les importateurs /distributeurs.

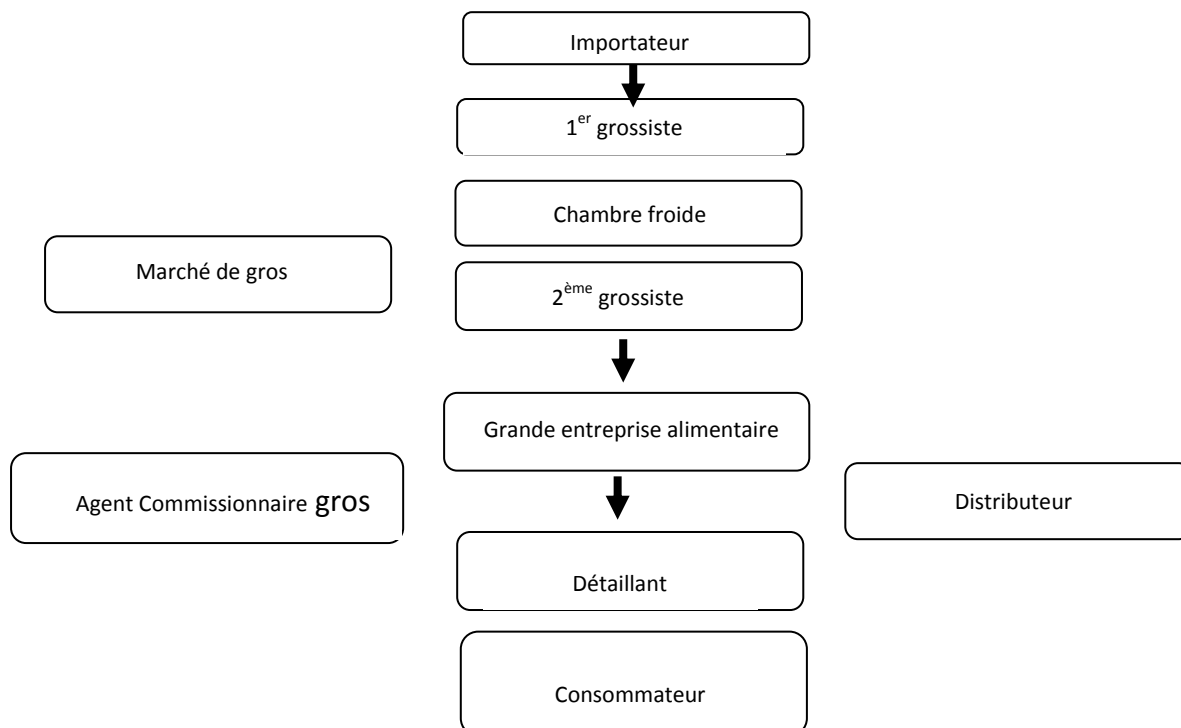
- *Les agents commerciaux* agissent en tant que représentants de l'exportateur, contre une commission de vente. Ils visent surtout les secteurs de la restauration et de la fabrication de produits alimentaires.
- *Les importateurs / distributeurs* achètent les produits et les revendent à des grossistes, des détaillants ou des consommateurs, en ajoutant une marge. Ils facturent des frais plus élevés que les agents, puisqu'ils gèrent des stocks, accordent des crédits aux clients et sont responsables des efforts de marketing.

Lorsque le volume des importations est important, les importateurs vendent généralement directement aux détaillants tels que les supermarchés, les magasins à prix réduits et les grands magasins. Lorsque le volume des importations est faible, les importateurs vendent à des distributeurs qui vendent à des détaillants.

Les accords exclusifs avec des agents, des importateurs et des distributeurs sont courants en Corée. Certains cherchent le droit exclusif de vendre les produits importés pendant au moins deux ans. Ce délai est justifié par les efforts de marketing actifs menés par l'acheteur exclusif en Corée.

La commercialisation des fruits de mer congelés emprunte un circuit plus long, faisant intervenir un plus grand nombre d'acteurs comme le montre le schéma suivant :

Figure 18 : COREE DU SUD - Circuits des fruits de mer congelés



Source: Fédération nationale des coopératives de pêche

Segmentation

En Corée du Sud, les poissons et fruits de mer frais et congelés sont mis à la disposition du consommateur final par le biais de deux grands segments, à savoir le commerce de détail et les services alimentaires.

La vente au détail :

Le marché du détail sud-coréen est relativement fragmenté, les cinq plus grands détaillants représentant environ un quart du marché. Ce segment de commerce est composé des marchés traditionnels, des hypermarchés, des supermarchés et des discounts.

- *Les hypermarchés* (E-Mart, Homeplus, Lotte Mart, Costco) sont connus entre autres par leurs approvisionnements en produits de la mer. Ils achètent directement auprès de fournisseurs étrangers pour différencier leurs gammes de produits. Mais ce segment tend à être saturé.
- *Les supermarchés* (Lotte Super, GS Super, Homeplus Express et E-Mart Everyday), leaders du commerce de détail en termes de part de marché, proposent généralement moins de produits alimentaires importés que les hypermarchés et comptent sur les importateurs et les distributeurs pour s'approvisionner en produits importés

Se segment se caractérise par un niveau de qualité extrêmement élevé, axé sur le service à la clientèle et des comptoirs bien affichés. La qualité est soulignée entre autres par les étiquettes sur le poisson et les fruits de mer tels que "lieu de pêche" ou la mer où le poisson a été capturé, une "date de production" indiquant la «certification» couplée à la fiabilité et à la salubrité du produit.

- *Les chaînes de magasins à rabais*, comme E-Mart par exemple, achètent les crabes importés, les lavent, font leur cuisson à la vapeur dans un autocuiseur et les emballent et les vendent à l'occasion des fêtes.
- *Les grands magasins* (Lotte, Shinsegae, Hyundai) disposent de rayons Premium Food pour se différencier des magasins à prix réduits en répondant à l'évolution des goûts et des modes de consommation. Ils n'ont pas tendance à importer directement.
- *Les magasins de proximité* (Dépanneur)(Family Mart, CU, 7-Eleven) travaillent par l'intermédiaire des importateurs pour trouver des produits internationaux, notamment des boissons, des confiseries et des crèmes glacées.
- *Les marchés traditionnels* occupent en Corée du sud une part importante. Selon l'enquête de 2012 de l'Institut maritime coréen sur la consommation de produits de la pêche, 41% des consommateurs achètent généralement des fruits de mer sur les marchés traditionnels. Ces marchés sont situés pour la plupart près des lieux de production, tels que les ports de débarquement ou les fermes piscicoles. La localisation des marchés est associée à la fraîcheur et au rapport qualité-prix.

En conclusion, les détaillants coréens comptent généralement sur des importateurs ou des distributeurs indépendants pour s'approvisionner en produits alimentaires et agricoles importés, plutôt que de les importer directement de fournisseurs étrangers. Il serait donc opportun de s'adresser à un importateur pour atteindre ce segment, surtout lorsqu'il s'agit de commercialiser de faibles quantités.

Les services alimentaires : Le segment de la restauration :

Les hôtels, restaurants et cantines représentent ensemble une part non négligeable de la consommation de fruits de mer en Corée du Sud.

- *Le secteur de la restauration* a assisté à une croissance rapide au cours des trois dernières décennies, suite aux changements de mode de vie et de culture alimentaire, associés à l'augmentation du niveau de revenu. Les dépenses mensuelles des ménages par habitant pour les repas à l'extérieur de la maison avaient atteint les 47% des dépenses en aliments et boissons en 2014.

Et cette tendance à la hausse continuera au cours des prochaines années, les consommateurs coréens étant confrontés à un style de vie de plus en plus occupé, le nombre de familles à deux revenus et de ménages à un seul membre étant en augmentation.

Les hôtels et restaurants utilisent généralement des fruits de mer de haute qualité pour lesquels ils pratiquent des prix plus élevés.

- *Le secteur de l'alimentation institutionnelle et des services alimentaires* utilise par contre généralement des ingrédients alimentaires moins chers pour réduire les coûts autant que possible afin de rester compétitif dans le secteur. Les produits de la pêche les plus populaires sur ce marché sont les poissons plats congelés (principalement la sole jaune), la raie, le croaker (corbina jaune), le maquereau Atka, le corbeau d'Alaska et le crabe des neiges.

Tableau 23 : COREE DU SUD - Les cinq principales entreprises de restauration

	Our Home Ltd.	CJ Foodville Corp.	Lotteria Co Ltd.	Shinsegae Food Co Ltd	Dongwon Home Food Co Ltd
Type de service	Service de masse Produit prêt à manger	Franchises Restaurant	Franchise restauration rapide Dépanneurs	Service de masse Franchises Restaurant	Service de masse Process Food
Site Web	www.ourhome.co.kr	www.cifoodville.co.kr	www.lotteria.com	www.gsretail.com	www.dwhf.co.kr

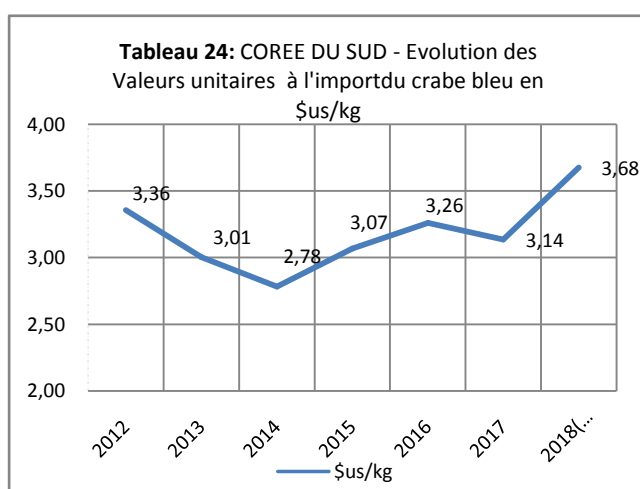
Source : Food Industry Statistics System

Prix

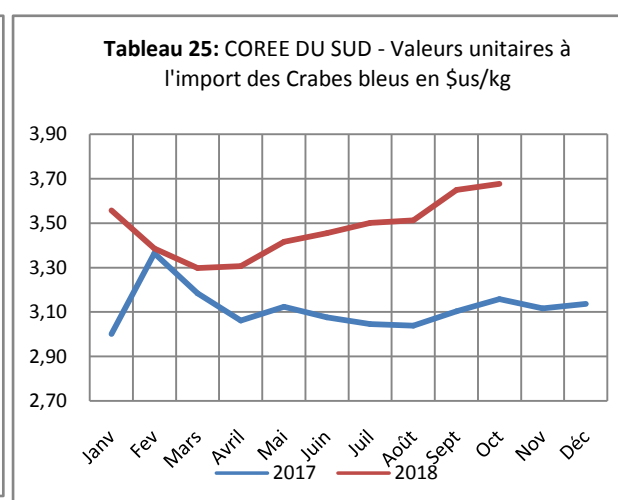
En Corée du sud, le prix du crabe est guidé par «le marché de la pêche de Noryangjin».

Le prix d'un produit varie en fonction de la « qualité », du « niveau de plomb », de la « taille », du « caractère Mâle/Femelle », du « timing », de la « quantité », etc. De plus, ils varient d'un jour à l'autre.

Les prix des crabes importés sont fixés de telle sorte que les principaux intermédiaires tirent les marges suivantes : 3-5% pour l'importateur ; 4-8% pour le grossiste primaire ; et 5-10% pour le grossiste secondaire.



Source : Calculs à partir du site : www.kita.net



Source : Calculs à partir du site : www.kita.net

Les prix suivants sont donnés à titre indicatif :

- Le crabe congelé est vendu sur le marché de gros à des variant entre 2 et 5 \$us/kg
- Le crabe local (Crabe bleu – Gazami) : entre 30.000 et 40.000 won / kg (25-35 \$us)
- Le crabe des neiges : entre 25.000et 30.000 won / kg (20-25 \$us)
- Le crabe royal : entre 30 000 et 40 000 won / kg (25-35 \$us)
- Le crabe royal de très grande taille peut coûter jusqu'à 80 000 won par animal (70 \$us)

A ces prix sont ajoutées des marges de commercialisation variant de 10 à 20%.

A noter que le crabe provenant de la Chine tend à compenser la baisse de la production locale, il est très compétitif mais il a une mauvaise réputation en étant à la fois, issu de la pêche illégale et riche en plomb.

2.3.5. Normes, signes de qualité et principaux acteurs

Normes et exigences réglementaires

La Corée du Sud a des normes et réglementations concernant les produits alimentaires et agricoles, bien établies. Les produits importés doivent respecter toutes les règles locales pour pouvoir entrer et être vendus en Corée, notamment les normes et réglementations sur l'étiquetage, l'emballage, les certificats sanitaires d'exportation, et le code d'additifs alimentaires.

L'admissibilité :

En Corée du Sud tous les poissons et fruits de mer sont admissibles, sauf le phoque.

L'agrément de l'établissement exportateur⁵⁵ :

Conformément à la loi spéciale sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments importés, les importateurs et les établissements étrangers installés ou souhaitant exporter vers la Corée du sud doivent être enregistrés auprès du MFDS avant la déclaration d'importation⁵⁶.

Le processus d'enregistrement est de nature administrative et relève de la responsabilité des parties commerciales concernées. Le formulaire d'inscription peut être soumis par l'établissement ou par l'importateur coréen qui a obtenu l'autorisation de soumettre l'enregistrement au nom de l'établissement alimentaire étranger⁵⁷ ;

Le système mis en place prévoit entre autres, l'inspection sur place d'installations alimentaires à l'étranger, l'attribution d'une qualification à l'importateur et l'attribution d'une qualification l'établissement alimentaire à l'étranger selon l'historique des incidents.

A propos de la classification des établissements exportateurs

L'inspection sur site des installations de fabrication à l'étranger : Elle est menée pour vérifier le statut de gestion de la sécurité et de l'assainissement des fabricants de produits alimentaires dans les pays exportateurs, afin de

⁵⁵ https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Update%20to%20Korea's%20Special%20Act%20on%20Imported%20Food%20Safety%20Management_Seoul_Korea%20-%20Republic%20of_3-29-2018.pdf

⁵⁶ Sont concernés les établissements qui produisent, fabriquent, traitent, emballent et / ou stockent des aliments

⁵⁷ Le formulaire peut être rempli via le portail suivant : <https://impfood.mfds.go.kr/> (**Programme d'importation des aliments importés**). L'inscription est valable 2 ans et son renouvellement passe par une demande au MFDS Les exportateurs sont encouragés à travailler en étroite collaboration avec leurs partenaires importateurs pour garantir l'enregistrement de leurs installations en temps voulu et pour vérifier que les produits ont été classés correctement conformément à la loi.

prévoir et de limiter les possibilités de dommages préjudiciables en Corée. Elle vise également à garantir la sécurité des aliments importés par la formation et la promotion de la politique en matière d'importation de produits alimentaires en Corée et des normes et spécifications alimentaires applicables. L'importation peut être suspendue en raison du rejet de l'inspection sur place ou de certains résultats de l'inspection.

Une qualification d'excellent importateur est attribuée à l'importateur qui contrôle et inspecte au préalable la gestion de l'assainissement des installations de fabrication dans les pays exportateurs. Cela lui permet d'obtenir des conditions favorables dans la déclaration d'importation ; l'objectif étant d'inciter les vendeurs d'aliments importés à garantir eux-mêmes la sécurité de leurs produits.

Une qualification de bon établissement alimentaire à l'étranger est attribuée à ce dernier selon l'historique des incidents.

Les spécifications arrêtées par les autorités concernant les produits crustacés, se présentent comme suit :

Matière	Ppm	Espèces et groupes concernées
Cadmium	1 ppm	Les crustacés, sauf l'étrille (Portunus tituberculata) avec des intestins
Cadmium	5 ppm	L'étrille (Portunus tituberculata) avec des intestins
Cuivre	60 ppm	Tous les produits
Zinc	40 ppm	Tous les produits
Plomb	1 ppm	Les crustacés, sauf l'étrille (Portunus tituberculata) avec des intestins
Plomb	2 ppm	L'étrille (Portunus tituberculata) avec des intestins
Plomb	0,3 ppm	Tous les autres produits)
Mercur	0,5 ppm	Tous les produits à l'exception des espèces suivantes:requin, thon et mérrou)

Le crabe tunisien, étant un produit de la pêche, n'est pas concerné par les spécifications relatives aux concentrations maximales d'antibiotiques et d'agents thérapeutiques

Certificats sanitaires :

A partir du 1er avril 2018, la Corée du Sud exige des fournisseurs étrangers de crustacés sauvages et de crevettes réfrigérés / surgelés sauvages destinés à la consommation humaine, la présentation d'un Certificat sanitaire relatif aux animaux aquatiques^{58, 59}

Contrôles d'importation :

Les crustacés importés en Corée du sud peuvent faire l'objet de trois types d'inspection :

- + **Des essais sur le terrain** pour juger de la conformité du produit en tenant compte de certains critères dont, les conditions de sa conservation, le goût, l'odeur, la couleur, l'étiquetage, les conditions d'emballage et l'historique des tests de laboratoire.
- + **Un test de laboratoire** : Il s'agit d'inspection effectuée avec des méthodes physiques, chimiques ou microbiologiques. Elle concerne les aliments importés pour la première fois, les aliments posant des problèmes de danger dans et hors du pays, les aliments importés avec antécédents de défauts.
- + **Un test d'échantillonnage aléatoire** : Il s'agit également d'inspection effectuée avec des méthodes physiques, chimiques ou microbiologiques. Parmi les produits soumis à une analyse documentaire et à un test sensoriel, les aliments dans lesquels des échantillons peuvent être extraits selon le plan d'échantillonnage aléatoire.

⁵⁸ <http://www.inspection.gc.ca/food/fish-and-seafood/exports/by-jurisdiction/korea-south-eng/1304266249959/1304266391310>

⁵⁹ De plus amples détails sur les exigences d'importation peuvent être obtenus auprès du ministère de la Sécurité des aliments et des médicaments

Les produits importés à grande échelle et ceux ayant connu des défections font l'objet d'inspections renforcées à travers le **Système d'inspection des prévisions des risques à l'importation (OPERA)** mis en place et exploité par le MFDS.

Ce système classe les aliments importés en différentes qualités en analysant l'historique du fabricant et de l'importateur ainsi que les résultats de l'inspection. Il collecte et stocke les différentes informations de risque saisies (y compris le pays, l'article, les ingrédients, le processus de fabrication, l'importateur, le fabricant, etc.), et analyse ces informations par des algorithmes en temps réel pour la recommandation de certains types d'inspection.

Les procédures d'inspection normales s'appliquent à ces produits de la pêche (inspection de lots, inspection sur site ou système QMP HACCP actuel).

Autres exigences :

- + Exigences en matière d'étiquetage : Tous les produits alimentaires importés doivent porter des étiquettes lisibles en coréen, contenant notamment les informations suivantes : (i) Nom du produit, (ii) Type de produit ; (iii) Le nom et l'adresse de l'importateur, ainsi que l'adresse à laquelle les produits peuvent être retournés ou échangés en cas de défauts, (iv) la date de fabrication (année, mois et date) (pour certains produits), (v) la durée de conservation ou date de péremption, (vi) le contenu (calories), (vii) les noms et contenu des ingrédients, (viii) les noms des ingrédients utilisés dans la fabrication des ingrédients composites, (ix) les additifs etc..

L'étiquetage des emballages intérieurs est volontaire. Peuvent y figurer : le nom du produit, le contenu net, les calories correspondant au contenu net, la durée de conservation ou la date de péremption, ainsi que les nutriments.

Des exemptions de ces exigences concernent : (i) les produits de pêche, tels que du poisson entier congelé; (ii) les aliments à utiliser pour la fabrication pour le propre usage d'une entreprise en Corée. Pour ces produits, une documentation appropriée doit être fournie pour vérifier l'utilisation finale, et dans ce cas, le nom du produit, le nom du fabricant et la date de fabrication, la date de péremption ou la date de péremption ou la date de péremption sont indiqués sur l'emballage d'origine en anglais ou dans la langue du pays exportateur ; et (iii) les produits importés destinés à la réexportation, conformément aux dispositions de l'article 26 du décret d'application de la loi sur le commerce extérieur.

- + La conformité à la législation alimentaire générale⁶⁰ : Les produits importés en Corée du Sud doivent se conformer à la loi spéciale sur la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments importés⁶¹, promulguée en 2015 et mise à jour en 2018⁶². Cette loi, venue répondre aux inquiétudes des citoyens coréens quant à la sécurité des produits alimentaires importés⁶³, se veut une législation unique et unifiée, intégrant divers règlements de gestion de la sécurité pour les produits alimentaires importés, qui étaient auparavant dispersées, en fonction des types de produits alimentaires importés, entre la Loi sur l'hygiène alimentaire (FSA), la Loi sur les aliments fonctionnels pour la santé (FHFA) et la Loi sur le contrôle sanitaire des produits de l'élevage (LPSCA).

Cette loi a pour objectif de consolider les réglementations coréennes existantes en matière de sécurité des aliments pour les aliments importés et les produits du bétail associés afin de renforcer les contrôles réglementaires en matière de sécurité des aliments. Elle ne traite pas des problèmes

⁶⁰ Imported food safety management in South Korea

⁶¹ The Special Act on Imported Food Safety Management

⁶² Les produits alimentaires comprennent les produits alimentaires transformés, les produits agricoles tels que les céréales, les fruits, les aliments fonctionnels, les produits de la pêche, les additifs alimentaires et les emballages / conteneurs / équipements alimentaires.

⁶³ Exprimé dans l'enquête sur la sécurité alimentaire réalisée par l'Office national de la statistique en 2012

de santé animale et de biosécurité, ni des contrôles réglementaires associés. Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAFRA) de la Corée continuera de s'occuper de ces questions.

Les domaines clés de la nouvelle loi comprennent : (i) le renforcement de la gestion de la sécurité locale dans les pays exportateurs, (ii) la gestion des opérateurs et l'inspection des produits alimentaires importés par classification, (iii) le traçage et gestion de suivi plus étendus de l'historique de distribution et gestion de la distribution systématique, et (iv) l'imposition d'avantage de responsabilités aux importateurs et la simplification de la procédure d'enregistrement des entreprises.

Signes de qualité

Le consommateur coréen est très sensible aux questions de la sécurité et de la qualité des produits. Pour faciliter la commercialisation du crabe tunisien, l'exportateur de crabe gagnerait à se doter d'arguments commerciaux supplémentaires portant sur la qualité sanitaire, la contribution à la durabilité des ressources ou les signes distinctifs.

- **La qualité sanitaire** est hautement recherchée par les importateurs, dont certains demanderaient comme preuves les certifications BRC, IFS, HACCP, ISO et/ou FAD. La plateforme commerciale Alibaba.com présente déjà de nombreux exportateurs qui mettent en avant ces certifications.

Les certifications BRC et IFS ne sont pas pertinentes pour l'exportateur tunisien de crabe. Il est par contre hautement recommandé de concentrer les efforts sur les certifications HACCP et ISO, largement acceptées par la plupart des opérateurs commerciaux, en plus de répondre aux exigences réglementaires de l'agrément Etablissement demandé par les autorités coréennes.

- **La certification MSC**, prouvant contribution à la durabilité des ressources n'est pas recommandée à moyen terme pour le marché coréen, et ce pour différentes raisons : (i) la démarche est encore dans sa phase de démarrage ; (ii) la première certification au monde concernant le crabe vient juste d'être accordée au crabe rouge de la Russie (juillet 2018) ; et (iii) l'apport de la preuve d'un respect total de la durabilité des ressources serait difficile à apporter pour de nombreux exportateurs tunisiens.
- **Les signes distinctifs, types AOP et IGP**, ne sont pas envisageables dans le moyen terme, et ce vue la jeune âge relatif de l'activité et la faible maîtrise à l'état actuel des spécificités de l'offre tunisienne.

Compte tenu des coûts et des délais qu'implique l'ensemble de ces démarches, l'exportateur a intérêt à discuter avec son partenaire pour choisir la solution à la plus adaptée au contexte du segment visé et au crabe tunisien.

Il importe de noter que le gouvernement coréen a lancé en 2017 sa première marque (K-Fish) pour l'exportation des produits de la mer. Cette initiative ne manquera pas d'impacter sur la demande locale, déjà très sensible à ce sujet.

COREE DU SUD – Marque de produits de la mer (K-Fish)

La République de Corée a lancé en novembre 2017 sa première marque de produits de la mer (K-Fish) certifiée par le gouvernement pour l'exportation de produits de la mer pour la région. Le lancement a eu à Los Angeles, en Californie, puisque la marque a été d'abord commercialisée aux États-Unis. Ensuite, K · FISH sera déployé en Chine et dans d'autres pays asiatiques, puis en Europe, en Amérique du Sud et au Moyen-Orient en 2018.

"Le lancement de K · FISH sur le marché américain devrait aider les consommateurs américains à reconnaître les produits de la mer coréens comme des produits alimentaires de première qualité, propres, sûrs et fiables", a déclaré le ministère des Océans et de la Pêche sud-coréen dans un communiqué.

Les produits de la mer sont produits selon des règles de gestion strictes, un contrôle de la qualité méticuleux et des normes d'évaluation systémiques, selon K · FISH.

Les offres comprennent: thon en conserve et en sachet, ormeau frais et transformé, poisson plat frais, huîtres congelées, crabe des neiges rouge, galettes de poisson (cuit à la vapeur, grillées, frites et saucisse de viande de poisson), calmars (assaisonnés), filets de congros, miyok / moutarde de mer (sec), Gim / alger (sec et assaisonné) et concombre de mer (sec).

Les fruits de mer sont capturés par Haenyeo, des plongeurs coréennes traditionnelles qui plongent pour le poisson et autres fruits de mer sans utiliser de réservoir à oxygène et évitent de les récolter pendant la saison de reproduction, selon K · FISH.

«La valeur de la culture de Jeju Haenyeo a été reconnue dans le monde entier par son inscription officielle sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2016», a déclaré la marque.

La marque K · FISH est enregistrée dans 36 pays, dont les États-Unis, l'Union européenne, le Japon et la Chine, et la procédure de demande de brevet est en cours de révision dans 16 pays, dont la Russie et le Vietnam.

Principaux acteurs et leurs rôles dans l'accès au marché

Les intervenants institutionnels :

À leur arrivée en Corée, les produits importés sont soumis à des obligations de documentation et d'inspection obligatoires, qui sont administrés par les organismes suivants.

- **KCS - Le service des douanes coréen** : Le KCS est responsable de s'assurer que tous les envois importés ont satisfait toutes les exigences, y compris la documentation, les inspections et le paiement des tarifs d'importation, avant de commercialiser le produit.

Le système d'échange de données informatisé (EDI) des services douaniers coréens pour le dédouanement des importations sans papier permet aux importateurs de faire une déclaration d'importation par ordinateur sans se rendre au bureau des douanes.

- **MFDS - Ministère de la sécurité des aliments et des médicaments** : Le MFDS identifie les ingrédients interdits dans les aliments transformés, applique les normes d'étiquetage, s'assure que les poids et les mesures sont corrects, vérifie que les produits ont une durée de vie suffisante pour être vendus dans le pays, produit des certificats de sécurité des aliments, procède à l'inspection des documents, à l'inspection visuelle et au laboratoire. pour les produits nouveaux sur le marché), des tests d'inspection aléatoire et d'incubation.⁶⁴⁶⁵

La Division de la sécurité de la consommation alimentaire du MFDS élabore des normes d'étiquetage, tandis que les bureaux régionaux inspectent les aliments importés et appliquent les exigences en matière d'étiquetage à leur arrivée. En passant, les autorités provinciales ont également le pouvoir de vérifier l'étiquetage des produits nationaux et importés sur le marché.

- **MAFRA - Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales** : Ce ministère établit et applique des réglementations relatives à la politique agricole générale et à l'inspection de quarantaine des produits agricoles. Ils fournissent des certificats de sécurité sanitaire et de santé des aliments et effectuent des tests de produits et d'ingrédients.
- **APQA - L'Agence de quarantaine animale et végétale** : Elle intervient lorsque la quarantaine et les tests correspondants sont requis, et ils doivent également effacer les envois avant que le service des douanes coréen libère les produits végétaux et animaux importés.
- **Q NAQS - Service national de gestion de la qualité des produits agricoles** : Ce service est responsable de l'établissement de normes de qualité pour les produits agricoles, de l'application des

⁶⁴<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do>

⁶⁵ FAIRS Country Report - Food and Agricultural Import Regulations and Standards - Narrative Korea - Republic of KS1652 - 12/30/2016 - Required Report - public distribution

marques du pays d'origine, de l'étiquetage biologique des produits frais et transformés et de la détermination de l'équivalence biologique avec des pays étrangers

Les ministères partagent leurs rôles et leurs responsabilités en fonction de la hiérarchie fixée.

Les structures professionnelles et associatives :

- **La Fédération nationale des coopératives de pêche** : Cette Fédération, constitue le principal acteur de l'industrie des produits de la mer en Corée du Sud. Elle est chargée par le gouvernement de la modernisation et l'industrialisation des pêcheries nationales, qui n'étaient alors pas gérées de manière centralisée. Elle intervient par le lancement de projets de recherche, le développement des systèmes de gestion centralisés et des programmes de soutien, et l'exploitation des salles de vente aux enchères dans tout le pays.

Elle intervient également sur le marché des produits de la mer importés pour surveiller les prix, les règlements commerciaux et les ventes de fiducies. Toutefois, Elle n'intervient pas directement dans les importations et la distribution, car elle représente les pêcheries nationales.

2.3.6. Opportunités et contraintes

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> • Ressources pour la production du crabe tendant vers la baisse • Production en baisse, notamment pour le crabe Gazami, proche du crabe bleu, d'où une perspective d'élargissement du marché à l'importation. • Très forte croissance des importations pour répondre aux besoins du marché. • Opportunité de livraison de la chair de crabe à l'industrie de conserve dont la position sur le marché international est bien établie. • Avantage par rapport au crabe chinois souffrant d'un produit issu de la pêche illicite et riche en plomb. 	<ul style="list-style-type: none"> • Concurrence du Bahreïn, dont l'exportation est bien établie et en forte croissance sur le marché coréen. • Absence pour le moment d'une offre tunisienne de chair de crabe. • Réglementation Exigeante • Concurrence de commerce informel

2.3.7. Quelques orientations pour l'accès au marché sud-coréen.

Situation initiale

Le marché coréen est nouveau pour les exportateurs tunisiens de crabe et des crustacés en général.

A noter que la Tunisie a commencé à figurer parmi les fournisseurs de la Corée du sud avec 16 tonnes en 2017 et 151 tonnes en 2018.

Des quantités non négligeables auraient été commercialisées, à travers la filière vietnamienne.

Le produit

Les exportateurs tunisiens de crabe qui envisagent l'accès direct au marché coréen auront à faire face à la concurrence :

- + des crabes locaux, principalement l'espèce GAZAMI et dans une moindre mesure l'espèce *Collinectes Sapidus*, consommées à l'état frais, congelés, en chair de crabe ou en conserve.
- + de produits similaires au crabe tunisien, offerts par le Bahreïn, le Pakistan et l'Inde
- + de produits substitués, bien installés en Chine, notamment : le crabe des neiges, les crabes royaux et les Tourteaux des produits déjà commercialisés depuis longtemps et connus par les consommateurs et qui présentent des qualités intrinsèques différentes.

Un meilleur positionnement du crabe tunisien suppose l'offre de grandes quantités produites selon les qualités réglementaires et commerciales requises et l'adaptation du produit, si nécessaire, aux préférences des distributeurs et des consommateurs coréens. Cela revient notamment à :

- + favoriser l'émergence de plusieurs exportateurs, capables de répondre aux normes requises, notamment HACCP et ISO.
- + garantir les conditions requises pour préserver la qualité tout au long du processus, depuis la capture jusqu'à la livraison,
- + faire le nécessaire pour répondre à l'exigence des clients d'avoir des produits sûrs et de haute qualité.
- + prêter l'attention nécessaire à la distinction Femelle / Male, ainsi que qu'à la taille du crabe,
- + envisager la possibilité de présentation du produit découpé en 2 ou en 4, en prévoyant une organisation conséquente ;
- + présenter le produit sous différentes formes selon le segment visé (en cartons de 12 kg si le produit est destiné aux services alimentaires, en emballages intérieurs de 6 pièces si le produit est destiné au commerce électronique),
- + présenter le produit dans un emballage qui montre clairement l'origine Tunisie,
- + envisager et tester l'exportation du crabe cuit congelé qui préserve davantage la qualité et améliore les délais de conservation;

La production et la commercialisation de la chair de crabe constitue un créneau porteur, dont le développement nécessite la mise en place de capacités de production additionnelles spécifiques. Elle permettrait de mieux valoriser la matière locale et de créer des emplois.

La distribution

A fin de parvenir à commercialiser le crabe sur le marché sud-coréen, les exportateurs gagneraient à :

- + Travailler dans une première phase avec un partenaire local fiable, pour bien comprendre le fonctionnement du marché et ses exigences. Ce partenaire peut être un importateur ou un distributeur.
- + Travailler sur la mise en place d'un partenariat solide pour garantir la confiance
- + Eviter le circuit informel qui n'est pas viable à moyen terme et privilégier le travail avec le circuit formel en établissant des relations durables garantissant l'émergence et le développement de l'image TUNISIE du produit.

Le prix

A fin de parvenir à tirer de meilleurs prix à l'offre tunisienne, il serait judicieux de :

- + Mettre en place un système interne d'information sur les prix des concurrents et les tendances du marché, étant donné l'assez forte variabilité des prix sur ce marché.
- + Tenter d'obtenir le prix le plus élevé qui puisse être obtenu dans l'état actuel de la concurrence en cherchant toutefois de valoriser davantage le produit.
- + Tenir compte du fait que le prix est un facteur fondamental pour la plupart des consommateurs chinois lors des décisions d'achat, et que des prix raisonnables, des bénéfiques et des stratégies de marketing revêtent une grande importance pour le développement à long terme du marché.

La promotion

Pour trouver des partenaires commerciaux (importateurs ou distributeurs) sur le marché chinois, plusieurs alternatives sont possibles, dont notamment :

- + L'exploitation des opportunités offertes par la plateforme Alibaba qui permet de joindre les importateurs chinois grâce à la plateforme transactionnelle Alibaba.
- + La création d'une présence en ligne sur les principales plates-formes de cybercommerce et de cyber marketing en Chine.
- + La participation à des foires et salons : Les deux principaux salons spécialisés en Corée du Sud sont :
 - + **Le Seoul Seafood Show (3S)**⁶⁶, organisé à Séoul, chaque année au mois d'avril, par le MIFAFF. Ce salon est ouvert aux pêcheries nationales et importées et couvre les fruits de mer, la pêche, les pépinières, l'aquaculture, les machines et équipements de transformation. Les visiteurs attendus sont principalement les vendeurs, les acheteurs, les utilisateurs, les détaillants, les grossistes et les commerçants.
 - + **Le Busan International Seafood & Fisheries Expo (BISFE)**⁶⁷. Ce salon de la pêche est organisé chaque année au début du mois de novembre par l'Association coréenne de la pêche (BEXCO), et la Fédération nationale des coopératives de pêche (KOTRA)⁶⁸. Il couvre un large éventail de domaines, notamment les fruits de mer, les machines de traitement des produits de la mer, les équipements d'emballage, la biotechnologie marine, les exportations, les importations, etc..
- + La collaboration avec d'autres exportateurs tunisiens pour solliciter l'appui du GIPP à travers des campagnes de promotion générique concernant le crabe tunisien. Cette alternative est envisageable une fois le volume d'exportation atteint un seuil minimal et il s'avère pratiquement que le marché présente des opportunités indéniables.

Autres considérations

Pour réussir l'exportation sur le marché coréen, il est vivement recommandé aux exportateurs de:

- + Etudier et préparer minutieusement la documentation
- + Se tenir au courant des dernières réglementations alimentaires et ainsi assurer la conformité des produits aux procédures d'importation nécessaires,
- + Disposer et/ou s'abonner à un système de veille commerciale et réglementaire.

⁶⁶<http://www.seoulseafood.com/eng/main.asp>

⁶⁷<http://www.bisfe.com/>

⁶⁸En collaboration avec le Ministère des océans et des pêches, le Ministère du commerce, le Ministère de la sécurité des aliments et des médicaments, de l'industrie et de l'énergie, Associations de pêcheurs de Corée et Associations de pêcheurs d'outre-mer de Corée

- + Comprendre les réglementations coréennes de base qui régissent le commerce des fruits de mer et bien coordonner avec le partenaire commercial ou le distributeur qui est souvent la meilleure ressource pour aider l'exportateur dans sa démarche d'exportation.

Sur le plan institutionnel, il est attendu de la DGSV d'entreprendre les démarches nécessaires pour l'obtention de l'agrément pays et les agréments d'établissements.

2.4. Profil Pays Importateur : Espagne

2.4.1. Aperçu général

	<p style="text-align: center;">Informations générales pour 2017⁶⁹</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <p>Population 46.354 Millions</p> <p>Côtes maritimes⁷⁰ 4 964 km</p> </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <p>Taux de change 0.887 EUR/\$US</p> <p>Croissance de l'IPC 1.96 %</p> </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <p>PIB 1 311 937 Millions \$US courants</p> <p>Croissance du PIB 3.10 %</p> </td> </tr> </table>	<p>Population 46.354 Millions</p> <p>Côtes maritimes⁷⁰ 4 964 km</p>	<p>Taux de change 0.887 EUR/\$US</p> <p>Croissance de l'IPC 1.96 %</p>	<p>PIB 1 311 937 Millions \$US courants</p> <p>Croissance du PIB 3.10 %</p>
<p>Population 46.354 Millions</p> <p>Côtes maritimes⁷⁰ 4 964 km</p>	<p>Taux de change 0.887 EUR/\$US</p> <p>Croissance de l'IPC 1.96 %</p>	<p>PIB 1 311 937 Millions \$US courants</p> <p>Croissance du PIB 3.10 %</p>		
<p>Produits de la mer</p>	<p>L'Espagne est l'un des plus grands marchés mondiaux de poisson et de fruits de mer (4^{ème} importateur mondial)- Un importateur net.</p> <p>Une consommation et des dépenses par habitant élevées.</p> <p>La plus grande industrie de transformation du poisson en Europe, mais sa production est insuffisante pour satisfaire la demande intérieure.</p> <p>L'Espagne est un grand pays exportateur de poisson et de fruits de mer préparés et conservés (1^{er} exportateur mondial de produits transformés à base de poisson, de mollusques, de crustacés ; 117 pays de destination sur les cinq continents ; une large gamme de produits et des préparations de haute qualité, premier pays au monde en termes de variétés de produits et de préparations...).</p> <p>Le principal point fort de ce secteur est sa capacité d'innovation et de valorisation. Son principal point faible est la rareté des ressources que le pays cherche à contourner en exploitant les opportunités d'importations offertes par les accords internationaux.</p> <p>Difficultés et tendances :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stagnation de la demande intérieure et hausse des prix des variétés fraîches, d'où une évolution vers le poisson transformé congelé ainsi que le poisson en conserve, - Hausse du prix des matières premières ; Baisse du nombre de prises de poissons et de fruits de mer et Hausse de la demande internationale pour ce produit. - Orientation vers l'offre de produits à plus forte valeur ajoutée et différenciés, tels que les produits prêts à consommer et les poissons sans os. 			
<p>Crabe</p>	<p>La production du crabe est estimée à 2 700 tonnes de crabe par la FAO (2016)</p> <p>L'exportation est de l'ordre de 600 tonnes et l'importation est de 11 000 tonnes (2017)</p> <p>Le potentiel de production et d'exportation pourrait augmenter dans les années à venir avec l'autorisation donnée récemment pour la pêche du crabe bleu.</p>			
<p>Intérêt pour la Tunisie</p>	<p>L'expérience de ce pays est intéressante à suivre, notamment pour ce qui concerne le respect des normes de qualité, la valorisation et la commercialisation à l'étranger.</p>			

⁶⁹ SOURCE : <http://unctadstat.unctad.org/CountryProfile/GeneralProfile/>

⁷⁰ https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_pays_par_longueur_de_c%C3%B4tes

2.4.2. La production et les échanges

La production :

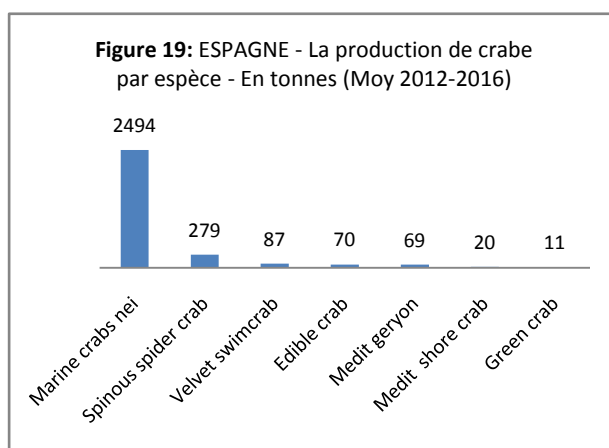
L'Espagne avait produit en 2016 plus de 2 700 tonnes de crabes, provenant quasi-exclusivement des zones maritimes. La production, constituée principalement des crabes marins et dans une moindre mesure des spinous spider crab et des velvet spider crab, a connu de fortes fluctuations dans le temps.

Tableau 26 : ESPAGNE : Evolution de la production de crabe en Espagne en tonnes.

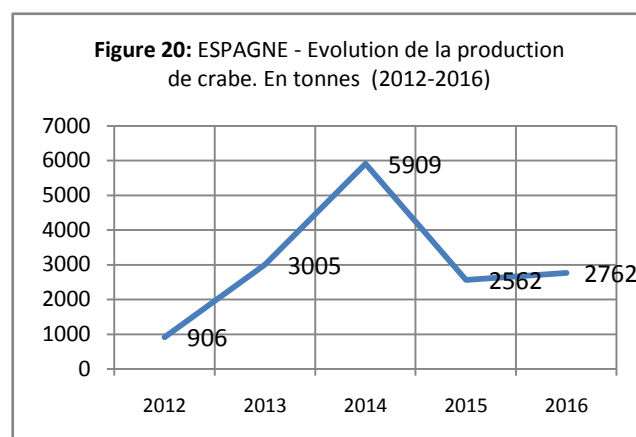
Espèces	Noms scientifiques	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Marine crabs nei	Brachyura	1 044	1 559	1 505	1 111	415	2 542	5 440	1 916	2 156
Spinous spider crab	Maja squinado	335	380	300	320	336	221	249	305	282
Velvet swimcrab	Necora puber	0.	0	0	0	0	98	102	113	123
Mediterranean geryon	Geryon longipes	125	119	141	108	46	38	50	120	89
Edible crab	Cancer pagurus	103	66	61	65	86	82	49	67	66
Green crab	Carcinus maenas	12	8	8	9	6	2	7	20	19
Mediterranean shore crab	Carcinus aestuarii	24	31	31	24	17	22	12	21	27
Chaceon geryons nei	Chaceon spp	4	0	0	0	0	0	0	0	0
Total Espagne		1 647	2 163	2 046	1 637	906	3 005	5 909	2 562	2 762

Source: FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch - 12/09/2018

Récemment, deux espèces invasives ont fait leur apparition en Espagne à savoir, le crabe rouge américain du côté de l'atlantique et le crabe bleu (*Callinectes sapidus*) du côté de la méditerranée. Un plan de gestion du crabe bleu a été mis en place par la Catalogne.



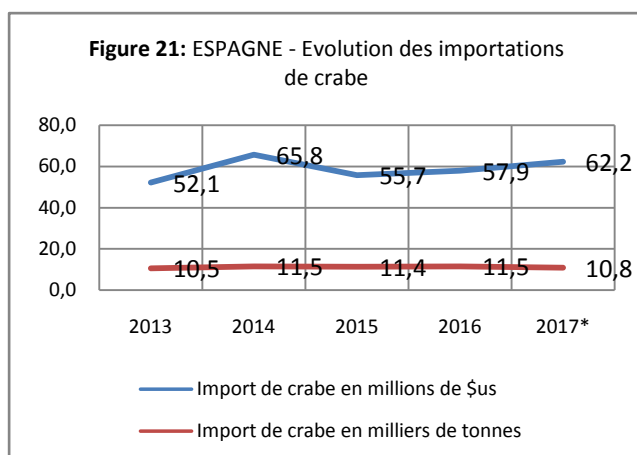
Source : FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch - 12/09/2018



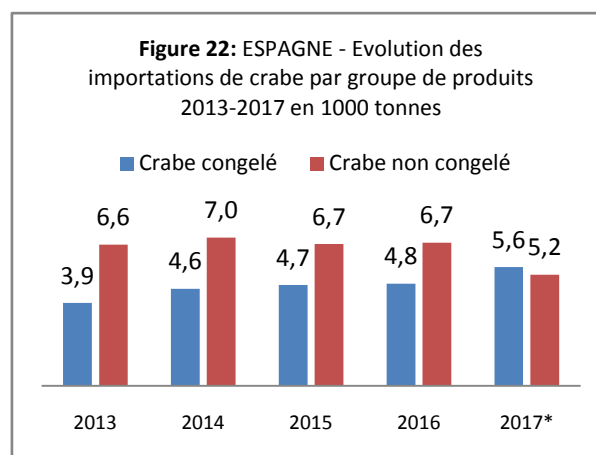
Les importations:

Les importations de l'Espagne en crabe ont atteint en 2017 près de 10,8 mille tonnes constituées de 5,6 mille tonnes de crabes congelés et de 5,2 mille tonnes de crabes non congelés.

Sur la période 2013-2017, les quantités ont faiblement progressé ; les valeurs ont fluctué mais ont nettement progressé à partir de 2015. Les importations de crabe congelé ont progressé de manière continue.



Source : Trade Map– Actualisation du 12/07/2018



Source : Trade Map– Actualisation du 12/07/2018

Les importations de crabe congelé (030614)

En 2017, la valeur des 5,6 mille tonnes importées était de 38,9 millions de \$us. Elle a progressé de 7% en moyenne par an sur la période 2013-2017. L'Espagne était le 10^{ème} importateur mondial en ce produit.

Ses importations provenaient principalement de la Namibie (27,4%), du Royaume-Uni (24,5%), de l'Irlande (12,3%), du Danemark (7,3%) et du Portugal (5,9%) et de la France (4,1%).

Les valeurs unitaires variaient entre 2000 et 17000 \$us la tonne, selon l'espèce importée et la provenance.

Tableau 27 : ESPAGNE – Importations de crabe congelé en 2017

Produits	Importations en 2017		Valeurs unitaires (\$us / t)	Espèces produites par les principaux pays fournisseurs (*)
	Millions de \$us	Tonnes		
Crabe congelé	38,9	5 585	6 975	
Namibie	10,7	1 242	8 642	West African geryon (Chaceon maritae) 100%
Royaume-Uni	9,6	1 514	6 312	Crabe Etrille (Cancer pagurus) - Portunus swimcrabs nei (Portunus spp) - Spinous spider crab (Maja squinado), Green crab (Carcinus maenas)
Irlande	4,8	688	6 951	Crabe Etrille (Cancer pagurus)
Danemark	2,8	164	17 335	Crabe Etrille (Cancer pagurus) ; Marine crabs nei (Brachyura)
Portugal	2,3	342	6 667	Green crab (Carcinus maenas) - Portunus swimcrabs nei (Portunus spp) Henslow's swimming crab (Polybius henslowii)
France	1 589	406	3 914	Crabe Etrille (Cancer pagurus) - Spinous spider crab(Maja squinado) - Green crab (Carcinus maenas)
Brésil	1 052	174	6 046	Marine crabs nei (Brachyura) - Dana swimcrab (Callinectes danae)

Compte tenu de la nature des principales captures des pays fournisseurs, les espèces importées seraient principalement le **West african geryon**, le **tourteau** et le **crabe vert**. Le crabe bleu ne figure pas parmi les plus importantes espèces importées.

Les données de la base Trademap au niveau SH8 ne concernent que les valeurs et ne permettent d'avoir un meilleur éclairage sur les espèces importées.

Codes	Libellés	%
03061490	Crabes congelés, même fumés, en coques ou non, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante (à l'excl. de "paralithodes camchaticus", "chionoecetes spp.", "callinectes sapidus" et "cancer pagurus")	73%
03061430	Crabes congelés " cancer pagurus ", même fumés, en coques ou non, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante	18%
03061410	Crabes congelés "paralithodes camchaticus, chionoecetes spp. Et callinectes sapidus", même fumés, en	9%

coques ou non, y compris crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante	
--	--

Les importations de crabe non congelé (030624)

La valeur des 5,2 mille tonnes importées, estimée à 23,3 millions de \$us en 2017 (10^{ème} importateur mondial), avait baissé de -3% en moyenne par an sur la période 2013-2017. Elle provenait principalement du Royaume-Uni (66,5%), de la France (21,4%), de l'Irlande (9,7%) et du Maroc (1,1%).

Les valeurs unitaires varient entre 2000 et 5000 \$us la tonne, selon l'espèce importée et la provenance.

Tableau 28 : ESPAGNE – Importations de crabe non congelé en 2017

Produits	Importations en 2017		Valeurs unitaires (\$us / t)	Espèces produites par les principaux pays fournisseurs (*)
	Millions de \$us	Tonnes		
Crabe non congelé	23,3	5 221	4 460	
Royaume-Uni	15,5	3136	4936	Crabe Etrille (<i>Cancer pagurus</i>) - <i>Portunus swimcrabs nei</i> (<i>Portunus spp</i>) 6% - <i>Spinous spider crab</i> (<i>Maja squinado</i>) - <i>Green crab</i> (<i>Carcinus maenas</i>)
France	5,0	1433	3477	Crabe Etrille (<i>Cancer pagurus</i>) - <i>Spinous spider crab</i> (<i>Maja squinado</i>) - <i>Green crab</i> (<i>Carcinus maenas</i>)
Irlande	2,3	504	4498	Crabe Etrille (<i>Cancer pagurus</i>)
Maroc	0,263	129	2039	Marine crabs nei (<i>Brachyura</i>)

L'observation des valeurs des importations de crabe non congelés au niveau du SH8, montre l'importance relative des tourteaux (43%).

Codes		%
03063390	Crabes, décortiqués ou non, vivants, frais ou réfrigérés (à l'excl. De " <i>Cancer pagurus</i> ")	52%
03063310	"<i>Cancer pagurus</i>" de crabes, même décortiqués, vivants, frais ou réfrigérés	40%
03069390	Crabes, même décortiqués, séchés, salés, fumés ou en saumure, y compris crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante (à l'excl. de " <i>cancer pagurus</i> ")	5%
03069310	Crabes " <i>cancer pagurus</i> ", même décortiqués, séchés, salés, fumés ou en saumure, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante	3%

Les exportations :

L'Espagne a exporté en 2017 environ 600 tonnes de crabes, pour une valeur totale de 3,8 millions de \$us, principalement vers le Portugal, la France, l'Italie, les États-Unis, le Royaume-Uni, la Bulgarie et la Grèce.

Tableau 29 : Les exportations de l'Espagne en 2017

Produits	Exportations en 2017		Valeurs unitaires (\$us / t)	Principaux pays de destination
	millions de \$us	Tonnes		
Crabe congelé	2,7	346	7 870	Portugal, France, Italie, USA, RU, ..
Crabe non congelé	1,1	253	4 356	Portugal, France, Bulgarie, Grèce, Italie, ..

Il est intéressant de noter l'existence d'un certain commerce intra-branche avec le Portugal, la France, l'Italie et le Royaume-Uni, qui figurent à la fois comme pays fournisseurs et pays de destination, estimé à environ 10% des échanges.

Le commerce du crabe en conserve,

En 2017, l'Espagne avait importé 103 tonnes de crabe en conserve pour 1,6 million de \$us, et une valeur unitaire moyenne de 15 500 \$us / tonne. Ces importations provenaient principalement de l'Allemagne, des Pays-Bas, du Maroc, de la Suède et du Royaume-Uni.

Tableau 30 : Espagne : Commerce de crabe en conserve (160510)

Provenance	Importations	Exportations
Quantités en tonnes	103	28
Valeurs (en millions de \$us)	1,6	673

Valeurs unitaires en \$us/tonne	15 500	24 000
Provenance / Destination	Allemagne - Pays-Bas- Maroc - Suède - RU	Japon –Mexique - France - Portugal

Les exportations en ce produit étaient de 28 tonnes pour 673 millions de \$us et une valeur unitaire moyenne de 24 000 \$/tonne. Les principales destinations sont le Japon (30%), le Mexique (18,3%), la France (15,3%) et le Portugal (14,1%).

Industrie de transformation⁷¹

L'industrie des produits de la pêche et de l'aquaculture en Espagne est localisée principalement dans les zones fortement dépendantes de la pêche, telles que la Galice, la Cantabrie et le Pays basque.

Elle a connu un développement important qui a placé l'Espagne à la tête des pays européens et le deuxième producteur mondial de conserves de poisson et de fruits de mer dans le secteur du poisson congelé.

Parmi les entreprises exportatrices de crabe figurent :

- VIVEROS VIUDA E HIJOS DE JERÓNIMO IZAGUIRRE
- MARISCOS VEIRO SL
- GRUPO CENTRAL PESCA
- ISLATUNA

L'industrie du crabe à Isla Mayor est axée sur le *Procamburus clarkii* et constitue une transformation complète de l'animal, destinée à l'exportation, selon le goût de chaque pays.

2.4.3. Bilan des approvisionnements du marché et consommation des produits de la mer

Bilan des approvisionnements du marché

La disponibilité de crabe⁷² en Espagne est de 12,9 mille tonnes si l'on ne tient pas compte des échanges de conserves.

Rapportée à la population, cela donne un niveau de consommation de 0,282 kg par habitant, tenant compte aussi des 80 millions de touristes qui visitent l'Espagne chaque année.

Tableau 31 : ESPAGNE -La consommation apparente de crabe en 2017

	Production en tonnes 2016*	Importation en tonnes 2017	Exportation en tonnes 2017	Disponibilité en tonnes
Crabe	2 762	10 806	599	12 969

Disponibilité en tonnes	: 12 969 tonnes
Population en 2017	: 46 millions d'habitants
Consommation / habitant	: 0,282 kg / h
Taux de couverture des besoins	: 21%

Le niveau de consommation par habitant se présente comme étant le plus élevé par rapport à ceux de la Grèce, la France et l'Italie.

Tableau 32 : La consommation apparente de crabe dans 4 pays de l'Europe du sud en 2017

	Production en T	Importation en T	Exportation en T	Disponibilités en T	POP	Consom/hab (kg/h)
Espagne	2762	10 806	599	12 969	46000000	0,282
Grèce	2883	168	427	2 624	10700000	0,245

⁷¹

⁷²Calculée comme suit : Production+Import–Export

France	10 232	3 857	6 918	7 171	67000000	0,107
Italie	304	1716	71	1 949	60500000	0,032

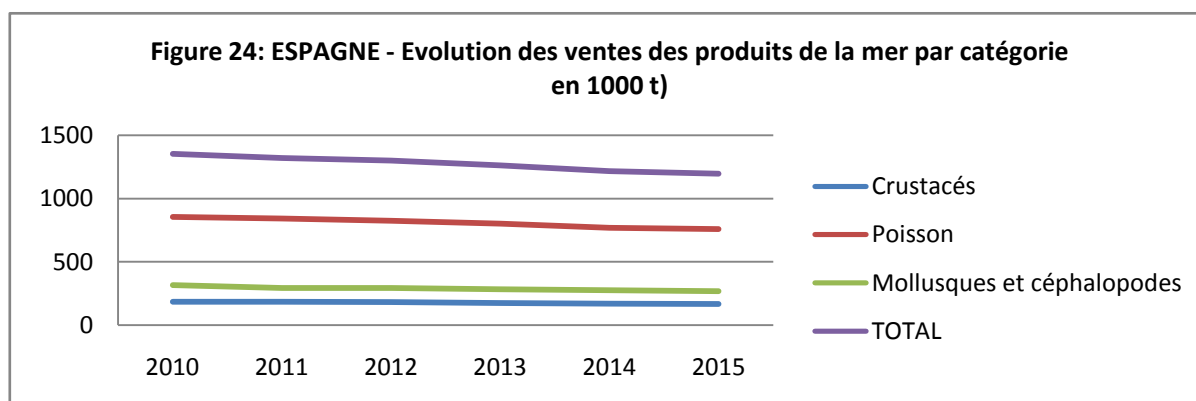
Calculs du consultant

Evolution et structure de la consommation

Consommation

La consommation des espagnols en produits de la mer se caractérise par :

- *Son importance relative* : L'Espagne est l'un des plus grands pays consommateur de produits de la mer en Europe. Elle est en tête des pays européens, avec une consommation annuelle de 46,2 kg par habitant, derrière le Portugal et la Lituanie⁷³. Les espagnols en mangent très régulièrement, souvent plusieurs fois par semaine, et de nombreux plats traditionnels comprennent ces produits. Cette tendance a été renforcée par le vieillissement de la population, de plus en plus soucieuse de la préservation de sa santé.
- *Préférences des consommateurs* : (i) pour le merlu, le saumon et la morue, suivies par les crevettes et le bar ; (ii) pour le frais, comme tous les pays sud européens ; et (iii) pour les produits élaborés qui assistent à une progression notable ; la grande culture « produits de la mer » rendant les consommateurs exigeants mais aussi capables d'apprécier des produits innovants ou de qualité.
- *Préférence pour la restauration hors domicile* au détriment de la consommation à domicile.
- *Importance croissante du marché du congelé (et du surgelé)*, surtout en Restauration hors domicile (RHD).
- *L'importance du facteur prix dans la décision d'achat*, mais pondéré par l'appréciation de la qualité des produits.⁷⁴
- *L'impact défavorable de la crise économique*, notamment pour les produits coûteux commercialisés dans les circuits de distribution et la restauration et le poisson frais. Le poisson transformé a résisté grâce à ses avantages en termes d'accessibilité économique et de disponibilité continue.
- *Des perspectives à moyen terme plutôt favorables*. Les ventes pourraient augmenter grâce à la relance de la croissance économique, au vieillissement de la population espagnole et à l'importance croissante de la santé et du bien-être personnels.
- *Des perspectives plus marquées pour le poisson et les fruits de mer emballés et en conserve*, en raison de leur commodité et de la popularité des offres spéciales dans les supermarchés et les hypermarchés.



Source : Euromonitor

⁷³ https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Fish%20and%20Seafood%20Market%20Brief/Madrid_Spain_4-10-2017.pdf

⁷⁴ Enquête auprès des consommateurs

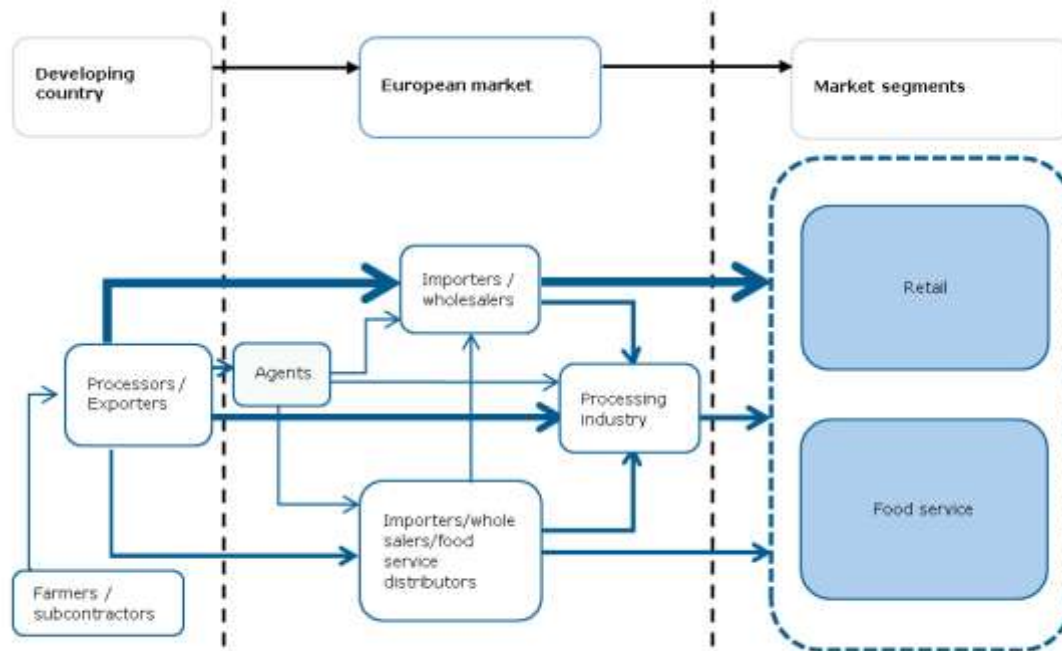
La consommation des espagnols en crabe se caractérise par :

- De hauts niveaux de consommation par habitant comparativement aux pays européens.
- L'entrée récente du crabe bleu surtout dans la côte méditerranéenne,
- Une préférence pour les crabes femelles (à carapace molle)

**Crabe bleu Espagne****2.4.4. Structure du marché : circuit, segmentation et prix****Circuit de distribution**

Les circuits de commercialisation des fruits de mer congelés en Espagne s'apparentent globalement à ceux observés dans la plupart des pays de l'UE⁷⁵. Ils peuvent être représentés par le schéma ci-dessous.

⁷⁵Des différences existent, cependant, entre l'est, l'ouest, le nord et le sud de l'Europe, selon les modes de consommation et selon le nombre de supermarchés et de petits points de vente (tels que les vendeurs de poisson) notamment.

Figure 25 : ESPAGNE: Canaux de distribution des fruits de mer congelés sur le marché européen, 2016Source : Etude CBI⁷⁶

Dans ce système, l'exportateur peut collaborer avec quatre types d'acteurs, à savoir, l'importateur/grossiste, l'agent, l'industrie, et le détaillant.

- *L'importateur / grossiste* importe et distribue (éventuellement) des marchandises en grandes quantités. Il connaît très bien le marché et les spécifications du produit et dispose de plusieurs types de clients, ce qui lui permet de réduire les risques et s'offrir des services supplémentaires, comme par exemple un préfinancement.

Il existe plusieurs types d'importateurs: (i) l'importateur commercial, qui négocie uniquement le produit sans le traiter lui-même (importateur généraliste – spécialiste dans les fruits de mer uniquement), (ii) l'importateur de traitement qui retraits les produits avant de les livrer à leurs clients, et (iii) l'importateur de transformation qui livre généralement à des segments de marché plus élevés que les importateurs commerciaux.

Le passage par l'importateur est recommandé pour l'exportateur n'ayant pas de contact direct avec les entreprises de vente au détail ou de restauration, ou si les volumes de commande sont plus bas que ceux souhaités par les entreprises de vente au détail ou de restauration.

- *L'agent* peut représenter l'exportateur sur le marché, travailler de manière autonome et servir de contact entre l'exportateur et les acheteurs et/ou fournir une expertise sur des questions spécifiques, telles que les exigences d'accès au marché européen. Cet intermédiaire tire sa force de sa connaissance des acheteurs potentiels et des canaux de distribution. Ils travaillent avec un contrat et se font rémunérer à une commission, généralement comprise entre 2-3%
- *Le commerce de détail (les supermarchés, la restauration ...)* peut être une alternative intéressante pour réaliser des marges plus élevées grâce à une chaîne d'approvisionnement plus courte. Mais ce choix suppose que l'exportateur soit capable de : (i) offrir des volumes élevés à un prix compétitif, (ii) respecter les exigences strictes en matière de qualité, de sécurité alimentaire et de durabilité, et (iii) d'investir et payer des pénalités élevées en cas de non-respect des contrats. Or ces conditions

⁷⁶ Etude CBI : [Through what channels can I get frozen fish and seafood onto the EU - CBI](#)

sont difficiles à remplir par les exportateurs tunisiens. De plus, de leur côté, les détaillants d'Europe du Sud et de l'Est sont en général peu susceptibles d'acheter directement auprès des exportateurs.

La commercialisation des produits non congelés emprunte en général des circuits plus courts.

Segmentation

En Espagne, les poissons et crustacés frais et congelés sont mis à la disposition du consommateur final par le biais de deux principaux segments, à savoir le commerce de détail et les services alimentaires.

La vente au détail ⁷⁷ :

Le segment commerce de détail est composé des hypermarchés, des supermarchés, des discounts et des magasins traditionnels (poissonneries) qui assurent ensemble environ les trois-quarts des ventes.

Tableau 33 : La consommation de poisson et de fruits de mer par canal (% de la valeur totale) 2015

	Hypermarchés	Supermarchés	Discount	Magasins traditionnels	Autres	e-commerce
Poisson frais	10,1	48,3	2,3	35,8	3,4	0,4
Poisson congelé	8,8	49,0	13,9	20,8	7,5	0,6
Mollusques/Crustacés	11,5	49,0	6,2	29,2	4,2	0,4
Total	12,1	49,1	7,4	27,1	4,4	0,5

- *La grande distribution* accapare une grande part dans ce segment et tend à gagner des parts de marché au détriment des magasins traditionnels. Sa stratégie consiste à offrir une qualité à des prix compétitifs en réduisant le temps entre la production et la disponibilité du produit dans le magasin, grâce notamment à des améliorations logistiques, à la suppression des intermédiaires, ainsi qu'à une plus grande adaptation aux zones géographiques. Son effort porte aussi sur la modernisation, la rénovation et l'agrandissement des surfaces de vente de poisson en vente libre et achetées localement, ce qui a eu un effet positif sur les consommateurs.

Les principaux groupes agroalimentaires opérant en Espagne sont Mercadona, Carrefour, le groupe Auchan (Al Campo, Simply Market, Hipersimply), le groupe Eroski (Eroski, Caprabo) et International Food Distributor (Day) qui gèrent un vaste réseau de distribution (supermarchés, hypermarchés, magasins de proximité, magasins à prix réduits).

- *Les discounters* utilisent de plus en plus des campagnes promotionnelles pour des produits spécifiques. Ils passent des commandes groupées à l'avance pour des promotions spéciales et exigent souvent des volumes de produits élevés au prix le plus bas.
- *Les magasins spécialisés (poissonniers) et marchés de rue* occupent en Espagne une part de marché non négligeable (31% des ventes au détail en 2015). Cependant, ces acteurs vendent en général des produits de la mer frais pêchés localement. Dans certains cas, ils proposent également des produits de la mer importés décongelés, achetés auprès des importateurs, pour compléter leur gamme de produits. La part des produits de la mer tropicaux congelés est relativement faible. La résistance de ce segment va de paire avec le mode de consommation des espagnols privilégiant encore l'achat du poisson frais.

Les services alimentaires : Le segment de la restauration :

⁷⁷ https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Fish%20and%20Seafood%20Market%20Brief_Madrid_Spain_4-10-2017.pdf

Ce segment couvre l'approvisionnement des restaurants, des cantines, etc, et représente une part considérable de la consommation de fruits de mer en Europe.

- *Les restaurants* représentaient en 2012 près de 19,3% des ventes totales des fruits de mer frais et congelés. Ce sous segment tire sa force en Espagne de l'arrivée de 80 millions de touristes chaque année et d'une préférence accrue des espagnols pour l'alimentation hors domicile.
- *Les cantines* représentaient 2,5% des ventes totales de ces produits.

Ce segment est relativement fragmenté. Seuls quelques acteurs du secteur des services alimentaires opèrent à un niveau multinational.

Prix

A partir de la base de données trademap, on peut déduire les valeurs unitaires à l'importation du crabe congelé des principales espèces pour 2017 comme suit :

- + Le West african geryon : 8 600 la tonne
- + Le cancer Pagurus : entre 4000 et 7000 \$us la tonne
- + Le crabe vert : 6 600 \$us la tonnes

Les valeurs unitaires à l'importation les plus basses sont réalisées en 2017 sur les achats auprès de la Tunisie : 2600 \$us la tonne, la Chine 2200 la tonne et l'Italie 2150 \$us la tonne. Les quantités correspondantes sont relativement limitées.

Par ailleurs, les premières captures de crabe bleu en Espagne sont vendues à la demande, 4 euros/kg à ElMar ; un prix jugé viable en attendant que le crabe devienne viable.

2.4.5. Normes, signes de qualité et principaux acteurs

Normes et exigences réglementaires

Le crabe fait partie des produits admissibles en Espagne, étant sur la liste des produits des produits aquatiques approuvés. De plus, la Tunisie a déjà exporté du crabe bleu vers l'Espagne.

L'Agrément sanitaire du pays :

La Tunisie est autorisée à exporter du crabe sur l'UE et donc sur l'Espagne, en vertu d'un accord entre les deux parties concernant l'exportation des produits halieutiques.

L'agrément de l'établissement exportateur :

L'exportateur qui désire exporter vers l'Espagne doit figurer sur une liste approuvée par l'Union Européenne, et cela concerne à la fois des unités de transformation et des entrepôts frigorifiques stockant et manipulant du poisson et des produits de la mer dans le cadre de la chaîne d'approvisionnement⁷⁸.

Il doit s'adresser à la DGSV relevant du ministère de l'agriculture, seul organisme habilité en Tunisie à déclarer que les concernés respectent pleinement les exigences de la législation de l'UE. Les établissements agréés reçoivent un numéro d'agrément de l'UE qui devra être mentionné sur l'étiquette.

A la date du 30 septembre 2018, 307 entreprises tunisiennes sont autorisées à exporter des produits de la pêche sur l'UE.

⁷⁸ Les entrepôts frigorifiques sont soumis à la norme pour les entrepôts frigorifiques licenciés.

Spécifications du produit :

Les crabes à exporter aux marchés de l'UE doivent se conformer au règlement européen relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, et notamment aux exigences microbiologiques⁷⁹ et aux normes de concentrations maximales des contaminants chimiques (additifs permis⁸⁰ et autres contaminants⁸¹).

Une synthèse des exigences microbiologiques relatives aux crustacés est présentée en annexe.

Certificats sanitaires :

Conformément à l'accord entre la Tunisie et l'UE, les exportations des produits de la mer vers l'UE doivent être accompagnées d'un certificat sanitaire signé par le représentant de la DGSV attestant que les produits en question peuvent être exportés vers l'UE.

La législation de l'UE prévoit différents modèles de certificats qui varient en fonction de chaque catégorie de produits, des espèces animales concernées et / ou des conditions sanitaires spéciales pouvant être fixées pour ces produits particuliers.

Certificat de capture et traçabilité :

L'UE exige à l'entrée du produit, **un certificat de capture**, délivré en Tunisie par la DGSV.

Ce certificat, établi conformément à l'annexe IV du Règlement (CE) n° 1005/2008⁸² sur la pêche INN⁸³, atteste que les poissons et les produits du poisson proviennent de pêches légales et respectent les règles internationales relatives à la conservation et à la gestion des ressources halieutiques. Ce règlement vise tous les produits de la pêche en eau salée, c'est-à-dire les produits vivants, frais, réfrigérés, congelés, préparés et en conserve.

Concrètement, l'exportateur est tenu à remettre le certificat de capture à l'importateur, qui le présentera à son tour aux autorités compétentes de l'État membre dans lequel le produit sera importé⁸⁴.

Le certificat de capture doit fournir les informations suivantes: (i) Nom du produit, code, volume débarqué; (ii) Liste des noms de navires et/ou numéros d'enregistrement; (iii) Validation de l'autorité de l'État du pavillon; (iv) Détails du transport, et (v) Déclaration de l'importateur.

Ce certificat contribue à la traçabilité du produit dans le pays d'origine, et ce faisant il facilite la tâche aux importateurs et autres opérateurs tenus par la réglementation européenne à identifier le fournisseur immédiat du produit et l'acheteur immédiat (principe "*un pas en arrière*")

Autres exigences :

- En matière d'emballage et d'étiquetage : L'UE exige que les emballages intérieurs et les contenants de tous les produits de la pêche exportés vers l'UE soient étiquetés de façon à indiquer le numéro d'agrément de l'établissement exportateur, et la mention « pays de provenance ».

⁷⁹ RÈGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/ELI/?eliuri=eli:reg:2005:2073:oj>

⁸⁰ Les informations correspondantes se trouvent dans les annexes du Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

⁸¹ Pour les autres contaminants, les informations se trouvent dans l'annexe du Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

⁸² L'annexe I du Règlement (CE) n° 1005/2008 contient la liste des produits qui ne sont pas visés par la mise en œuvre du certificat de prises.

⁸³ INN : La pêche illicite, non déclarée et non réglementée

⁸⁴ L'opération doit avoir lieu au moins trois jours ouvrables avant l'heure prévue d'arrivée au lieu d'entrée sur le territoire de l'UE.

Cette information doit se trouver à proximité du produit, être facilement compréhensible, être inscrite de manière à être facilement visible, clairement lisible et indélébile. L'information doit être placée de façon à ne pas être confondue avec les données de codage du produit.

Le numéro d'agrément de l'établissement et la mention « Tunisie » doivent être imprimés sur tous les matériaux d'emballage pour tous les produits exportés vers l'UE, y compris les emballages extérieurs, les doublures ou tout autre matériau employé pour contenir et protéger les produits.

- En matière de conformité à la législation alimentaire générale : L'exportateur doit se conformer à la législation en matière de sécurité alimentaire dans l'UE, complétée par d'autres législations européennes concernant l'hygiène et l'utilisation de substances interdites telles que les hormones, les contaminants et les pesticides, et de répondre aux spécifications du produit.

Signes de qualité

En général, pour faciliter son entrée sur les marchés étrangers, renforcer sa position vis-à-vis de la distribution, et négocier des prix plus élevés, l'exportateur des fruits de mer gagnerait à se doter d'arguments commerciaux supplémentaires prouvant la qualité sanitaire du produit, la contribution de la pêche à la durabilité des ressources et/ou la possession de signes distinctifs.

- **La qualité sanitaire** est hautement recherchée par les chaînes de distribution, qui demanderaient comme preuves les certifications BRC, IFS, HACCP, ISO et/ou FAD⁸⁵.

Les certifications seraient BRD, IFS sont utiles si le produit est destiné à la grande distribution. Mais, à l'heure actuelle, elles sont difficiles à obtenir en Tunisie et ne semblent pas apporter un plus évident sur le marché espagnol.

Il est par contre hautement recommandé de concentrer les efforts sur les certifications HACCP et ISO, largement acceptées par la plupart des opérateurs commerciaux, en plus de répondre aux exigences réglementaires de l'agrément Etablissement pour l'UE et autres pays exigeants.

- **La certification MSC⁸⁶** prouve contribution à la durabilité des ressources. Cependant, elle est pas pertinente à moyen terme pour le marché espagnol, et ce pour différentes raisons : (i) la démarche est encore dans sa phase de démarrage ; (ii) la première certification au monde concernant le crabe vient juste d'être accordée au crabe rouge de la Russie (juillet 2018) ; (iii) l'éco-étiquetage dans le cas du marché de crabe en Espagne est quasi-inexistant et cette situation aurait peu de chance à changer sur le moyen terme, et (iv) l'apport de la preuve d'un respect total de la durabilité des ressources serait difficile à apporter pour de nombreux exportateurs tunisiens.
- **Les signes distinctifs, types AOP et IGP**, ne sont pas envisageables dans le moyen terme, et ce vu le jeune âge relatif de l'activité et la faible maîtrise à l'état actuel des spécificités de l'offre tunisienne.

Compte tenu des coûts et des délais qu'implique l'ensemble de ces démarches, l'exportateur a intérêt à discuter avec son partenaire pour choisir la solution la plus adaptée au contexte du segment visé et au crabe tunisien. La Certification HACCP reste une priorité puisqu'elle répond aux exigences réglementaires et commerciales.

2.4.6. Opportunités et contraintes à l'accès au marché

Il s'agit dans ce qui suit de présenter les principales opportunités et contraintes à l'accès du crabe tunisien au marché espagnol

Opportunités	Contraintes
• Offre espagnole limitée et en baisse.	• Large préférence des consommateurs

⁸⁵ Un bref rappel des principes de ces certifications est présenté en annexe.

⁸⁶ Le Marine Stewardship Council (en français « Conseil pour la bonne gestion des mers », abrégé en **MSC**)

<ul style="list-style-type: none"> • Entrée progressive du crabe bleu espagnol, ce qui va contribuer à familiariser les consommateurs espagnols avec cette espèce.. • Croissance continue des importations pour répondre aux besoins du marché. • Niveau de consommation en hausse pour les produits aquatiques, en particulier pour le segment des produits congelés. • Croissance de la demande en produits emballés aussi bien en GMS qu'en RHD. • Développement des GMS et des chaînes de restauration : centralisation des achats et logistique performante. • Intérêt croissant des chaînes de restauration pour les produits élaborés (surgelés en particulier), ce qui crée de la place au crabe en général. • Exportation vers l'Espagne à taux de droit de douane nul. • L'effort de conformité aux normes européennes serait une opportunité pour garantir l'approbation des gouvernements d'autres pays avec lesquels la Tunisie n'a pas encore d'accords. 	<p>pour les produits nationaux, notamment frais,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concurrence attendue des autres espèces, dont notamment le West african geryon (de Namibie), le Cancer pagurus et le Crab vert. • Concurrence attendue de crabe bleu fourni par la Chine à un prix compétitif. • Perspective de concurrence du crabe bleu local, qui a fait l'objet d'un plan pour la promotion de sa commercialisation. • Hautes exigences sanitaires, que de nombreuses unités de congélation tunisiennes ne pourraient pas remplir à court terme pour pénétrer le marché espagnol. • Encore des réticences des consommateurs à l'égard du crabe bleu, perçu encore comme espèce invasive. • Concurrence étrangère notamment celle du crabe de Namibie.
--	---

2.4.7. Quelques orientations pour l'accès au marché espagnol

Situation initiale

La Tunisie dispose déjà d'une large expérience d'exportation sur le marché espagnol qui a débuté avec les crustacés pour s'étendre plus récemment au crabe.

Les quantités exportées ont été de 8 tonnes en 2015 ; 35 tonnes en 2016 et 283 tonnes 2017.

L'Espagne était en 2017 la deuxième destination de la Tunisie, après le Viêt-Nam.

Les exportations tunisiennes sont classées en Espagne sous les codes suivants :

- + Code SH6 : 030614 Crabe congelé
- + 03061490 Crabes congelés, même fumés, en coques ou non, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante (à l'excl. de "paralithodes camchaticus", "chionoecetes spp.", "callinectes sapidus" et "cancer pagurus").
- + Les premières expéditions ont été effectuées par une seule entreprise, qui utilise un emballage extérieur de 12 kg et des emballages intérieurs de 2 kg, portant la marque de l'entreprise, contrairement à la pratique largement dominante en Tunisie consistant à utiliser un emballage anonyme.
- + Le crabe n'est pas cuit à la vapeur

Le produit

- + Le crabe congelé a été exporté vers l'Espagne sur toute la période (2016-2018), ce qui signifie qu'il est accepté par une partie des consommateurs, qu'il répond aux exigences réglementaires ; et qu'il a donc passé le test du marché.

- + Sur ce marché, il va falloir faire face à la concurrence :
 - + de produits substitués, bien installés en Espagne, notamment : les Tourteaux (Royaume Uni ; Irlande ; Danemark ; France, ..), du West African geryon (*Chaceon maritae*) (Namibie) et des Marine crab (*Brachayura*) (Danemark ; Brésil ; Sénégal), des produits déjà commercialisés depuis longtemps et connus par les consommateurs et qui présentent des qualités intrinsèques différentes, et
 - + de produits similaires au crabe tunisien offerts par la Chine notamment à des valeurs unitaires plus faibles.
 - + Le crabe bleu local qui est de l'espèce *Callinectes Sapidus* d'une taille légèrement plus grande que celle de l'espèce *Portunus Sapidus*.
- + Les espagnols consomment le crabe, mais ne connaissent pas encore bien le crabe bleu dont la présence sur le marché est assez récente. L'augmentation attendue de la production locale contribuerait à la familiarisation des consommateurs à cette espèce et faciliterait par conséquent la commercialisation du crabe tunisien. Pour les pêcheurs espagnols le crabe bleu est rentable, à partir d'un prix unitaire de 4 euros, ce qui laisse assurée la compétitivité-prix du crabe tunisien par rapport au produit espagnol.
- + Les espagnols ont une préférence pour les produits frais et sont exigeants sur la qualité.

Donc pour commercialiser le crabe bleu tunisien congelé, plus facilement et de manière durable, il importe de : (i) garantir les conditions idéales pour préserver la qualité tout au long du processus, depuis la capture jusqu'à la livraison, (ii) être capable de présenter le produit sous différentes formes selon le segment visé, (iii) prêter l'attention nécessaire à la distinction Femele / Male, ainsi que qu'à la taille du crabe, qui seront deux critères de grande importance dans la négociation des prix ; (iv) envisager la possibilité de présentation du produit découpé en 2 ou en 4, en prévoyant une organisation conséquente ; (v) envisager et tester l'exportation du crabe cuit congelé qui préserve davantage la qualité et améliore le délais de conservation.

La distribution

- + L'exportation du crabe tunisien se fait pour le moment par le biais d'importateurs étrangers. Cette approche peut se justifier par le faible niveau des quantités exportées, les exigences réglementaires et commerciales, et l'évitement de la prise des risques en approchant directement les chaînes de distribution.
- + De manière générale, il est conseillé de travailler dans une première phase en partenariat avec partenaire local fiable, pour bien comprendre le fonctionnement du marché et ses exigences et garantir la confiance. Ce partenaire peut être un importateur ou un distributeur.

Le prix

Il importe que les exportateurs tunisiens évitent la concurrence qui pourrait conduire à une baisse des prix. Il est conseillé de :

- + Mettre en place un système interne d'information sur les prix et les tendances du marché, étant donné l'assez forte variabilité des prix sur ce marché.
- + Tenter d'obtenir le prix le plus élevé qui peut être obtenu dans l'état actuel de la concurrence en cherchant toutefois de valoriser davantage le produit.
- + Tenir compte du fait que le prix est un facteur fondamental pour la plupart des consommateurs chinois lors des décisions d'achat, et que des prix raisonnables, des bénéfices et des stratégies de marketing revêtent une grande importance pour le développement à long terme du marché.

La promotion

Pour trouver des partenaires commerciaux (importateurs ou distributeurs) sur le marché espagnol, plusieurs alternatives actions sont souhaitables, dont notamment :

- + La participation à des foires et salons, dont notamment les fruits de la mer congelés est **l'Annual Conxemar**⁸⁷, organisée chaque année en Espagne. Cette rencontre se déroule à Vigo, un important port de pêche en Europe et sert de point de rencontre pour toute la branche de transformation, les distributeurs, les importateurs et les exportateurs de produits de la mer congelés.








L'efficacité de cette participation peut être renforcée par la préparation de vidéos et leur mise de sur Youtube pour présenter le produit tunisien et les avantages de la consommation de crabe dans les recettes de santé et de cuisine qui incluent le produit. Ce type d'initiative, faisant partie de la promotion générique, peut être entrepris par le GIPP.

- + L'utilisation d'autres moyens de communication, tels que les mailings,
- + L'exploitation des opportunités offertes par les plateformes transactionnelles, type Alibaba, Amazon, .. qui permettent de se faire connaître et de joindre les importateurs partout dans le monde.
- + La création d'une présence en ligne sur les principales plates-formes de cybercommerce et de cyber marketing en Espagne.
- + La collaboration avec d'autres exportateurs tunisiens pour solliciter l'appui du GIPP à travers des campagnes de promotion générique concernant le crabe tunisien. Cette alternative est envisageable une fois que le volume d'exportation atteigne un seuil minimal et qu'il soit prouvé pratiquement que ce marché est stratégique.

III. PROFIL DES PAYS EXPORTATEURS :

3.1. Profil pays exportateur : Thaïlande

3.1.1. Aperçu général

	Informations générales pour 2017 ⁸⁸		
	 Population 69.038 Millions	 Taux de change 33.940 THB/\$US	 PIB 450 035 Millions \$US courants
 Côtes maritimes ⁸⁹ 3 219 km	 Croissance de l'IPC 0.67 %	 Croissance du PIB 3.91 %	
Produits de la mer	<p>La Thaïlande est devenue l'un des plus gros exportateurs de produits de la pêche au monde (20% des exportations totales de produits alimentaires, 2^{ème} exportateur des produits transformés.).</p> <p>Les principaux produits de la mer exportés sont les conserves de thon et de sardines, les crevettes transformées, les crevettes et les calmars (70%).</p> <p>Les matières premières, provenant de la mer d'Andaman et du golfe de Thaïlande, diminuent d'année en année et le secteur compte de plus en plus sur des matières premières importées telles que la goberge, le saumon et d'autres poissons à viande blanche et rouge.</p>		

⁸⁷ CONXEMAR : l'Association espagnole des grossistes, importateurs, fabricants et exportateurs de produits de la pêche et de l'aquaculture.

⁸⁸ SOURCE : <http://unctadstat.unctad.org/CountryProfile/GeneralProfile/>

⁸⁹ https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_pays_par_longueur_de_c%C3%B4tes

	<p>La force de cette industrie réside surtout dans l'image qu'elle véhicule et le dense réseau de partenariat établi, malgré la dépendance croissante des importations en matières premières.</p>
Crabe	<p>La production du crabe est estimée à 36 000 tonnes par la FAO</p> <p>Les exportations sont de l'ordre de 4 700 tonnes, alors que les importations s'élèvent à plus de 16 000 tonnes et le déficit est croissant.</p> <p>L'exportation de crabe en conserve est de l'ordre de 3000 tonnes. Elle est répartie sur une large gamme de produits, mais elle est décroissante sur la période 2013-2017, avec les obstacles d'entrée sur le marché américain.</p> <p>Le potentiel de production pourrait augmenter avec la maîtrise de l'élevage du crabe de boue.</p> <p>Le potentiel d'exportation du crabe bleu est limité et la Thaïlande tente de se positionner sur d'autres marchés (exp Viet-Nâm) pour compenser la perte du marché américain.</p>
Intérêt pour la Tunisie	<p>L'expérience de ce pays est intéressante à suivre, notamment pour ce qui concerne la valorisation par l'offre d'une large gamme et la commercialisation à l'étranger.</p>

3.1.2. Le niveau et l'évolution de la production,

Production de la pêche en Thaïlande

La production totale de produits de la mer en Thaïlande est constituée des pêches de captures marines et continentales et de l'aquaculture en eau douce.

- La pêche marine est dominée par le poisson marin qui y représente environ 80% du total, le reste allant aux crevettes, aux crabes, aux calmars et aux seiches, etc. Les trois quarts sont utilisés pour la consommation humaine et le reste pour la fabrication de farine de poisson pour l'alimentation animale⁹⁰.
- La production en eaux douces, dont la moitié est constituée de crustacés et principalement des crevettes, a constamment diminué ces dernières années..
- La production aquacole, constituée de l'élevage de crevettes, des mollusques, d'autres crustacés et du poisson, contribue à une part croissante à la production totale, malgré l'effet du syndrome des EMS⁹¹ qui a réduit la production ces dernières années.

La production de la pêche en Thaïlande a chuté de manière spectaculaire au cours des dernières années, en passant **de 3 MMT en 2010 à 2,5 MMT** en 2016. La production de crustacés est passée quant à elle de 26,5 mille tonnes à 16,1 mille tonnes au cours de la même période.

Cette chute s'explique par plusieurs facteurs dont notamment : (i) la diminution considérable des stocks de pêche en raison de la pollution et de la surpêche, (ii) les pratiques abusives telles que la pêche au chalut non sélective, menaçant l'intégrité des écosystèmes marins, et (iii) les pratiques de la traite des êtres humains et de la pêche illicite, non réglementée et non déclarée (INN), ayant suscité de fortes pressions exercées par les États-Unis et l'Union européenne sur la Thaïlande qui a fini par limiter les pratiques de pêche.

Production de crabe

Selon la base de données de la FAO, la production de crabe en Thaïlande en 2016 était de 36 mille tonnes, constituées principalement du crabe bleu nageur (86%); et dans une moindre mesure du crabe marin (12%) et du crabe de boue (1%).

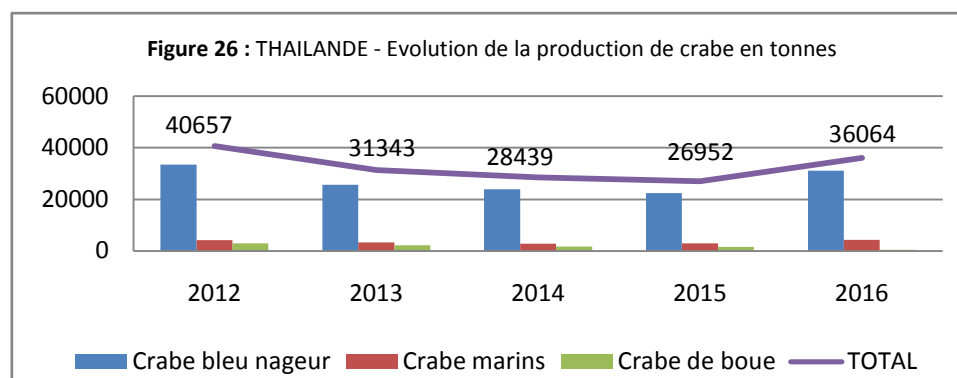
Tableau 34 : THAILANDE - Production de crabe sur la période 2012-2016 en tonnes

Species	Scientific name	2012	2013	2014	2015	2016	Moyenne
Crabe bleu nageur	Portunus pelagicus	33464	25712	23890	22379	31152	27319
Crabe marin	Brachyura	4188	3379	2816	2978	4373	3547
Crabe de boue	Scylla serrata	3005	2252	1733	1595	539	1825
TOTAL		40657	31343	28439	26952	36064	32691

Source : FAO

⁹⁰ <https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Seafood%20Report/Bangkok%20Thailand/5-8-2018.pdf>

⁹¹ EMS : syndrome de mortalité précoce de la crevette (EMS)



Source : FAO

La production totale de crabes a assisté à une nette baisse depuis la fin des années 2000, résultant en particulier d'un recul des captures du crabe bleu ; d'où l'élaboration d'un plan d'urgence de gestion des populations de crabe, dès 2012 par Département des pêches (DOF), dont l'exécution aurait contribué à la relance des captures en 2016.

Selon les experts, malgré cette reprise, le crabe bleu nageur reste menacé par la persistance des prises de petite crabes plus (plus jeunes) dans les marchés et les restaurants, et l'intrusion de fermes de coques dans les zones côtières privant d'autres espèces marines économiquement importantes de leur habitat naturel.

A noter que des **élevages de crabes à carapace molle** sont entrepris dans le sud de la Thaïlande, mais les quantités restent encore limitées.

3.1.3. Le niveau et l'évolution des échanges,

La Thaïlande est un pays importateur net de crabes, avec un taux de couverture en valeur des importations par les exportations de 91% en 2017. Ce déficit concerne les échanges de crabes congelés et non congelés, alors que pour le crabe en conserve la balance est excédentaire.

Tableau 35 : Thaïlande – Balance des échanges de crabe en 2017

	Exportations		Importations		Balance commerciale	
	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000\$us	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000\$us	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000\$us
Crabe congelé 030614	2 770	20 121	9 078	36 715	-6 308	-16 594
Crabe non congelé 030624	1 942	6 441	7 260	26 128	-5 318	-19 687
Crabe en conserve 160510	2974	33760	334	3 177	2 640	30 583
Total	7 686	60 322	16 672	66 020	-8 986	-5 698

Source :A partir de la base TradeMap

Les exportations :

Les exportations de crabes, estimées à 7 686 tonnes en 2017, étaient composées de crabes congelés (33%), de crabes non congelés (11%) et de crabes en conserve (56%). Elles s'inscrivent en baisse sur la moyenne et longue période, et cela concerne surtout le crabe en conserve.

Le crabe congelé : 030614

Les quantités de crabes congelés exportées par la Thaïlande en 2017 étaient de 2770 tonnes pour 21,1 millions de \$us. Cela fait de ce pays le 19^{ème} exportateur mondial avec une part dans les exportations mondiales de 0,7%.

Les principales destinations étaient le Viêt-Nam (24%), les Etats-Unis (23,8%), le Taipei chinois (9,5%), le Royaume-Uni (7,4%), l'Australie (7,2%), la Corée du Sud (4,9%) et le Japon (3,8%).

Les ventes sur le Viêt-Nam tendent à se substituer aux ventes sur les Etats-Unis touchées par l'augmentation du tarif douanier.

Le crabe non congelé : 030624*

Les quantités de crabes non congelés exportées en 2017 étaient de 1942 tonnes pour 6,4 millions de \$us. Cela fait de ce pays le 19^{ème} exportateur mondial avec une part dans les exportations mondiales de 0,6%.

Les principales destinations étaient la Chine (77,6%), le Taipei chinois (11,2%), et le Cambodge (8,3%).

Les exportations des produits de ce segment ont baissé en valeur.

Le crabe en conserve : 160510

Les quantités de crabe en conserve exportées par la Thaïlande en 2017 étaient de 2974 tonnes pour 33,7 millions de \$us, ce qui représente 2,4% des exportations mondiale et classe ce pays à la 7^{ème} place.

Les principales destinations étaient les Etats-Unis (64%) ; le Japon (9%) ; Hongkong (6%), le Canada (5%) et Singapour (4%).

Les exportations des produits de ce segment ont fortement baissé en valeur et en volume en raison de l'élévation des droits de douane par les Etats-Unis..

Tableau 36 : THAILANDE - Exportations de crabe en 2017

	Exportations		Répartition des valeurs en (%)	Valeurs Unitaires (USD/unité)	T.A.A.M 2013-2017	
	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000 \$us			des valeurs en%	Quantités en %
Crabe congelé (030614)	2 770	20 121	100	7 264	3	8
Viet Nam	1 148	4 819	24	4 198	28	25
Etats-Unis	294	4 793	23,8	16 303	-14	-12
Taipei Chinois	381	1 911	9,5	5 016	14	6
Royaume-Uni	92	1 496	7,4	16 261	5	8
Australie	113	1 454	7,2	12 867	4	14
Corée,	94	995	4,9	10 585		82
Japon	199	755	3,8	3 794	2	2
Autres						
Crabe non congelé (030624)*	1 942	6 441	100	3 317	-4	17
Chine	1 496	4 995	77,6	3 339	38	30
Taipei Chinois	245	721	11,2	2 943	-8	-4
Cambodge	154	535	8,3	3 474	298	49
Autres	47	190	3	4043		
Crabe en conserve (160510)	2 974	33 760	100	11 352	-10	-7
Etats-Unis	1 221	21 495	63,7	17 604	-15	-12
Japon	507	3 131	9,3	6 176	27	5
Hong Kong, Chine	74	1 974	5,8	26 676	36	27
Canada	190	1 672	5	8 800	-5	-5
Singapour	57	1 311	3,9	23 000	-10	-23
Australie	107	1 158	3,4	10 822	0	1
Myanmar	498	1 032	3,1	2 072	4	11
Autres	498	1 032	3,1	2 072	4	11

Source : Trademap

Les statistiques de Trademap ne permettent une analyse fine par espèce,

Les importations :

Les importations de crabes, estimées à environ 16,7 mille tonnes et 66 millions de \$us en 2017, sont composées principalement de crabes congelés, de crabes non congelés et dans une moindre mesure de crabes en conserve (5%).

Elles ont fortement augmenté sur la période 2013-14, dans le cas des deux premiers groupes.

Tableau 37 : THAÏLANDE - Importations de crabe en 2017

030614	Importations		Valeurs Unitaires (USD/unité)	T.A.A.M 2013-2017	
	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000\$us		des valeurs en%	Quantités en %
Crabe congelé 030614	9 078	36 715	4 044	41	56
Crabe non congelé 030624	7 260	26 128	3 599	72	45
Crabe en conserve 160510	334	3 177	9 512	-4	-17
Total	16 672	66 020			

Source : TradeMap

Le crabe congelé : 030614

Les quantités de crabes congelés importées par la Thaïlande en 2017 étaient de 9078 tonnes pour 36,7 millions de \$us, représentant 0,7% des importations mondiales de groupe.

Les principaux pays fournisseurs de la Thaïlande étaient le Bahreïn (28,9%), le Canada (17,4%), le Pakistan (16,3%), les Etats-Unis (11,1%), la Russie (5,4%), la Chine (5%) et le Chili (4,9%).

L'expansion des importations a été particulièrement forte dans le cas des approvisionnements à partir du Bahreïn et de la Chine.

Il est intéressant de constater aussi que la Tunisie a fait son entrée sur ce segment de marché, et qu'aura à faire face à une forte présence du crabe bleu du Bahreïn.

Le crabe non congelé : 030624*

Les importations de crabes non congelés en 2017 étaient de 7260 tonnes pour 26,1 millions de \$us, ce qui représente une part de 1,3% des importations mondiales et classe le pays au rang de 12^{ème} importateur mondial.

Les principaux pays fournisseurs de la Thaïlande étaient le Bangladesh (40,1%); Myanmar (23,2%); l'Inde (8%); le Viet Nam (7,9%), la Corée du sud (5,4%) et le Cambodge (5,2%).

L'expansion des importations a été particulièrement forte dans le cas des approvisionnements à partir du Bahreïn et de la Chine.

Le crabe en conserve 160510

Les importations de conserve étaient limitées à 334 tonnes pour environ 3,2 millions de \$us. Elles provenaient principalement du Viêt-Nam, de la Chine de l'Indonésie et du Japon.

Tableau 38 : THAÏLANDE - Importations de crabe en 2017

	Quantité en tonnes en 2017	Valeur en 2017 (milliers USD)	Répartition des valeurs en (%)	Valeurs unitaires (USD/unité)	Taux de croissance 2013-2017	
					des valeurs	quantités
Crabe congelé (030614)	9 078	36 715	100	4 044	41	56
Bahreïn	3 521	10 594	28,9	3 009	105	83
Canada	522	6 401	17,4	12 262	19	14
Pakistan	3 575	5 984	16,3	1 674	60	68
Etats-Unis	206	4 072	11,1	19 767	33	27

Russie,	60	1 997	5,4	33 283	29	14
Chine	300	1 845	5	6 150	142	74
Chili	101	1 794	4,9	17 762	24	15
Autres	793	4 028	11	5079		
Crabe non congelé (030624]	7 260	26 128	100	3 599	72	45
Bangladesh	1 119	10 471	40,1	9 357	202	129
Myanmar	3 524	6 049	23,2	1 717	39	36
Inde	679	2 091	8	3 080	160	136
Viet Nam	219	2 071	7,9	9 457	81	19
Corée du sud	29	1 402	5,4	48 345	166	54
Cambodge	1 232	1 366	5,2	1 109		
Autres	458	2 678	10	5 847		
Crabe en conserve (160510)	334	3 177	100	9 512	-4	-17
Viet Nam	101	934	29,4	9 248	93	73
Chine	144	922	29	6 403	-27	-31
Indonésie	38	723	22,8	19 026	334	109
Japon	16	352	11,1	22 000	132	123
Autres						

Source : Trademap

L'augmentation des importations en crabe peut s'expliquer par plusieurs facteurs dont notamment :

- La baisse des droits de douane sur les produits des groupes classés de 0302 à 0308, à partir du 1^{er} janvier 2015. La Thaïlande appliquait des droits d'importation de 5% sur tous les produits de la pêche en provenance des pays membres de l'OMC. Le tarif a été ramené à 0% pour faciliter l'approvisionnement des unités de transformation.
- Le ralentissement voir la stagnation de l'offre locale de crabes
- L'augmentation de la demande de la population à revenu moyen et élevé, observable à travers la fréquentation accrue des restaurants, les commandes en ligne, la demande de produits de la pêche importés (le crabe royal de l'Alaska ..), importés disponibles dans ces magasins modernes destinés aux consommateurs et expatriés thaïlandais de taille moyenne à élevée.

3.1.4. Les niveaux de prix,

Le tableau ci-dessous présente des valeurs unitaires (VU) à l'exportation, extraite de la base de données Trademap.

Tableau 39 : THAÏLANDE - Valeurs unitaires à l'exportation en \$us la tonne en 2017

		Monde	Thaïlande	Tunisie
030614	Crabe congelé	11 303	7 264	2 871
030624	Crabe non congelé	8 812	3 317	3 105
160510	Crabe en conserve	17 064	11 352	-

Source : Trademap

Pour le crabe congelé, la valeur unitaire moyenne des exportations thaïlandaises est d'environ 7300 \$ la tonne. Elle est plus faible que la valeur unitaire mondiale moyenne, mais plus élevée que la VU des exportations tunisiennes. Cela traduit le fait que la Thaïlande exporte plus de crabe valorisé en chair congelée, mais dans une gamme moyenne semblable à celle du crabe bleu.

Les valeurs unitaires moyennes appliquées sont plus élevées sur le marché américain (16303 \$us), et le marché sud-coréen (10585 \$us). Une valeur unitaire plus faible appliquée au marché vietnamien (4200 \$us).

Pour le crabe non congelé, la valeur unitaire moyenne des exportations thaïlandaises est d'environ 3300 \$ la tonne. Elle est plus faible que la valeur unitaire mondiale moyenne, mais légèrement plus élevée que la valeur unitaire des exportations tunisiennes.

La valeur unitaire observée sur les exportations sur le marché chinois (3340 \$us) est légèrement plus élevée que la valeur unitaire moyenne.

Pour le crabe en conserve, la valeur unitaire des exportations thaïlandaises est d'environ 11300 \$us la tonne, un niveau nettement plus faible que celui des exportations mondiales. Mais les exportations sur le marché américains sont réalisées à une valeur unitaire moyenne élevée (17600 \$us).

3.1.5. La largeur de la gamme,

L'examen des bases de données de la FAO et de Trademap, ainsi que d'autres ressources disponibles sur Internet permet de déduire que la Thaïlande exporte une large gamme de produits enregistrés sous 4 Codes SH10 principaux :

- 03061410000: Crabes congelés, même fumés, avec ou sans coquille, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante: **crabes à carapace molle. (57%)**
- 03061490000: Crabes congelés, même fumés, avec ou sans coquille, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante: **autres (28%)**
- 03062410000: Crabes, même fumés, en coques ou non, vivants, frais, réfrigérés, séchés, salés ou en saumure, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou bouillis dans l'eau: non congelés: crabes: **vivants (9%)**
- 03062420000: Crabes, même fumés, en coques ou non, vivants, frais, réfrigérés, séchés, salés ou en saumure, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou bouillis dans l'eau: non congelés: crabes: **frais ou réfrigérés (6%)**

Cette classification ne permet pas de saisir la grande diversité qui caractérise l'offre thaïlandaise de crabe exportés qui comprend, en plus du crabe en conserve :

- le crabe bleu, le crabe des boues, le crabe à carapace molle,
- le crabe frais, congelé, classés selon la taille et le sexe
- la chair de crabe (la viande en morceaux, la viande spéciale et la chair à pattes),
- la chair de crabe emballée dans des canettes ou des sachets.
- La chair de crabe classée en fonction de sa qualité et de son poids, produisant de la viande en morceaux ou en morceaux.
- La chair de crabe classée en trois catégories; «Méga», «jumbo» et «viande en morceaux». Ces catégories indiquent la qualité et la quantité de la viande, les «méga» et «jumbo» étant les coupes les plus prisées. La chair de crabe «restante » est souvent envoyée aux conserveries pour être transformée en vue de l'exportation.

A partir de la plateforme commerciale B2B : Alibaba.com, et l'examen des offres des entreprises installées en Thaïlande, il a été possible d'extraire quelques offres d'exportation à titre indicatif :

Tableau 40 : Fiche Crabe bleu congelé : 2 500-4 000 \$us / Tonne métrique

Nom du produit	Crabe Bleu nageur		
Origine	Rayong, Thaïlande	Port Leam Chabang	FOB
Traitement	Pièces: Entier Congelé <u>ou</u> Coupé la moitié		

	Poids Net: A 100% N.W. B 90% N.W. 10% Vitrage, C 80% N.W. 20% Vitrage (Selon les exigences des clients)
	I.Q.F (individual quick frozen)
Spécification (taille)	Entier : 100-150,150-200,200-300 g/pc Coupé la moitié: 16-20,21-25,26-30,31-40 pc/500g
Emballage:	6 kg/carton <u>ou</u> selon la demande du client
Quantité	1 * 20FCL =6-7Mt= 1000-1200(6Kg) cartons (10% plus ou moins) 1 * 40FCL =12Mt-14Mt =2000-2400(6Kg) cartons (10% plus ou moins)
Délai de livraison	Dans 30 jours

Profil d'entreprise:

Usine située dans Dongshan Rayong, Thaïlande, créée il y a 15 ans, à proximité d'un port de pêche.
Strictement conformes à CIQ et règles HACCP
Certification: HACCP, Iso, Cacher
Capacité d'approvisionnement: 200 Metric Ton/Metric Tons per Month

**3.1.6. La structure du secteur,**

Comme indiqué dans la section relative à la production, le crabe bleu nageur (*Portunus pelagicus*), représente 80% des captures totales de crabe en Thaïlande en 2016, et constitue de ce fait l'espèce dominante et donc la plus importante pour les pêcheurs.

Les pêcheries [7]

Le crabe nageur bleu se trouve le long des côtes de la mer d'Andaman et en particulier dans le golfe de Thaïlande. Il se trouve généralement dans les eaux côtières ou les estuaires abrités et est principalement ciblé par les petits pêcheurs.

La pêche au crabe a été pratiquée principalement par les pêcheurs artisanaux peu scolarisés et à faible revenu depuis plus de trois décennies. La majorité de ces pêcheurs vivent des revenus de la pêche au crabe et tentent de capturer le crabe autant que possible, quelle que soit sa taille.

Les engins de pêche du crabe nageur bleu sont principalement les filets maillants de fond, et dans une moindre mesure par des casiers installés par des pêcheurs artisanaux⁹². Or la réglementation en place ne limite pas suffisamment la taille des mailles des filets maillants à crabes, ce qui entraîne des prises accessoires importantes et des prises de crabes juvéniles ; et par conséquent une surexploitation des crabes nageurs bleus. Cette pratique explique aussi le déclin constant des captures de crabes en Thaïlande sur la longue période.

Aussi, il est reproché aux navires de pêche artisanale et aux navires de taille industrielle⁹³ de pratiquer la pêche illégale et le trafic illicite de travailleurs migrants originaires du Myanmar, du Cambodge ou du Vietnam. Ces navires sont mal entretenus et équipés d'un équipement vétuste. Ils fonctionnent sans enregistrement ni documents en règle, sans immatriculation et parfois même sans respect des exigences de sécurité, ce qui augmente les risques. [7]

⁹² Les pêcheurs artisanaux installent 100 à 300 casiers par sortie, en utilisant soit des casiers fixes, soit des casiers verticaux pliables, soit des casiers pliables.

⁹³ Les navires de pêche artisanale peuvent varier de 10 à 20 mètres et emploient chacun entre 10 à 15 personnes. Les navires de taille industrielle peuvent varier de 20 à 40 mètres et emploient entre 20 et 35 membres d'équipage.

S'agissant de l'activité d'élevage du crabe à carapace molle, elle est conduite par de nombreuses familles qui exploitent de petites fermes à crabes, collectent des crabes juvéniles dans la nature et les cultivent selon la demande du marché.

A propos de l'élevage du crabe à carapace molle

Il existe dans le district de Ranong, dans le sud de la Thaïlande, environ 756 exploitations de crabe à carapace molle qui couvrent 1 458 hectares, emploient plus de 20 000 personnes et produisent de 150 à 200 tonnes métriques par mois. Ces fermes importent de petits crabes du Myanmar et les élèvent selon la demande du marché. Ils sont commercialisés en direct (80 à 85% de survie) dans des paniers en bambou. Après la récolte, les branchies et les œufs des crabes sont retirés et les crabes sont traités à l'ozone pour réduire le nombre de bactéries. Ensuite, ils sont congelés pour être exportés au Japon et dans l'Union européenne. Il existe également de grandes exploitations de crabe à boîte flottante à Ranong et à Satun, en Thaïlande.

Le commerce local:

Afin de préserver la qualité de la chair de crabe qui se détériore très rapidement, les crabes sont conservés dans des réservoirs de rétention aérés à bord des chalutiers.

Arrivés aux ports thaïlandais de la côte d'Andaman, du sud-est du golfe et du nord du golfe, ces crabes sont vendus aux enchères dans les ports, sur les marchés locaux, ou sont directement transportés vers des usines de traitement à grande échelle.

Les importations représentant 9000 tonnes de crabe frais et congelé en 2017, ont fortement progressé pour répondre aux besoins de l'industrie thaïlandaise du crabe et de la demande intérieure.

La transformation:

Les crabes capturés ou importés et utilisés par l'industrie subissent le même traitement que celui appliqué aux crevettes, à savoir le décorticage, la séparation de la viande et sa cuisson à la vapeur, avant de la transformer en produits à valeur ajoutée.

Ces opérations sont généralement sous-traitées aux grandes installations de traitement ou aux exportateurs.

Les principales usines de transformation sont situées à Samut Sakhon, Nakhon Prathom et Songkhla et sont détenues par **Thai Union**, **Sea Value** ou l'une de leurs filiales. D'autres grandes usines de transformation, telles que Grand Bay Seafood et Blue Star Food Products, se trouvent dans la province de Trat, sur la côte est du golfe de Thaïlande (Desmon et al, 2006).

Les usines de transformation thaïlandaises ont acquis une grande expérience et même une notoriété en matière de gestion de la qualité sanitaire.

Elles souffrent cependant de deux difficultés majeures, à savoir la disponibilité de la matière et leur dépendance de la main d'œuvre étrangère.

3.1.7. La production industrielle,

L'industrie de la pêche de la Thaïlande est l'une des plus développées au monde, permettant à ce pays de devenir l'un des plus grands exportateurs de pêche.

La Thaïlande tire cette réputation, des ses performances dans la production du thon et des crevettes, et en particulier de sa capacité à :

- Exporter des produits de la mer transformés et semi-transformés vers les plus grandes économies, notamment les États-Unis, l'Union européenne et le Japon.

- Augmenter ses parts de marché internationales et développer cette activité grâce à l’attraction de capitaux étrangers,
- Mettre place de normes sanitaires satisfaisantes
- Investir dans des infrastructures appropriées du secteur et dans la modernisation économique grâce à la participation à des chaînes d'approvisionnement mondiales.
- Assurer un développement continu de nouveaux produits et attirer des investissements dans la technologie de transformation.
- Produire et exporter une large gamme de produits allant des produits semi-transformés aux produits de grande valeur pour répondre aux normes et à la demande internationales.
- Offrir ses produits phares sur le marché sous des marques de fabricants ou des marques étrangères sur la base d’un contrat avec des fabricants d’origine (OEM) (marques privées). Les marques thaïlandaises les plus populaires sont Three Lady Cooks, Roza, Sealect, Hi-Q, Ayam et Nautilus.
- Développer un vaste réseau de producteur. Le groupe Thai Union Food (TUF) est le plus grand producteur de conserves de fruits de mer en Thaïlande avec un réseau mondial de marketing et d’approvisionnement en matières premières. Au cours des dernières années, elle a acquis d’importantes sociétés de conserves de thon aux États-Unis et dans l’Union européenne et fournit désormais plusieurs marques, notamment Poulet de la Mer, Gênes, Petit Navire, John West, Mareblu et Rugen Fisch.
- Contourner la raréfaction des ressources par le recours aux produits de la mer fabriqués à partir de matières premières d’origine nationale et importées,
- Respecter strictement les normes HACPP requises pour le commerce international et capitaliser sur une longue tradition de la Thaïlande en matière de sécurité alimentaire, ce qui lui a conféré un avantage comparatif par rapport à de nombreux autres pays exportateurs de fruits de mer à revenu faible ou intermédiaire.
- Promouvoir la transformation de produits de plus grande valeur (comme le thon en conserve) et les entrepôts frigorifiques, les emballages et les marques ; grâce entre autres à l’établissement de relations commerciales et l’attraction de flux d’investissements substantiels de la part de partenaires économiques majeurs tels que l’Europe, le Japon et les États-Unis.

Il est vrai aussi que le secteur des produits de la mer fait face à des difficultés réelles liées :

- aux problèmes d'approvisionnement en matières premières,
- aux maladies apparus récemment (principalement dans l'élevage de crevettes),
- aux barrières commerciales des pays importateurs et à situation économique défavorable.
- aux graves déficits de travail décent dans les activités de pêche et de prétraitement, conduisant à l’utilisation de la main-d’œuvre étrangère, du travail forcé et du travail des enfants.
- à la modernisation sociale limitée aux niveaux et processus de la chaîne d’approvisionnement où il existe une interaction directe avec les acheteurs internationaux

Les perspectives sont tout de même prometteuses compte tenu de :

- de la forte crédibilité dont jouit le pays auprès des partenaires commerciaux internationaux et
- des potentialités d’élevage aquacole et d’importation de la matière première

3.1.8. L'organisation interprofessionnelle,

Le développement de l'industrie du crabe en Thaïlande bénéficie de l'intervention de l'Association Thaïlandaise des aliments surgelés » (TFFA – Thai Food Frozen Association) et du Groupe de Produits du Crabe thaïlandais (TCPG).

L'Association Thaïlandaise des aliments surgelés » (TFFA) ⁹⁴

La TFFA, créée en 1968 sous l'appellation « Association Thaïlandaise des produits de la mer », est la principale organisation thaïlandaise impliquée dans l'orientation de l'industrie des aliments surgelés. Son champ d'intérêt a évolué progressivement au fil des décennies :

- Etablissement de la confiance pour les importateurs et collaboration interentreprises (années 70),
- Elargissement de l'activité aux produits surgelés et contribuer à l'effort d'exportation (années 80),
- Efforts pour la maîtrise des exigences réglementaires et commerciales HACCP,..., (années 90),
- Coordination pour résoudre les problèmes du syndrome de mortalité précoce, le travail des enfants et le travail forcé, le respect de la réglementation INN, et aider les membres à se conformer aux normes internationales (les années 2000-2018)

Pour la prochaine décennie, l'orientation retenue porte sur le développement continu et :

- la mise en œuvre de la technologie et de l'innovation au bénéfice de l'industrie, et
- l'appui à la création de nouvelles formes de produits en plus de la valeur ajoutée, dans la catégorie d'aliments composés afin d'accroître la capacité de production d'aliments surgelés.

Actuellement la TFFA a pour missions :

- L'orientation de l'industrie par la conception et la proposition de stratégies nationales de l'industrie des aliments surgelés, le suivi des obstacles au commerce, la demande et la participation à des tests techniques, l'offre du travail suffisant, le développement du cluster en amont et en aval.
- Le développement des connaissances et du savoir par la création d'un centre de formation, la création d'un centre d'information et le renforcement des capacités de gestion logistique.
- L'amélioration de la compétitivité durable par : l'amélioration de la capacité d'innovation des membres par des recherches de haute qualité, la promotion de la création de marques et des processus à valeur ajoutée auprès des gammes des membres.

La position de cette structure est renforcée par l'obligation faite aux producteurs et exportateurs désireux d'accéder aux marchés internationaux, de s'enregistrer d'abord auprès de la TFFA, qui représente désormais les intérêts de plus de 300 transformateurs et des commerçants.

Le Groupe de Produits du Crabe thaïlandais (TCPG : Thai Crab Product Group),

Le TCPG est formé par la TFFA pour réfléchir spécifiquement sur l'industrie du crabe et prendre des initiatives visant la durabilité du crabe bleu nageur en Thaïlande.

Ce groupe, mettant en synergie des représentants des pêcheurs, des transformateurs, de l'administration, de l'université et de la société civile, et intervenant dans le cadre du FIP BSC thaïlandais, a été à l'origine de plusieurs initiatives dont notamment :

- L'initiation d'une pré-évaluation MSC en 2012,
- Le lancement de nombreuses consultations avec le ministère thaïlandais des Pêches et le fond mondial pour la nature (WWF)

⁹⁴<https://www.thai-frozen.or.th/>

- l'amélioration de la conformité avec la norme MSC (Marine Stewardship Council)
- Le rétablissement du nombre de crabes bleus et d'empêcher la surpêche dans les eaux thaïlandaises, à l'amélioration des données de pêche au crabe bleu et au partage des statistiques entre les agences concernées.
- Le lancement d'une campagne pour encourager les pêcheurs à s'approvisionner de manière responsable en crabe bleu⁹⁵, avec la participation des secteurs public dans le cadre d'un plan quadriennal.
- Des collaborations entre WWF-Thaïlande avec le WWF-US, le Conseil du crabe du National Fisheries Institute (NFI) et la TFFA (Association thaïlandaise des surgelés) / TPCG (Association thaïlandaise des transformateurs de crabe).
- La création de banques de crabe

Principaux acteurs

Interprofession : Association thaïlandaise des aliments surgelés

Administration : Département des Pêches ; Département des ressources marines et côtières

Université : Université Kasetsart ; Université Walailak ; Université Ubon Ratchathani ; Rajamangala University of Technology Srivijaya

Groupes de pêcheurs : Groupe de pêcheurs du district de Donsak, Groupe de la pêche populaire Chaiya, Groupe de conservation de Ban Don Bay,

Groupes de conservation : Groupe de conservation de Phumriang ; Fondation pour la conservation forestière et marine ; Groupe de conservation du crabe de Surat Thani

3.1.9. Les dispositions d'appui à l'exportation,

La Thaïlande avait opté pour une stratégie de développement résolument orientée vers l'exportation.

Sa politique de promotion des exportations repose sur un ensemble de mesures à portée horizontale dont notamment : La promotion des IDE, la promotion des sociétés de commerce international, les incitations fiscales et autres incitations, la promotion commerciale (formation, foires et salons, ..), le taux de change et le crédit et financement des exportations.

De manière plus spécifique et en vue de promouvoir les exportations des produits de la mer, le gouvernement thaïlandais avait ramené le taux de droit de douane de 5% à 0% pour faciliter l'importation de la matière première destinée à la transformation puis à l'exportation. Et cette mesure avait concerné entre autres la production et l'exportation du crabe.

Les principales structures impliquées dans le développement des produits de la mer sont :

- la TFFA pour les aspects techniques et commerciaux,
- la Direction Générale du Commerce International pour les aspects réglementaires et commerciaux, et
- l'Eximbank pour les questions de financement.

⁹⁵Principales mesures préconisées :

Développement des écloséries, Préservation des écosystèmes marins, en particulier aux espèces en voie de disparition et menacées telles que les tortues de mer et les dugongs, et Interdiction de la pêche de crabes bleus nageurs pendant la période de frais d'octobre à décembre de chaque année, afin de permettre à la population de crabes de se reconstituer.

3.1.10. La politique de qualité,

Au niveau des pêcheries

Des progrès ont été accomplis dans le sens de la préservation des stocks à travers l'intervention de la TFFA / TCDG et leurs partenaires, et la mise en place de certaines mesures comme les banques de crabe, les zones de non-capture volontaires, la préservation de l'habitat du crabe (herbiers marins), les restrictions concernant les engins, les saisons, la taille et les pièges.

Mais ces mesures ne sont pas appliquées avec la même rigueur dans toutes les zones, il n'existe pas de gestion nationale complète de ce stock, et la mise en œuvre de mesures de limitation du maillage ne semble pas être acceptée par tous les pêcheurs artisanaux, dont les niveaux de scolarisation et de revenu sont faibles et qui s'adonnent à cette activité depuis plus de trois décennies.

La pêche illicite, non déclarée et non réglementée (pêche INN) constitue un sérieux problème pour l'exportation du crabe thaïlandais, notamment vers les pays de l'UE⁹⁶. C'est pourquoi le gouvernement a mis œuvre en 2015 des mesures pour faire évoluer l'industrie de la pêche en général, pour la rendre plus durable et plus respectueuse de l'environnement⁹⁷.

La nouvelle loi sur la pêche (2015) a introduit des sanctions pouvant aller jusqu'à 30 millions de bahts (904,44 USD) pour avoir pratiqué la pêche illégale. Depuis février 2016, 28 centres de contrôle PiPo (Port-In Port Out) ont été mis en place. À ce jour, les centres PiPo ont inspecté 25 476 navires de pêche et 474 334 marins. Un système de licences électroniques pour l'enregistrement des licences de pêche a été mis au point. En outre, des systèmes de surveillance des navires ont été installés dans. La prochaine étape du gouvernement consistera à modifier la loi afin de mieux s'aligner sur les normes internationales en matière de lutte contre la pêche INN

Au niveau des unités de transformation.

La Thaïlande figure parmi les principaux exportateurs mondiaux de produits agricoles et halieutiques grâce, essentiellement, à un secteur agroalimentaire bien développé. Elle dispose d'une longue tradition en matière de sécurité alimentaire, ce qui lui confère un avantage comparatif par rapport à de nombreux autres pays exportateurs de fruits de mer à revenu faible ou intermédiaire.

Tout exportateur de produits de la mer est tenu de s'inscrire auprès de la TFFA et ne peut exporter que s'il a la preuve de respecter strictement les normes HACPP requises pour le commerce international.

Au niveau des mesures SPS

⁹⁶En avril 2015, la Commission européenne a adressé un «carton jaune» (un avertissement officiel) au MOAC pour ne pas avoir pris des mesures suffisantes dans le cadre de la lutte internationale contre le travail illégal et INN et le travail illégal, ainsi que pour les violations des droits du secteur.

⁹⁷ Il s'agit d'un règlement sur le trafic illicite et une feuille de route pour l'élimination de la pêche INN composée de 6 plans d'action: (i) enregistrement des navires de pêche et permis de pêche; (ii) suivi, contrôle et surveillance (MCS); (iii) un système de surveillance des navires (VMS); (iv) un système de traçabilité; (v) une nouvelle loi sur les pêches; et (vi) un plan d'action national visant à prévenir, dissuader et éliminer la pêche INN, tant dans les eaux thaïlandaises qu'ailleurs.

Selon le rapport de l'OMC⁹⁸, la Thaïlande poursuit ses efforts pour appliquer un régime sanitaire et phytosanitaire (SPS) efficace. À plusieurs égards, le système SPS thaïlandais s'apparente davantage à celui des pays développés qu'à celui des pays voisins, car il doit contribuer au fonctionnement d'une industrie d'exportation moderne, ainsi que des systèmes de production et de distribution traditionnels situés dans les zones rurales et aux frontières terrestres du pays.


3.1.11. Forces et faiblesses,

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Expérience passée - Potentiel de production de crabe à carapace molle - Potentiel de développement de la production du crabe de boue issu de l'élevage - Capacité de fournir le crabe sous diverses formes (gamme large) - Baisse des droits de douane sur les approvisionnements (0%) - Avantage concurrentiel dans la conserverie - Longue tradition en matière de sécurité alimentaire, ce qui confère à la Thaïlande un avantage comparatif par rapport à de nombreux autres pays exportateurs de fruits de mer à revenu faible ou intermédiaire. - Respect des strictes normes HACPP requises pour le commerce international. - Performance des chaînes logistiques - Avantages compétitifs des produits thaïlandais sur le marché chinois, grâce à la proximité, et l'accord ALE, - Bonne visibilité des produits thaïlandais grâce à la présence d'autres produits sur les marchés internationaux. - Liens commerciaux solides et de flux d'investissements en provenance de marchés développés, principalement l'Europe et les États-Unis. - Forte crédibilité grâce aux partenariats commerciaux établis (ou pouvant être établis) entre les IDE et les autorités thaïlandaises dans une perspective à long terme. 	<ul style="list-style-type: none"> - Production du crabe bleu nageur en baisse sur la moyenne période, menacée par des pratiques inadaptées. - Mauvaise réputation liée au non respects des bonnes pratiques environnementales et sociales - Graves déficits de main d'œuvre - Diminution de la matière locale - Approvisionnement partiel à l'étranger pour pouvoir exporter. - Dépendance de la main d'œuvre étrangère

⁹⁸ OMC : Examen de la politique commerciale – Thaïlande - 2015

3.2. Profil Pays Exportateur : Espagne

3.2.1. Aperçu général

	<p style="text-align: center;">Informations générales pour 2017⁹⁹</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>Population 46.354 Millions</p> <p>Côtes maritimes¹⁰⁰ 4 964 km</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>Taux de change 0.887 EUR/\$US</p> <p>Croissance de l'IPC 1.96 %</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>PIB 1 311 937 Millions \$US courants</p> <p>Croissance du PIB 3.10 %</p> </div> </div>
<p>Produits de la mer</p>	<p>L'Espagne est l'un des plus grands marchés mondiaux de poisson et de fruits de mer (4^{ème} importateur mondial de poisson et de fruits de mer et est un importateur net, une consommation par habitant élevée et des dépenses élevées par habitant en poissons et produits de la mer).</p> <p>L'Espagne possède la plus grande industrie de transformation du poisson en Europe, mais sa production est insuffisante pour satisfaire la demande intérieure.</p> <p>L'Espagne est un grand pays exportateur de poisson et de fruits de mer préparés et conservés (1^{er} exportateur mondial de produits transformés à base de poisson, de mollusques, de crustacés ; 117 pays de destination sur les cinq continents ; une large gamme de produits et des préparations de haute qualité, premier pays au monde en termes de variétés de produits et de préparations...).</p> <p>Le principal point fort de ce secteur est sa capacité d'innovation et de valorisation. Son principal point faible est la rareté des ressources que le pays cherche à contourner cette difficulté et exploitant les opportunités d'importations offertes par les accords internationaux.</p>
<p>Crabe</p>	<p>La production de crabe est estimée à 2 700 tonnes par la FAO (2016)</p> <p>L'exportation est de l'ordre de 600 tonnes et l'importation est de 11 000 tonnes (2017)</p> <p>Le potentiel de production et d'exportation pourrait augmenter dans les années à venir avec l'autorisation donnée récemment pour la pêche du crabe bleu.</p>
<p>Intérêt pour la Tunisie</p>	<p>L'expérience de ce pays est intéressante à suivre, notamment pour ce qui concerne le respect des normes de qualité, la valorisation et la commercialisation à l'étranger.</p>

⁹⁹ SOURCE : <http://unctadstat.unctad.org/CountryProfile/GeneralProfile/>

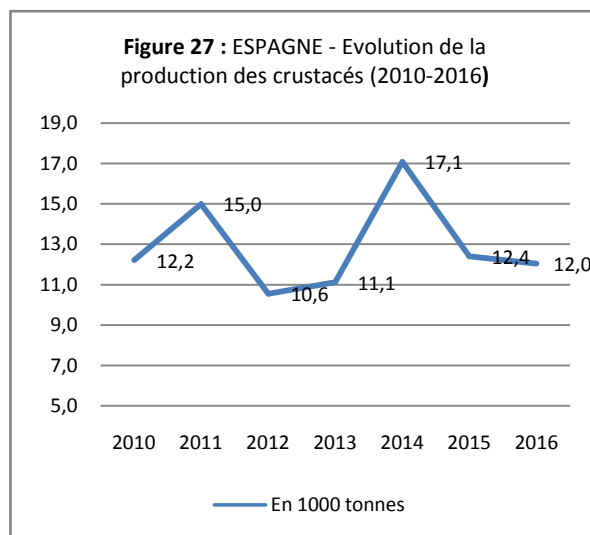
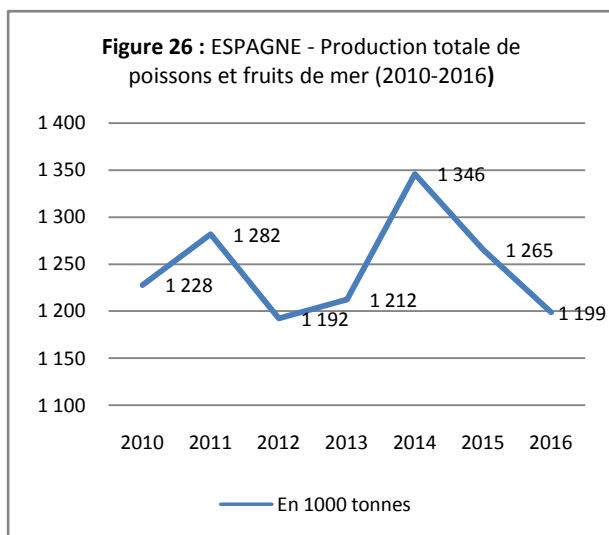
¹⁰⁰ https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_pays_par_longueur_de_c%C3%B4tes

3.2.2. Le niveau et l'évolution de la production,

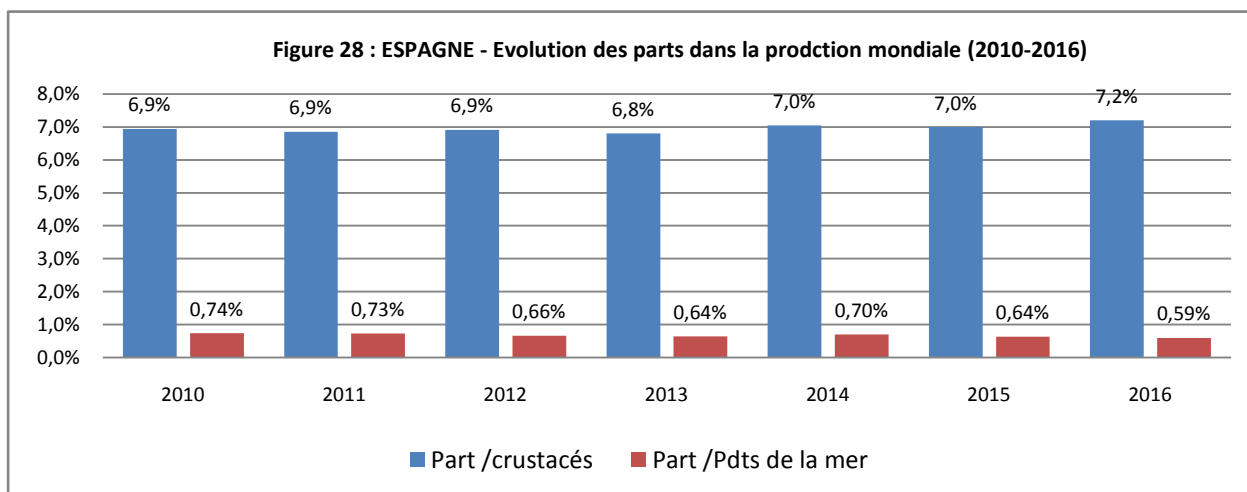
Production de poisson et de fruits de la mer en Espagne

La production de l'Espagne est de l'ordre de 1,2 million de tonnes en 2016, selon la base trademap. Elle se caractérise sur la période 2010-2016 par d'assez fortes fluctuations. Sa part dans la production mondiale tend à baisser.

La production de crustacés représente près de 1% de l'ensemble des captures et suit la même tendance que la production totale. Sa part dans la production mondiale tend à augmenter en fin de période.



Source :FAO - Service d'information et de statistique sur les pêches et l'aquaculture - 16/11/2018



Source : FAO - Service d'information et de statistique sur les pêches et l'aquaculture - 16/11/2018

Production de crabe

Selon la base de données de la FAO, l'Espagne a produit en 2016 plus de 2 700 tonnes de crabe, constituées principalement des crabes marins et dans une moindre mesure des spinous spider crab et des velvet spider crab, a connu de fortes fluctuations dans le temps.

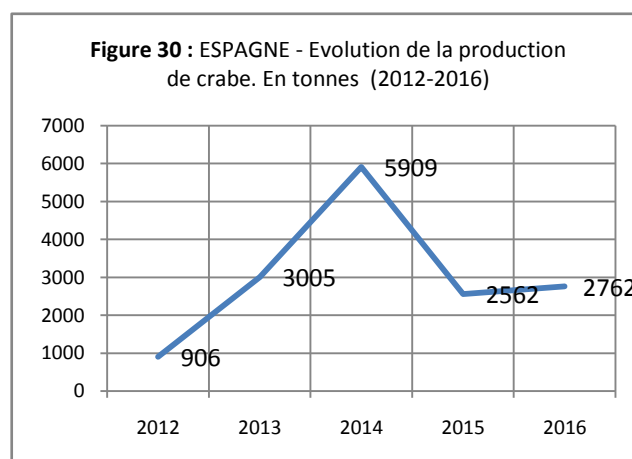
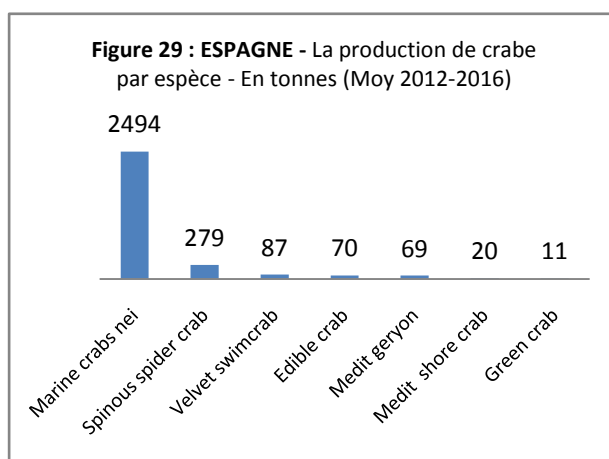
Tableau 41 : ESPAGNE : Evolution de la production de crabe en tonnes.

Espèces	Noms scientifiques	2012	2013	2014	2015	2016
Marine crabs nei	Brachyure	415	2 542	5 440	1 916	2 156
Spinous spider crab	Maja squinado	336	221	249	305	282
Velvet swimcrab	Necora puber	0	98	102	113	123
Mediterranean geryon	Geryon longipes	46	38	50	120	89
Edible crab	Cancer pagurus	86	82	49	67	66
Green crab	Carcinus maenas	6	2	7	20	19
Mediterranean shore crab	Carcinus aestuarii	17	22	12	21	27
Chaceon geryons nei	Chaceon spp	0	0	0	0	0
Total Espagne		906	3 005	5 909	2 562	2 762

Source:FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch - 12/09/2018

Récemment, trois espèces invasives ont fait leur apparition en Espagne à savoir, le crabe rouge américain, le crabe signal dans les rivières et marais et le crabe bleu (*Callinectes sapidus*) du côté de la méditerranée.

Les deux premières n'étant pas autorisées à la commercialisation, elles ne sont pas couvertes par les statistiques ; alors que le crabe bleu est autorisé depuis peu et son expansion est très récente.



Source: FAO - Fisheries and Aquaculture Information and Statistics Branch - 12/09/2018

3.2.3. Le niveau et l'évolution des échanges,

L'Espagne est un pays importateur net de crabes, avec un taux de couverture en valeur des importations par les exportations de 7% en 2017. Ce déficit concerne les crabes congelés et non congelés, alors que pour le crabe en conserve la balance est excédentaire.

Tableau 42 : ESPAGNE – Balance des échanges de crabe en 2017

	Exportations		Importations		Balance commerciale	
	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000 \$us	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000 \$us	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000 \$us
Crabe congelé 030614	346	2 700	5 585	38 900	-5 239	-36 200
Crabe non congelé 030624	253	1 100	5 221	23 300	-4 968	-22 200
Crabe en conserve 160510	28	673	103	1 600	-75	-927
Total	627	4473	10909	63800	-10 282	-59 327

Les exportations :

Les exportations de crabes, estimées à 627 tonnes et 4473 mille \$us en 2017, étaient composées en valeur de crabe congelé (65%), de crabe non congelé (25%) et de crabe en conserve (15%).

Le crabe congelé : 030614

Les quantités de crabe congelé exportées par l'Espagne en 2017 étaient de 346 tonnes pour 2,1 millions de \$us. Cela fait de ce pays le 38^{ème} exportateur mondial avec une part dans les exportations mondiale de 0,1%.

Les principales destinations étaient le Portugal (29,5%), la France (19,2%), l'Italie (10,3%), les Etats-Unis (9,4%), le Royaume-Uni (6,5%).

La valeur unitaire moyenne à l'exportation était de 7 870 \$us la tonne.

Le crabe non congelé : 030624*

Les quantités de crabes non congelés exportés en 2017 étaient de 253 tonnes pour 1,1 millions de \$us. Cela fait de ce pays le 28^{ème} exportateur mondial avec une part dans les exportations mondiale de 0,1%.

Les principales destinations étaient la le Portugal (63,8%), la France (11,8%), et la Bulgarie (11,5%).

La valeur unitaire moyenne à l'exportation était de 4 356 \$us la tonne.

Le crabe en conserve : 160510

De faibles quantités de crabe en conserve ont été exportées par l'Espagne en 2017, soit 28 tonnes pour 673 mille \$us.

Les importations :

Les importations de crabe par l'Espagne, estimées à environ 10,9 mille tonnes et 63,8 millions de \$us en 2017, étaient composées de crabes congelés et de crabes non congelés.

Le crabe congelé : 030614

Les quantités de crabe congelé importées par l'Espagne en 2017 étaient de 5,6 mille tonnes pour 38,9 millions de \$us, représentant 7% des importations mondiales de ce groupe. (L'Espagne est le 10^{ème} importateur mondial en ce produit).

Les principaux pays fournisseurs de l'Espagne étaient la Namibie (27,4%), du Royaume-Uni (24,5%), de l'Irlande (12,3%), du Danemark (7,3%) et du Portugal (5,9%) et de la France (4,1%).

Les valeurs unitaires varient entre 2000 et 17000 \$us la tonne, selon l'espèce importée et la provenance.

Le crabe non congelé : 030624*

Les importations de crabe non congelé en 2017 étaient de 5,2 mille tonnes pour 23,3 millions de \$us, ce qui classe le pays au rang de 10^{ème} importateur mondial. La valeur des importations a baissé de 3% en moyenne par an sur la période 2013-2017.

Les principaux pays fournisseurs de l'Espagne étaient Royaume-Uni (66,5%), de la France (21,4%), de l'Irlande (9,7%) et du Maroc (1,1%).

Les valeurs unitaires varient entre 2000 et 5000 \$us la tonne, selon l'espèce importée et la provenance.

Le crabe en conserve 160510

Les importations de conserve étaient limitées à 103 tonnes pour environ 1,6 millions de \$us et une valeur unitaire moyenne de 15 500 \$us / tonne. Ces importations provenaient principalement de l'Allemagne, des Pays-Bas, du Maroc, de la Suède et du Royaume-Uni.

Tableau 43 : ESPAGNE - Exportations de crabe en 2017

	Exportations		Répartition des valeurs en (%)	Valeurs Unitaires (USD/unité)	T.A.A.M 2013-2017	
	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000 \$us			des valeurs en%	Quantités en %
Crabe congelé (030614)	346	2 724	100	7 873	35	26
Portugal	71	804	29,5	11 324	16	-3
France	86	522	19,2	6 070	38	50
Italie	17	281	10,3	16 529	18	-16
Etats-Unis	72	255	9,4	3 542	421	
Royaume-Uni	17	177	6,5	10 412	182	71
République dominicaine	15	115	4,2	7 667	13	26
Autres						
Crabe congelé (030624)*	253	1 102	100	4 356	-9	-7
Portugal	139	703	63,8	5 058	9	14
France	62	130	11,8	2 097	-32	-23
Bulgarie	14	129	11,7	9 214	25	29
Autres						

Source : Trademap

3.2.4. Les niveaux de prix,

Le tableau ci-dessous présente des valeurs unitaires (VU) à l'exportation, extraites de la base de données Trademap.

Tableau 44 : ESPAGNE - Valeurs unitaires à l'exportation (comparées) en \$us la tonne en 2017

		Monde	Espagne	Tunisie
030614	Crabe congelé	11 303	7 873	2 871
030624	Crabe non congelé	8 812	4 356	3 105
160510	Crabe en conserve	17 064	24 036	-

Source : Trademap

Pour le crabe congelé, la VU moyenne des exportations espagnoles est d'environ 7900 \$ la tonne. Elle est plus faible que la VU mondiale moyenne, mais nettement plus élevée que la VU des exportations tunisiennes. Cela traduirait l'exportation de crabe valorisé.

Les VU moyennes appliquées sont plus faibles sur le marché américain (3500 \$us), ce qui pourrait traduire une plus grande similitude aux produits tunisiens et constituer ainsi une forme de concurrence potentielle.

Pour le crabe non congelé, la VU moyenne des exportations est d'environ 4400 \$ la tonne. Elle est plus faible que la VU mondiale moyenne, mais plus élevée que la VU des exportations tunisiennes.

Pour le crabe en conserve, la VU des exportations, d'environ 24000 \$ la tonne, est nettement plus faible que celui des exportations mondiales. Mais les exportations sur le marché américains sont réalisées à une VU moyenne élevée (17600 \$us).

3.2.5. La largeur de la gamme,

L'examen des bases de données de la FAO et de Trademap permet de déduire que :

- Le crabe exporté par l'Espagne est constitué principalement de Crabes congelés.

- L'exportation vers les Etats-Unis porte surtout sur le crabe rouge qui n'est pas couvert par les statistiques officielles de la production.
- Les principaux produits exportés sont les suivants :
 - 03061410 : Crabes congelés "paralithodes camchaticus, chionoecetes spp. Et callinectes sapidus", même fumés, en coques ou non, y compris crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante
 - 03061490 : Crabes congelés, même fumés, en coques ou non, crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante (à l'excl. de "paralithodes camchaticus", "chionoecetes spp.", "callinectes sapidus" et "cancer pagurus")
 - 03061430 : Crabes congelés "cancer pagurus", même fumés, en coques ou non, crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante
 - 03062430 : Crabes "cancer pagurus", même en coquilles, vivants, frais, réfrigérés, séchés, salés ou en saumure, crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante (sauf fumés)
 - 03062480 : Crabes, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, séchés, salés ou en saumure, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante (à l'excl. des cigarettes fumées et des cancers pagurus)
 - 03062410 : Crabes, fumés, même décortiqués, même cuits mais non autrement préparés (à l'excl. du congelé)

3.2.6. La structure du secteur,

Les pêcheries

Le crabe pêché en Espagne peut être regroupé en trois catégories :

- **Les crabes des marais** autochtones, dont la part ne cesse de diminuer
- **Les crabes des marais exotiques et invasives** : Il s'agit du Signe de crabe (*Pascifastacus leniusculus*) et du crabe rouge (*Procambarus clarkii*) ; deux espèces interdites. Leur pêche est autorisée ponctuellement comme une méthode de contrôle, de gestion et d'éradication. Elle est soumise à des restrictions, notamment, l'octroi de licences, la limitation de la pêche à des périodes et sur des zones fixées annuellement par décret, la limitation de la commercialisation aux crabes morts seulement. La pêche est effectuée dans le cadre des activités récréatives et professionnelles.
- **Le crabe Bleu** (*callinectes sapidus*) [3] : C'est une espèce invasive qui a proliféré de manière exponentielle au cours des dernières années tout au long de la côte méditerranéenne de l'Espagne et en particulier dans le Delta de l'Ebre. Elle est considérée légalement comme commercialisable, puisqu'elle figure dans la résolution du Secrétariat général de la pêche du 26 février 2015, qui comporte la liste des dénominations commerciales des espèces de pêche et d'aquaculture admises en Espagne [4]. Cette espèce envahissante vient d'être autorisée à pêche par la Direction Générale de la pêche de Catalogne [5] et des licences de pêche ont été accordées à quelques associations de pêcheurs de Terragone [6].

Les engins de pêche autorisés sont : (i) le ganguil, type de filet de pêche au chalut utilisé depuis de nombreuses années dans les lagunes et les baies. Pour éviter de capturer des espèces non objectives, il est exigé d'armer les ganguils d'un maillage de lumière claire qui leur confèrera une grande sélectivité pour le crabe bleu; et (ii) le monitas, qui est une installation autorisée pour la

pêche à pied du crabe bleu dans la zone des baies du delta de l'Èbre. Elle consiste essentiellement en une ligne de petite taille et très clair-

Le commerce local:

L'essentiel du crabe capturé en Espagne est consommé sur le marché local, et cela concerne à la fois les espèces autochtones et les espèces invasives.

Les crabes autochtones sont commercialisés principalement auprès des restaurants et des poissonniers, et dans une moindre mesure les supermarchés qui commercialisent le crabe congelé importé. Cependant ces espèces commencent à se raréfier.

Les espèces invasives comme le crabe rouge sont d'apparition récente et sont commercialisées en petites quantités à travers des circuits non officiels, puisque les autorisations sont limitées. Elles ont fait leur preuves et semblent être bien acceptées par les restaurants et également sur le marché local, comme le témoigne les prix élevés pratiqués.

Dans la région d' Isla Mayor par exemple, le crabe rouge amériain génère une industrie de 20 millions d'euros par an et fait l'objet d'une transformation complète, destinée à l'exportation, selon le goût de chaque pays [7].

Le crabe bleu, d'apparition encore plus récente, vient d'être reconnu comme espèce commercialisable, ce qui va permettre son intégration dans le circuit de commercialisation officiel.

Dans la Catalogne, un plan de gestion du crabe bleu a été établi. Il prévoit entre autres des mesures, l'encouragement de l'exploitation professionnelle intensive pour assurer la commercialisation à travers les circuits officiels des marchés. Ce marketing doit être associé à une appréciation du produit et assurer la traçabilité au consommateur final.

Les premiers tests sur le marché semblent concluants. Le crabe bleu est bien apprécié par les restaurateurs.

La transformation:

La fabrication de produits de la pêche et de l'aquaculture revêt une grande importance socio-économique, en particulier dans les zones fortement dépendantes de la pêche, telles que la Galice, la Cantabrie et le Pays basque [8].

La Galice est la principale communauté espagnole exportatrice de produits de la mer puisque, à l'exception du poisson séché, salé et / ou fumé, la Galice exporte plus de 30% du volume total dans les autres produits.

3.2.7. La production industrielle,

L'industrie manufacturière de la pêche en Espagne est la plus grande industrie de transformation du poisson en Europe et l'une des plus développées au monde, avec un chiffre d'affaires d'environ 4,6 milliards d'euros et un emploi total estimé à 18 390 emplois en 2014. L'Espagne est une référence mondiale dans la variété de préparations de ces produits commercialisés à l'échelle internationale, notamment le thon, la seiche et le calmar, les moules, les sardines, le maquereau, les anchois, etc.

Elle a connu un développement important qui a placé l'Espagne à la tête de la production de l'Union européenne et le deuxième producteur mondial de conserves de poisson et de fruits de mer dans le secteur du poisson congelé.

Historiquement, la production était axée sur les poissons et crustacés salés et en conserve en raison de la grande taille du pays. Le secteur de la conserve a le volume de production le plus élevé. Le thon est l'espèce la plus importante, avec 241 500 tonnes, tandis que les autres espèces clés comprennent les sardines et les anchois.

L'Espagne est devenue le plus grand producteur de l'UE et l'un des plus grands exportateurs de produits de la mer ; un secteur de premier plan, tant au niveau mondial qu'europpéen, dans la transformation et la commercialisation de produits de la pêche et de l'aquaculture.

L'industrie de transformation est principalement composée de moyennes entreprises, essentiellement dans le secteur de la conserve et, dans une moindre mesure, dans le secteur des produits de la mer transformés, frais et congelés. Elle a connu ces dernières années, des tendances contrastées en raison de contraintes économiques, mais l'industrie de la conserve a conservé sa position dans la production de poisson et de produits de la mer, à la fois pour les marchés nationaux et internationaux, en acquérant des marchés de niche et le maintien des prix premium.

Les performances du secteur sont associées, notamment à : (i) une grande tradition, une longue expérience et un haut savoir-faire, (ii) d'importants investissements réalisés ces dernières années et apportant modernisation, compétitivité, application de normes de qualité élevées et consolidation de l'image de ses produits sur les marchés internationaux ; (iii) une base de consommateurs fortement engagés en faveur d'une alimentation saine et durable ; (iv) un secteur internationalisé, à la fois exportateur et importateur de matières premières, hautement compétitif, dont les produits sont commercialisés dans le monde entier ; (v) un secteur qui investit dans l'innovation et dans le développement de nouveaux produits pour s'adapter à l'évolution des habitudes de consommation, se concentrant également sur l'innovation en matière de qualité et de sécurité des aliments, l'amélioration des processus et le développement de nouvelles technologies; produits, optimiser la productivité ; et (vi) l'existence de grandes entreprises de marque et d'un degré élevé de spécialisation, d'automatisation et d'intégration complète du processus de production

Il est vrai aussi que le secteur fait face à des difficultés réelles liées notamment à la disponibilité de la matière première locale. L'Espagne manque de produits locaux et un grand nombre de logos de certification (MSC, ASC, Global gap, amis de la mer, certifiés Islande, labels écologiques,...) sont mal connus.

3.2.8. L'organisation interprofessionnelle,

Les opérateurs privés dans le secteur de l'industrie du crabe en Espagne bénéficient de l'appui de trois principales structures d'appui privées :

L'Association nationale des fabricants de conserves de poisson et de fruits de mer - Centre technique pour la conservation des produits de la pêche (ANFACO-CECOPECA).

Cette association d'entreprises privées, à but non lucratif, propose des services adaptés aux besoins spécifiques des entreprises des différents secteurs du cluster Mar-Alimentaire: Conserves, semi-conserves et poissons et fruits de mer salés ; Fruits de mer congelés, réfrigérés et transformés ; Huiles et farines de poisson ; Morue et poissons salés fumés ; Secteurs des moules: cuisinières, producteurs et laveurs ; Matières premières ; Emballage; Machines ; Marchands de fruits de mer ; Produits en conserve etc.

Son nouveau centre de technologies d'investigation, hautement spécialisé dans l'innovation et l'amélioration de la compétitivité de l'industrie agro-marine et alimentaire, apporte aux PME intégrées dans ce consortium : (i) un soutien scientifique et technologique pour les aider à mettre en œuvre des nouvelles technologies efficaces, ouvrant la voie à une nouvelle ère d'industrialisation intelligente en Galice, et (ii) un appui à la promotion de la qualité et de la sécurité alimentaire et à l'amélioration de la compétitivité des entreprises du secteur de la transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture, grâce à la génération de connaissances scientifiques (projets de recherche fondamentale ou industrielle, développement technologique et innovation, et fourniture de services d'analyse, d'assistance technique, de formation, de conseil et de conseil technologique.

L'association espagnole des grossistes, importateurs, fabricants et exportateurs de produits de la pêche et de l'aquaculture (CONXEMAR), consolidée en tant qu'instrument essentiel pour unifier le secteur des aliments surgelés en Espagne, a pour objectifs principaux : (i) la promotion et la défense du système de marché libre, dans le cadre de l'économie, (ii) l'aide à l'amélioration de la compétitivité des membres, (iii) la représentation et la défense des intérêts du secteur devant les agences gouvernementales privées et publiques aux niveaux européen, national et régional, (iv) la promotion de tous les types de campagnes visant à augmenter la consommation de produits surgelés, en particulier ceux issus de la pêche, et (v) la réalisation d'une réglementation européenne et nationale plus «favorable aux entreprises» pour le secteur.

La Fédération nationale des associations de pêcheurs regroupe actuellement 225 associations de pêcheurs, représentant 40.000 membres, dont 9 000 propriétaires de bateaux. Elle agit en tant qu'interlocuteur entre les associations et l'administration générale de l'État en matière de pêche maritime, en effectuant les tâches déléguées par l'administration générale de l'État.

Ses buts et fonctions sont, en résumé: (i) la coordination, la gestion et la représentation des intérêts socio-économiques de toutes les Confréries ; (ii) la canalisation autant d'actions, de projets ou de programmes mis en œuvre par l'administration et touchant aux intérêts socio-économiques du secteur de la pêche ; (iii) la contribution à un meilleur développement du système socio-économique, pour que les activités de pêche soient adaptées aux exigences de la période actuelle ; (iv) la promotion de la modernisation du processus commercial garantissant la rentabilité de l'effort de pêche ; (v) la promotion des activités de formation des professionnels de la mer, notamment pour améliorer les conditions de travail des travailleurs.

3.2.9. Les dispositions d'appui à l'exportation,

L'Espagne n'a pas de dispositions spécifiques d'appui à la promotion des exportations de crabe, puisque, le pays est importateur net en ce produit et le crabe ne constitue pas un produit à forts avantages comparatifs, pour justifier éventuellement une telle approche.

Le crabe bénéficie tout de même de l'appui de diverses structures à portée plus ou moins horizontale. Il s'agit notamment de :

- **La Spain Export and Investment (ICEX)** [9], dont la mission est d'aider les entreprises espagnoles à (i) accroître leurs exportations et à faciliter leur présence internationale, (ii) promouvoir, attirer et consolider les investissements étrangers directs en Espagne, en mettant l'accent sur les nouveaux projets d'investissement dans les secteurs industriel, technologique et des services, (iii) faciliter la coopération entre les investisseurs internationaux et les entreprises espagnoles afin d'accroître et de développer leurs activités en Espagne, (iv) positionner l'Espagne en tant que plate-forme mondiale pour le commerce et les investissements internationaux et en tant qu'économie mondiale compétitive, (v) et améliorer le climat des affaires et accroître l'attractivité de l'Espagne pour les investissements étrangers par le biais de propositions visant à améliorer le cadre réglementaire et à faciliter la tâche des entreprises pour investir et faire des affaires en Espagne.
- **L'ANFACO-CECOPECA**, présentée plus haut, et qui offre d'importants services de nature technologiques.

3.2.10. La politique de qualité,

La gestion de la qualité de crabe en Espagne ne fait pas l'objet d'une politique spécifique mais s'intègre dans le cadre une politique générale concernant la qualité de l'ensemble des produits de la mer. Cette politique est marquée entre autres par :








- La référence à la démarche de l'UE en matière de contrôle de la qualité des produits de la pêche: (i) Contrôle dès le début de la production, lors de la pêche, par la direction départementale des services vétérinaires, (ii) Surveillance officielle concernant l'alimentation, le traitement et les maladies contagieuses, (iii) Contrôle de la qualité de l'eau, (iv) Plan de contrôle des principaux contaminants chimiques chaque année pour les poissons d'aquaculture, (v) Contrôle des produits importés (audition par un inspecteur de la commission européenne, listing des pays pouvant exporter, contrôle des produits avant dédouanement (attestation, lot) etc.
- Le rôle du programme national de contrôle officiel de l'hygiène de la production primaire relatif à la pêche extractive, et visant à uniformiser les pratiques des autorités compétentes des différentes communautés autonomes en matière d'hygiène de manière à rejoindre les règles de base de la législation alimentaire sur l'ensemble du territoire espagnol.
- L'intervention du secteur privé, dont notamment de l'association ANFACO-CECOPECA, active dans l'appui aux entreprises membre en matière de gestion de qualité et de la sécurité sanitaire et de valorisation des produits dans l'ensemble de la filière des produits de mer.

3.2.11. Forces et faiblesses,

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Une grande expérience dans la production des fruits de la mer et des crustacés en particulier. - Capacité à production selon les normes de qualités sanitaires requises - Capacité de fournir le crabe sous diverses formes - Longue tradition en matière de sécurité alimentaire, ce qui confère à la m'Espagne un avantage comparatif par rapport à de nombreux autres pays exportateurs de fruits de mer à revenu faible ou intermédiaire. - Respect des strictes normes HACPP requises pour le commerce international. - Performance des chaines logistiques - Expérience avérée sur le marché américain - Bonne visibilité des produits espagnols grâce à la présence d'autres produits sur les marchés internationaux. - Forte crédibilité des produits espagnols. 	<ul style="list-style-type: none"> - Raréfaction des ressources exportables, - Réglementation rigoureuse, encore hésitante à l'égard des espèces exotiques - Faibles quantités produites et demande locale relativement importante. - Faible disponibilité de crabes exportables en l'état, à congeler, à y extraire la chair où à valoriser en conserve. - Les coûts élevés de la main d'œuvre empêchent d'envisager l'exportation de la chair de crabe.

3.3. Profil pays exportateur : Bahreïn

3.3.1. Aperçu général

	Informations générales pour 2017 ¹⁰¹		
Produits de la mer	 Population 1.493 Millions  Côtes maritimes ¹⁰² 161 km	 Taux de change 0.376 BHD/\$US  Croissance de l'IPC 1.39 %	 PIB 35 150 Millions \$US courants  Croissance du PIB 3.90 %
Crabe	<p>Le secteur de la pêche commerciale est petit et ne contribue que pour 0,4% au PIB. Cependant, le secteur est important du point de vue socio-économique en constituant la principale activité économique et l'emploi de nombreux villages côtiers.</p> <p>Le secteur de la pêche au Bahreïn bénéficie de certains avantages pour son développement dont notamment le climat, l'emplacement privilégié, la zone côtière et le marché. L'emplacement privilégié du Bahreïn, explique la prolifération des crustacés, la production des crevettes et des crabes et dans une moindre mesure le poisson.</p> <p>Cependant, la pénurie en poisson subsiste depuis plusieurs années à cause de la surpêche et des problèmes environnementaux ...</p> <p>Par ailleurs, la demande et la consommation par habitant de produits à base de poisson continuent d'augmenter, en raison de la prise de conscience croissante des avantages pour la santé.</p> <p>Ces deux contraintes ont conduit le pays contrôler et réglementer rigoureusement les activités de production, d'exportation et d'importation.</p> <p>Des expériences de recherche, de promotion sont conduites pour développer l'activité aquacole, répondre à la demande locale et améliorer le solde de la balance commerciale.</p>		
Intérêt pour la Tunisie	<p>Il existe de fortes similitudes entre les offres tunisiennes et bahreïniennes, portant notamment sur : (i) l'exportation du crabe bleu nageur congelé, (ii) la proximité des valeurs unitaires, et (iii) le ciblage des marchés coréen et thaïlandais.</p> <p>Il serait intéressant de suivre de plus près la présence de ce concurrent potentiel sur ces deux marchés cibles.</p>		

¹⁰¹ SOURCE : <http://unctadstat.unctad.org/CountryProfile/GeneralProfile/>

¹⁰² https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_pays_par_longueur_de_c%C3%B4tes

3.3.2. Le niveau et l'évolution de la production,

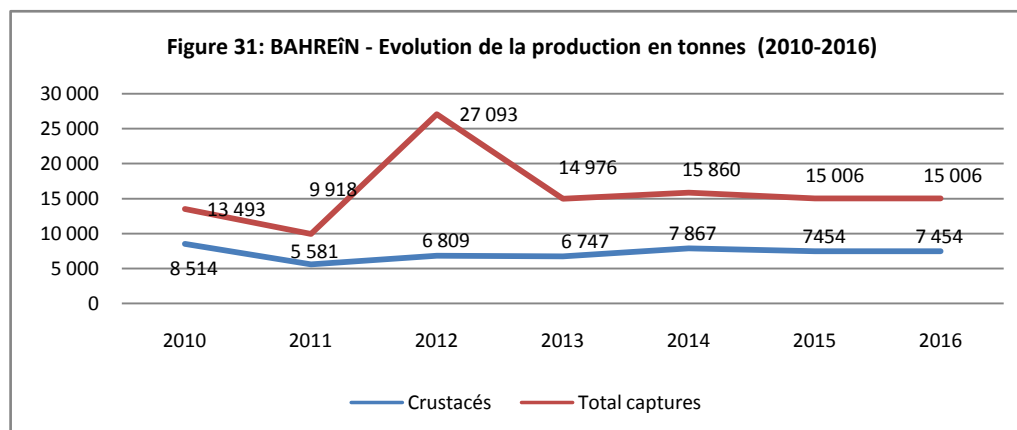
Production de la pêche à Bahreïn

A Bahreïn, la production totale de produits de la mer est de l'ordre de 15 000 tonnes par an¹⁰³.

Elle est constituée des pêches de captures marines, notamment les crustacés, qui y représentent près de 50%. La crevette constitue la principale espèce pêchée, suivie du crabe.

Sur le long et moyen terme, la production est constante mais les stocks tendent à baisser.

Des expériences et des programmes sont lancés pour développer l'aquaculture à Bahreïn



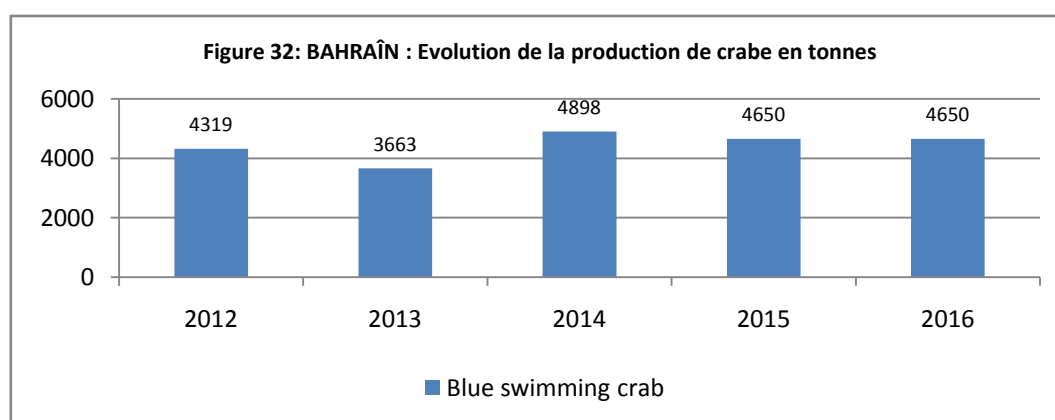
Source : FAO

Production de crabe

Selon la base de données de la FAO, la production de crabe en 2016 était de 4650 tonnes, constituées exclusivement du crabe bleu nageur (*Portunus pelagicus*) (100%).

Tableau 45 : THAILANDE - Production de crabe sur la période 2012-2016

Species	Scientific name	2012	2013	2014	2015	2016	Moyenne
Crabe Bleu nageur	<i>Portunus pelagicus</i>	4319	3663	4898	4650	4650	4436
Total		4319	3663	4898	4650	4650	4436



Source : FAO

¹⁰³ Les quantités de la production reportées pour 2015 et 2016 sont des estimations faites par la FAO. Leur constance relative est très probable du fait du fort contrôle exercé par les autorités.

Le niveau de la production est relativement stable, en raison de la forte réglementation de l'activité dans ce pays.

3.3.3. Le niveau d'évolution des échanges,

Selon la base de données de trademap, le Bahreïn avait exporté en 2016, une quantité de 5 435 tonnes de crabe pour 11,7 millions de \$us, et avait importé 493 tonnes pour 478 mille \$us. D'où une exportation nette d'environ 5000 tonnes.

Cette quantité dépasse les quantités produites estimées par la FAO à 4 650. Ce léger écart peut s'expliquer des approvisionnements effectués par les unités exportatrices non enregistrés par la direction de la pêche.

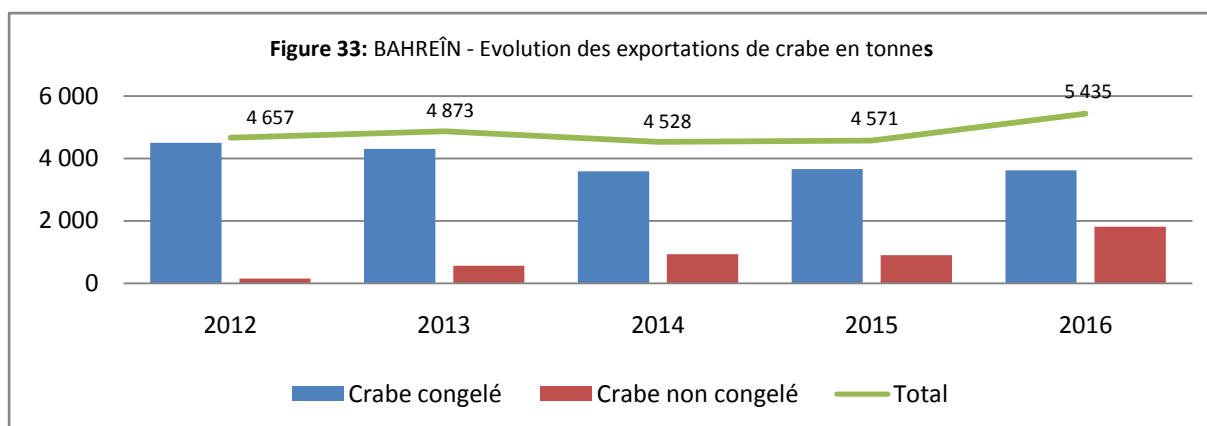
Tableau 46 : BAHREÏN – Balance des échanges de crabe en 2016¹⁰⁴

	Exportations		Importations		Balance commerciale	
	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000 \$us	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000 \$us	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000 \$us
Crabe congelé 030614	3 622	7 595	26	107	3 596	7 488
Crabe non congelé 030624	1 813	4 168	467	371	1 346	3 797
Total	5 435	11 763	493	478	4 942	11 285

Source : Trademap

Les exportations :

Les 5435 tonnes exportées en 2016 étaient composées de crabes congelés (66%), de crabes non congelés (33%). Elles s'inscrivent en hausse sur la période 2012-2016, surtout pour ce qui concerne les crabes non congelés.



Source : Trademap

Le crabe congelé : 030614

Les quantités de crabe congelé exportées par le Bahreïn sont de 3622 tonnes en 2016. Elles sont estimées en 2017 à 7 642 tonnes¹⁰⁵ pour 29,3 millions de \$us. Cela fait de ce pays le 11^{ème} exportateur mondial avec une part dans les exportations mondiales de 1,1%.

Les principales destinations étaient la Corée du Sud (42%), la Thaïlande (36%) et le Japon (17%).

La valeur moyenne était de 3800 \$us la tonne, avec des niveaux relativement plus élevés pour les ventes sur la Corée du Sud et le Japon.

¹⁰⁴ On constate que la

¹⁰⁵ Données miroir

Les exportations des produits de ce segment ont fortement augmenté sur la période 2013-2017, avec des taux d'accroissement annuels moyens de 10% et 12% respectivement pour les valeurs et les volumes.

Le crabe non congelé : 030624*

En 2016¹⁰⁶, les quantités de crabes non congelés exportées étaient de 1813 tonnes pour environ 4,2 millions de \$us. Ces exportations ont fortement progressé sur la période 2013-2016.

Les principales destinations étaient la Corée du Sud (52%%), le Japon (22%), la Thaïlande (20%) et le Viêt-Nam (3%).

Tableau 47 : BAHREÏN - Exportations de crabe congelé en 2017

	Exportations		Répartition des valeurs en (%)	Valeurs Unitaires (USD/unité)	T.A.A.M 2013-2017	
	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000 \$us			des valeurs en%	Quantités en %
Crabe congelé (030614)	7 642	29 303	100	3 834	10	12
Corée du Sud	2 733	12 242	41,8	4 479	3	2
Thaïlande	3 521	10 594	36,2	3 009	105	83
Japon	1 026	4 937	16,8	4 812	-5	-7
Malaisie	118	390	1,3	3 305		
Taipei Chinois	104	358	1,2	3 442	19	8
Autres	140	782	3			

Source : Trademap

Tableau 48 : BAHREÏN - Exportations de crabe non congelé en 2016

	Exportations		Répartition des valeurs en (%)	Valeurs Unitaires (USD/unité)
	Quantités en tonnes	Valeurs en 1000 \$us		
Crabe congelé (030624)	1 813	4 168	100	2 299
Corée	773	2 166	52	2802
Japon	381	903	22	2370
Thaïlande	365	836	20	2290
Viet Nam	144	114	3	792
Autres				

Source : Trademap

Les importations :

Le Bahreïn avait importé en 2016 :

- 467 tonnes de crabe non congelé (030624) pour 371 mille \$us, principalement auprès de l'Arabie saoudite.
- 26 tonnes de crabe congelé (03614) pour 107 mille \$us auprès de l'Arabie Saoudite, des Emirats-Arabs-Unis, de l'Inde et de Bangladesh.

3.3.4. Les niveaux de prix,

Le tableau ci-dessous présente des valeurs unitaires (VU) à l'exportation, extraites de la base de données Trademap.

¹⁰⁶ Les données relatives à ce groupe ne sont pas disponibles sur Trademap pour 2017

Tableau 49 : BAHREIN - Valeurs unitaires à l'exportation (comparées) en \$us la tonne en 2017

		Monde	Tunisie	Bahreïn	VU Bahreïn / Marché cibles
030614	Crabe congelé	11 303	2 871	3834	Corée du Sud (4500 \$us) Thaïlande (3000 \$us),
030624	Crabe non congelé	8 812	3 105	2299 (*)	Corée du Sud (2800 \$us) (*) Thaïlande (2300 \$us), (*)

Source : Trademap (*) 2016

Pour le crabe congelé, la VU moyenne des exportations bahreïniennes est d'environ 3 800 \$ la tonne, nettement plus faible que la VU mondiale moyenne, mais plus élevée que la VU des exportations tunisiennes.

Les VU moyennes appliquées sont plus élevées sur le marché sud-coréen (4500 \$us) et plus faibles sur le marché thaïlandais (3000 \$us),

Considérant le fait qu'il s'agit certainement de l'exportation du crabe bleu congelé, on peut en déduire l'existence d'une forte similitude à avec l'offre tunisienne ainsi que d'une forme de concurrence potentielle.

Pour le crabe non congelé, les valeurs unitaires calculées pour 2016, étaient de 2300 \$us la tonne. Elle est plus élevée sur le marché sud-coréen (2800 \$us) et plus faible sur le marché thaïlandais (2300 \$us),

3.3.5. La largeur de la gamme,

L'examen des bases de données de la FAO et de Trademap permet de déduire que :

- Le Bahreïn exporte uniquement le crabe bleu nageur (*Portunus pelagicus*) sous 2 Codes SH08 :
 - o 03061400 : Crabes congelés, même fumés, en coques ou non, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante
 - o 03062400 : Crabes, même fumés, en coques ou non, vivants, frais, réfrigérés, séchés, salés ou en saumure, incl. crabes non décortiqués, cuits à la vapeur ou à l'eau bouillante
- Le Bahreïn n'exporte ni la chair de crabe, ni le crabe en conserve.

A partir de la plateforme commerciale B2B : Alibaba.com, et l'examen des offres des entreprises installées au Bahreïn (le cas de l'Entreprise JARADAH FISH S.P.C), on peut déduire les renseignements suivants :

- **Le crabe exporté est en général de petite taille**
- **Le crabe bleu nageur exporté est congelé, entier ou en coupe**
- Processus de congélation: IQF Durée de vie: 24mois
- Prix FOB - Port de Bahreïn

1^{er} cas : 3 000 \$us / tonne métrique

- Les crabes nageurs congelés entiers ou en coupe sont emballés dans des cartons principaux de 12 kg et dans des cartons intérieurs de 4 kilogrammes : 12 kg (4 kg x 3). Le produit est emballé dans des cartons conçus pour se distinguer et se démarquer sur le marché standard international.
- Tailles : 50/80, 80/100, 100/150, 150 / 200,200 / up
- Capacité d'approvisionnement : 115 tonnes métriques par semaine

2^{ème} cas : US \$ 2 - 2,5 / cartons | Commande minimale: 16800 Carton / Carton

- Les crabes nageurs congelés entiers ou en coupe sont emballés dans des cartons principaux de 6 kg (500 g x 12 intérieurs) – Environ 18 TM par conteneur.
- Capacité d'approvisionnement: 1440 tonnes / tonnes par an



A propos de l'entreprise JARRADAH FISH S.P.C

Emplacement: Bahreïn

Principaux produits: Méduse salée, crabe de nage bleu entier, crabe de nage demi-coupé bleu, reine poisson, seiche

Total des employés: 201 - 300 personnes

Revenu annuel total: Au-dessous de 1 million USD

Année de création : 1998

Top 3 des marchés: Asie du Sud-Est 50% - Asie de l'Est 30% - Asie du Sud 20%

Certification: HACCP, ISO, FDA,

Marque: POISSON DE JARADAH

SAJAM GROUP INDUSTRIES

Ce groupe exporte des crabes dont la gamme, les tailles et autres caractéristiques sont décrites comme suit : 1-Frozen Blue Swimming tâchetés (entier et demi-coupé) ; Taille moitié coupée Taille: 3L 2L LMS 2S 3S Bkn ; Whole Taille ronde: 60/80, 80/100, 100/150, 150/200, 200/300, 300 / ..

3.3.6. La structure du secteur,

Comme indiqué dans la section relative à la production, le crabe bleu nageur représente 100% de l'ensemble des captures de crabe au Bahreïn.

Les pêcheries [7]

Au Bahreïn les pêcheries sont de nature artisanale.

Les principaux engins de pêche utilisés au Bahreïn pour la capture de crabe sont les nasses, les filets à maillons, les filets à pieu fixe (nom local, *haddrah*) dont l'installation est soumise à agrément.

Le secteur de la pêche est classé en pêcheurs à temps plein, à temps partiel, occasionnel et de loisir, où 80% des pêcheurs sont des professionnels à temps plein ou à temps partiel.

Les questions environnementales préoccupent de plus en plus l'industrie de la pêche de Bahreïn, en particulier la hausse de la température de l'eau en été (en 1996 et 1998, la température de l'eau en été dépassait 36 ° C, entraînant un blanchissement massif des coraux dans les eaux de Bahreïn et, en 1999, 99% des récifs coralliens côtiers et côtiers décédés), remise en état des terres et dragage. De 1991 à 2017, la superficie de Bahreïn est passée de 695 km² à 765 km². Cela a entraîné la destruction de fonds marins et l'envasement des fonds marins adjacents.

La Direction des pêches a entrepris un programme de développement de récifs artificiels et a réussi à reproduire des poissons juvéniles dans les récifs. Un projet pilote commercial est en cours pour localiser des récifs artificiels dans diverses zones afin de remplacer les zones de récifs naturels détruites.

Le commerce local:

L'essentiel du crabe capturé par les pêcheries agréées est utilisé par les unités de congélation pour l'exportation.

De faibles quantités, provenant surtout des pêches récréatives, sont commercialisées sur le marché central de Manama et le marché des Jidhafs.

La transformation:

Il existe également à Bahreïn un petit nombre d'entreprises de transformation de fruits de mer qui achètent des excédents de crevettes non destinées à l'exportation.

- JARADAH FISH est une entreprise de capture, de transformation et de commercialisation de fruits de mer de BAHREIN, de la mer du Golfe Arabe et du monde entier, intégrée verticalement. Fondée en 2003, est une société privée appartenant à des Bahreïniens qui exploite des processeurs côtiers et des usines côtières à Bahreïn et dans le Golfe Arabe. Elle se présente comme un grand récupérateur et transformateur de méduses salées et de crabe bleu qui exporte la plupart de ses produits en Chine et dans d'autres pays asiatiques.
- Le GROUPE SAGEM est l'un des plus grands exportateurs de fruits de mer. Il traite du crabe bleu congelé (demi-entier et rond), du poisson congelé, des crevettes congelées saoudiennes (P. Indicus). Le groupe dispose de sociétés associées au Pakistan, au Yémen, en Inde, à Oman, au Bangladesh et aux Émirats arabes unis pour les produits de la mer
- GROUPE DES INDUSTRIES DES FRUITS DE MER:

3.3.7. Les dispositions d'appui à l'exportation,

La raréfaction des ressources halieutiques a conduit le gouvernement à contrôler et réglementer rigoureusement l'activité de la pêche. Ainsi, (i) seuls quelques permis sont accordés aux chaluts pour pêcher dans la mer profonde, (ii) la pêche au poisson est autorisée une fois par semaine, (iii) l'exportation est interdite pour de nombreuses espèces et n'est autorisée qu'en présence d'un excédent.

Dans ces conditions, il est normal que l'Etat n'applique pas de politique d'appui spécifique à l'exportation des produits de la mer, en dehors des incitations horizontales.

S'agissant des structures d'encadrement, elles sont marquées par la prédominance de la direction générale de la pêche qui n'est d'ailleurs pas bien dotée en ressources humaines.

3.3.8. La politique de qualité,

Il n'existe pas au Bahreïn de réglementation stricte en matière de gestion de la qualité des produits de la mer, ni de structures d'encadrement visant la qualité.

Rares sont les entreprises de transformation qui appliquent de manière stricte les normes HACCP. Celles qui ont réussi à le faire ont compté sur leurs propres moyens (Ex. JARADA FISH) ;

Il n'existe pas une réglementation claire concernant les mesures sanitaires.

Le système de contrôle des mesures sanitaires au Bahreïn est à l'état rudimentaire.

3.3.9. Forces et faiblesses,

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Environnement général favorable à la production du crabe bleu nageur (climat, positionnement géographique), • Présence d'une firme américaine ayant une filiale à Djibouti • Expérience acquise sur les marchés et relations commerciales établies • Positionnement favorable pour desservir les marchés asiatiques • Percée sur le marché vietnamien, thaïlandais et sud coréen • Liens commerciaux solides avec l'Arabie Saoudite et les E.A.U • Accords préférentiels : Le Conseil de coopération du Golfe (CCG) ; ALE États-Unis – Bahreïn ; Accord UE européenne-Bahreïn ; Accord Inde-Bahreïn ; Accord CCG-Australie ; ALE avec la Chine, la Corée, l'Australie, l'Association européenne de libre-échange (AELE), la Nouvelle-Zélande, la Thaïlande, et le MERCOSUR 	<ul style="list-style-type: none"> • Raréfaction des ressources exportables, • Contraintes environnementales • Fort contrôle des autorités • Absence de capacités de transformation, en dehors de quelques unités de congélation • Faibles capacités de maîtrise des normes HACPP requises pour le commerce international, ce qui limite le champ des pays cibles.