

CONSERVES ET SURGELATION DES PRODUITS
DE LA MER : VINGT ANS D'EVOLUTION

B. GILLY
E. MEURIOT (x)

(x) IFREMER - DRV
Département "Stratégies de Développement et d'Aménagement"

SOMMAIRE

I. - INTRODUCTION

II. - LA CONSOMMATION FRANCAISE DE PRODUITS APPERTISES ET SURGELES : DIVERSIFICATION ET DIFFERENCIATION

II.1. - Une tendance marquée au ralentissement de la croissance des marchés

II.2. - Des évolutions contrastées par segment de marché

II.2.1. - *Conserves : maintien de la prédominance des sardines, thons, maquereaux*

II.2.2. - *Surgelés : les gadidés comme base, les autres espèces pour la diversification*

II.2.3. - *Conserves et surgelés : le développement des produits nouveaux, souvent plus élaborés*

II.3. - Des circuits de distribution largement différents

II.3.1. - *Distributions*

II.3.2. - *Politique de marques*

III. - LA PRODUCTION FRANCAISE DE PRODUITS TRANSFORMES

III.1. - Tendances générales

III.2. - Un recours accru aux importations ; une exception : les produits nouveaux ou élaborés

III.3. - Approvisionnement : des démarches similaires face à des marchés différents

III.4. - Structure de la production :

III.4.1. - *Une localisation spécifique à chaque sous-branche*

III.4.2. - *Entreprises : des structures différentes. Une même tendance ?*

IV. - CONCLUSION

I. - INTRODUCTION

L'activité de transformation de produits de la mer existe en France depuis plus d'un siècle⁽¹⁾ (N. APPERT découvre le procédé de stérilisation par la chaleur en 1810). On distingue typiquement trois filières technologiques différentes :

- . Les procédés de séchage ou de salage sont les plus anciens ; ils ont connu un fort déclin à partir de l'après-guerre et, paradoxalement, apparaissent maintenant comme des produits de haut de gamme ;
- . L'appertisation s'est développée très largement sur le littoral français, d'abord à partir de la sardine et du maquereau, puis du thon. Le développement des fabrications et des marchés a été suivi par un net ralentissement et marqué par l'apparition de la concurrence internationale. La concentration des entreprises et la diversification des productions ont permis d'améliorer productivité et compétitivité ;
- . La surgélation-congélation est une activité récente au regard des deux précédentes. Elle s'est développée à partir des années 1960, en retard sur d'autres pays. Le développement du marché a été accompagné par la création de nombreuses entreprises. Le ralentissement de l'accroissement de la demande et la forte concurrence sur ce marché débouchera vraisemblablement sur une certaine concentration des entreprises ou des disparitions d'entreprises.

Les évolutions des deux sous-branches les plus importantes (conserverie, surgélation) sont assez parallèles bien que décalées dans le temps. A l'image de tradition (et même d'une certaine obsolescence) de la conserve, l'usage oppose la modernité de la surgélation. La comparaison des deux sous-branches montre en fin de compte que l'industrie des conserves de produits de la mer a élaboré une stratégie qui, à certains égards, la place maintenant dans une situation plus confortable que celle de l'industrie de la surgélation.

(1) Pour ce qui est des modes de transformation examinés ici, à savoir l'appertisation et la surgélation-congélation ; le salage et le séchage sont bien antérieurs.

II. - LA CONSOMMATION FRANÇAISE DES PRODUITS APPERTISES ET SURGELES : DIVERSIFICATION ET DIFFERENCIATION

Le volume de la consommation française de produits de la mer a progressé depuis 1960 à un rythme modéré (+ 1,9 % par an). En valeur, la croissance de la consommation est plus forte (+ 11,4 %) en raison de la hausse élevée du prix de ces produits : depuis 1960, la hausse des prix des produits de la mer frais a été 1,8 fois supérieure à celle de l'ensemble des produits alimentaires.

Les dépenses alimentaires atteignent 513 milliards de francs en 1983. Les dépenses en produits de la mer se montent à 25 milliards de francs, dont environ 7 milliards pour les produits transformés. Avec 73 % de la valeur de la consommation, la prépondérance des produits frais constitue une caractéristique remarquable du marché français des produits de la mer.

Les conserves et la surgélation-congélation sont les principales formes de transformation des produits de la mer. Les chiffres d'affaires au détail de la conserve et de la surgélation-congélation sont respectivement de l'ordre de 4 et 3 milliards de francs en 1983. Les quantités consommées sont équivalentes, avec 160 000 tonnes pour les conserves et 150 000 tonnes pour les produits surgelés-congelés.

II.1. - Une tendance marquée au ralentissement de la croissance des marchés

De 1954 à 1970, les quantités de produits de la mer consommées en conserve ont augmenté à un rythme annuel moyen de + 4,1 %. De 74 000 tonnes en 1954, elles passent à 140 000 tonnes en 1970. De 1970 à 1975, la consommation plafonne autour de 140 000 tonnes. Dans la seconde moitié des années 70, elle s'élève en moyenne à 153 000 tonnes, pour atteindre une moyenne de 159 000 tonnes au début des années 1980. De 1970 à 1982, le taux de croissance annuel moyen des quantités consommées est réduit à + 1,1 % .

De 1955 à 1971, la consommation apparente (1) de surgelés et congelés a augmenté en volume au rythme annuel moyen de + 15 %. De 6 000 tonnes en 1955, elle s'élève à près de 80 000 tonnes en 1971. De 1971 à 1978, la croissance de la consommation ralentit et atteint une moyenne annuelle de près de + 7%. A partir de 1978, la consommation augmente à un rythme réduit à + 3,5 % par an. De 1971 à 1983, le taux de croissance annuel moyen de la consommation apparente est de 5,5 %.

II.2. - Des évolutions contrastées par segment de marché

La croissance ralentie de l'ensemble de la consommation des produits de la mer transformés masque les divergences d'évolution par segments de marchés. Certains stagnent, voire même régressent, d'autres sont en expansion. Ces évolutions peuvent être appréciées d'un double point de vue : celui des espèces transformées et celui du degré d'élaboration des produits.

(1) *Consommation apparente = Production + Importation - Exportation ; c'est-à-dire hors variations des stocks*

II. 2. 1. - Conserves : maintien de la prédominance des sardines, thons, maquereaux.

Les sardines, les thons et les maquereaux représentent 79 % de la quantité de conserves consommées en 1984 (129 000 tonnes). Ce pourcentage rejoint celui existant en 1954 (81 %) après être passé par un minimum proche de 75 % au cours des années 60.

Le poids respectif de ces espèces s'est sensiblement modifié. L'importance relative de la sardine a fortement diminué. A l'inverse, les conserves de thon sont devenues prépondérantes (tableau 1 et fig. 1).

	1954	1964	1975	1984
Sardines + Thon + Maquereaux.....	60	85	109	129
Autres espèces.....	14	27	31	33
Total conserves.....	74	112	140	162

Tableau 1 : QUANTITES CONSOMMEES EN CONSERVE
(en milliers de tonnes)

La part des espèces autres que les sardines-thons-maquereaux fluctue au cours de ces trente dernières années entre 20 et 25 % de la consommation de conserves de produits de la mer. Ces espèces sont très diverses : espèces pélagiques (harengs, sprats,...), espèces démersales (lieu noir, cabillaud, lingue,...), mollusques (coquille St Jacques, moules,...), crustacés (crabes, crevettes). Leur consommation atteint 33 000 tonnes en 1984.

II. 2. 2. - Surgelés-congelés : les gadidés comme base, les autres espèces comme diversification

Les principales espèces consommées en surgelés-congelés sont les gadidés : cabillaud, lieu noir et, de plus en plus, merlu importé. Ces espèces sont consommées sous forme de filets ou blocs, de tranches panées ou de plats cuisinés. Elles représentent environ 50 % des quantités destinées à la consommation finale.

Les poissons entiers surgelés recouvrent de nombreuses espèces dont le nombre s'est accru au cours des années 70. La diversification des espèces consommées en surgelés-congelés s'est en partie effectuée sur la base des crustacés et, dans une moindre mesure, des mollusques. La part des crustacés est passée de 10 % en 1971 à 20 % en 1983 (figure 2). Les crevettes représentent une part substantielle des crustacés surgelés-congelés.

II. 2. 3. - Conserves et surgelés-congelés : le développement des produits nouveaux, souvent plus élaborés

L'enrichissement de la gamme des produits de la mer transformés ne résulte pas seulement de l'élargissement de la gamme des espèces. Il s'effectue par la mise en marché de produits nouveaux, généralement plus élaborés, notamment dans le cas des surgelés-congelés. Ces produits prennent une importance grandissante dans la consommation, souvent en substitution des produits traditionnels.

Les achats des ménages en conserves de thon augmentent au rythme annuel moyen de + 5,8 % depuis 1979. La part des thons à l'huile diminue : de 29 % en 1977, elle tombe à 23 % en 1983. A l'inverse, la part du thon au naturel progresse de 55 % en 1977 à 59 % en 1983, ainsi que celle des "autres préparations" qui passe de 9 % à la fin des années 70 à 12 % en 1983. Ces "autres préparations" englobent surtout les préparations type saladières (thon + légumes). Elles bénéficient d'un fort gain de clientèle.

Les achats des ménages en conserves de maquereau stagnent. La part des "autres préparations" progresse rapidement de 7 % en 1977 à 16 % en 1983. Ces "autres préparations" sont constituées de maquereaux en sauce (tomate, moutarde) qui s'opposent aux traditionnels maquereaux au vin blanc.

Les achats de sardines en conserve par les ménages régressent. Dans ce segment de marché en déclin, la seule innovation notable est l'apparition dans les années 1970 de préparations au citron (4% des achats en 1984).

L'expansion du marché des produits de la mer surgelés-congelés par une diversification des espèces transformées est fortement ralentie dans la seconde moitié des années 70. Les produits relativement nouveaux et plus élaborés connaissent par contre une croissance soutenue de la consommation au début des années 80.

Au début des années 1980, la consommation de filets panés régresse ; celle de crustacés et de mollusques surgelés ou congelés stagne. Les filets surgelés (hors produits panés), les croquettes de poissons, et surtout les plats cuisinés à base de poisson surgelé-congelé progressent de manière soutenue : la consommation apparente de beignets et croquettes de poisson est passée en moyenne annuelle de 4 500 tonnes dans la seconde moitié des années 70 à plus de 7 500 tonnes de 1980 à 1984 ; la consommation apparente de plats cuisinés augmente de 6 000 tonnes en 1975 à 19 000 tonnes en 1984.

On retrouve pour la consommation des produits de la mer en conserve ou surgelés-congelés une tendance existant pour les autres produits alimentaires : le mode de vie conduit à faire progressivement moins appel aux produits frais au profit de la consommation de produits élaborés d'emploi aisé. Le secteur des restaurants et de la restauration collective s'est aussi nettement orienté vers l'achat de produits standardisés, de qualité homogène et d'hygiène garantie, critères auxquels répondent les produits de la mer transformés. Pour les conserves s'ajoute vraisemblablement un critère de diététique expliquant la régression des produits préparés à l'huile.

L'orientation de la consommation des produits de la mer transformés s'inscrit dans celle de l'ensemble des produits alimentaires. La part que tiendront les produits de la mer dans les dépenses alimentaires est largement liée à l'évolution de leurs prix. Avec le ralentissement de la croissance du pouvoir d'achat, voire sa stagnation, et la faible croissance démographique, les marchés des produits alimentaires sont très concurrentiels et le critère prix reste essentiel.

II.3. - Des circuits de distribution largement différents

II.3.1. - Distribution

Les achats directs des ménages représentent environ 70 % de la consommation des produits de la mer en conserve et 50 % de celle des surgelés-congelés (tableau 3). La part importante des restaurants et collectivités dans les achats de produits de la mer surgelés-congelés explique que certains fabricants et distributeurs se soient spécialisés jusqu'à une période récente sur ce marché.

	Conserves	Surgelés-Congelés
Achats directs des ménages	≈ 70 %	≈ 50 %
Restaurants, restauration collective.....	≈ 30 %	≈ 50 %
Ensemble.....	100 %	100 %

Tableau 3 : REPARTITION DES VENTES DE PRODUITS DE LA MER TRANSFORMES (ordres de grandeur approximatifs pour 1983)

Une autre différence notable dans la distribution des produits de la mer transformés réside dans l'existence de détaillants spécialisés dans la vente de surgelés : magasins de surgelés, en expansion, et vente à domicile, en régression. Si l'on tient uniquement compte des autres lieux de distribution, la répartition entre hypermarchés, libres-services avec chariots et petits libres-services ou magasins traditionnels est à peu près identique pour les conserves à celle existant pour les surgelés-congelés (figure 3). Les ventes dans les libres-services avec chariots se développent en substitution de celles des petits libres-services et des magasins traditionnels.

Le poids différents des restaurants et collectivités, et l'existence d'un circuit de détaillant spécialisés pour les produits surgelés-congelés expliquent la plus grande importance des grossistes dans le domaine de la surgélation que dans celui de la conserve.

II.3.2. - Politique de marques

Le nombre de marques connues est peu élevé, tant pour les produits en conserve que pour les surgelés-congelés. En matière de conserves, la concentration des entreprises a entraîné une diminution du nombre de marques ; seules les plus connues ont pu résister et sont encore développées (Capitaine COOK, SAUPIQUET, etc...). Pour les nouveaux entrants, la politique de marque est quasiment inexistante ; ces entreprises se bornent à une activité de remplissage. La promotion des produits s'effectue grâce à des actions collectives (thon) relayées par une publicité de marque (promotion sur les lieux de vente).

Deux marques principales (FINDUS et VIVAGEL) se dégagent sur le marché des surgelés-congelés. Le glissement des firmes leaders sur le marché des collectivités-restaurations vers le marché grand public entraîne l'apparition de marques supplémentaires sur ces marchés (DAVIGEL, par exemple).

III. - LA PRODUCTION FRANCAISE DE PRODUITS TRANSFORMES

III.1. - Tendances générales

Le volume de la production française de produits de la mer transformés, relativement limité au regard de la consommation, a augmenté à un rythme modéré (+ 3,1 % par an de 1971 à 1979, + 0,3 % par an de 1978 à 1983). La production de conserves est restée particulièrement stable dans les quinze dernières années et ce sont essentiellement les produits surgelés et congelés qui participent à l'accroissement de la production ; les autres formes de transformation (fumage, salage, sous-produits) restent marginales au niveau des volumes traités. Les chiffres d'affaires à la production des industries de la conserve et de la surgélation-congélation étaient respectivement de l'ordre de 2,4 et 1,5 milliards de francs en 1983. Celui de la sous-branche conserve n'a que très peu évolué en francs constants depuis 1978.

	1971	1974	1977	1980	1983	1984
Surgelés-congelés pour consommation directe.....	59 315	71 084	84 518	82 630	79 645	71 274
Surgelés-congelés pour transformation	61 000	70 000	78 000	70 000	88 000	113 000
Conserves	98 700	101 200	98 700	84 560	98 300	101 750

Tableau 4 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE PRODUITS DE LA MER TRANSFORMES (en tonnes)

III.2. - Un recours accru aux importations de matières premières et de produits finis; une exception : les produits nouveaux ou élaborés

La part de la production nationale dans les matières premières destinées à une transformation a diminué sur longue période.

	1954	1964	1973-1977	1978-1983
Sardines	100	100	42	25 1)
Thons	100	95	88	86
Maquereaux	100	100	69	50

Tableau 5a : PART DE LA MATIERE PREMIERE D'ORIGINE NATIONALE DANS LA FABRICATION FRANCAISE DE CONSERVES (en pourcentage)

1) La tendance s'inverse à partir de 1981.

	1954	1964	1973-1977	1978-1983
Sardines	60	56	70	76
Thons	94	83	65	51
Maquereaux	100	100	98	100

Tableau 5b : PART DES CONSERVES FRANCAISES DANS LA CONSOMMATION
(en pourcentage)

	1975	1983	1984
Plaques de filets	non comparable	28	42
Crustacés	50	31	3
Mollusques de pêche	100	64	46

Tableau 6a : PART DE LA MATIERE PREMIERE D'ORIGINE NATIONALE
DANS LES PRODUITS SURGELES-CONGELES
DESTINES A UNE TRANSFORMATION ULTERIEURE
(en pourcentage)

Produits	1971-1975 1	1976-1981 2	1982 1984	Δ (2-1)	Δ (3 - 2)
Crustacés congelés	14,4 %	9,3 %		- 5,1	+ 3,4
Crustacés surgelés	61,9 %	26,7 %		- 35,2	- 1,0
Poissons entiers congelés	35,8 %	41,7 %	29,5	+ 5,3	- 12,2
Mollusques congelés	52,7 %	43,7 %	29,8	- 9,0	- 13,9
Filets et blocs surgelés	68,0 %	46,1 %	59,5	- 21,9	+ 13,4
Mollusques surgelés	75,0 %	56,9 %	45,2	- 18,1	- 11,7
Poissons entiers surgelés	79,8 %	65,9 %	57,8	- 13,9	- 8,1
Plats cuisinés à base de poisson	80,6 %	97,6 %	93,9	+ 17,0	- 3,8

Tableau 6b : PART DE LA PRODUCTION NATIONALE DANS LA CONSOMMATION FINALE
APPARENTE DE SURGELES (en pourcentage)

Cette évolution est marquée dans le cas de la sardine, du maquereau ou des plaques de filets (tableaux 4 et 5).

Le recours accru aux importations de matières premières constitue dans certains cas un moyen indispensable de renforcer la place de la production nationale de produits finis dans la consommation domestique : à l'importation accrue de sardines ou de maquereaux congelés correspondent la part croissante de la production française de conserves de sardines et la quasi-exclusivité de la production française de conserves de maquereaux. De même le développement de la production française de plats cuisinés à base de poisson repose largement sur le recours aux importations.

Le thon fait apparemment exception puisque la part des conserves fabriquées en France diminue. Cependant, une proportion élevée

des conserves importées provient d'usines sous contrôle de capitaux français. Ces importations résultent d'une délocalisation de la production.

Les fabricants français tiennent une place relativement forte pour les productions de produits nouveaux ou plus élaborés à valeur ajoutée élevée. Pour les surgelés, c'est le cas des plats cuisinés. Pour les conserves de sardines, les préparations différentes de celles traditionnelles à l'huile ou à la tomate représentent, en 1983, 9 % des achats des ménages et 16 % de la production nationale. Pour les conserves de thon, les préparations différentes de celles traditionnelles à l'huile, au naturel ou à la tomate constituent 12 % des achats des ménages et 35 % de la production nationale.

La diversification des fabrications de conserves s'opère par une multiplication des conditionnements et des préparations. La gamme de boîtages devient très importante (plus d'une dizaine). Les innovations ont porté sur les matériaux employés et sur les modes d'ouverture des boîtes. Les innovations produits restent relativement peu nombreuses ; leur développement est l'apanage des entreprises importantes. L'innovation produit est beaucoup plus forte en matière de surgélation-congélation (par exemple, 53 produits nouveaux entre 1970 et 1980 pour 13 fabricants d'importance variée).

III.3. - Approvisionnement : des démarches similaires face à des marchés différents

Le tonnage de produits de la mer travaillé par les conserveries françaises n'a guère évolué depuis le milieu des années 1960. Il est passé de 62 000 tonnes en 1954 à 92 000 tonnes en 1964 (plus un tiers) puis s'est stabilisé autour d'une moyenne de 107 000 tonnes à partir de 1967. L'approvisionnement est marqué par une double rupture :

- le développement des techniques de surgélation-congélation permet d'augmenter les délais de traitement des produits de la mer : les conserveries ont tendance, à partir de la fin des années 1960, à faire de plus en plus appel à des matières premières congelées ;
- la dépendance de plus en plus grande vis-à-vis du marché international, alors que des ressources existent dans les eaux françaises. La part des importations dans le tonnage traité passe de 1,6 % en 1964 à 46 % en 1983. La politique des contrats d'approvisionnements, efficace dans le cas des sardines, paraît assez vaine dans le domaine du thon et du maquereau (elle a néanmoins permis un certain fléchissement du taux d'importation en 1984),

Années :	1964	1973	1977	1983	1984
% :	1,6	25	32	46	35

Tableau 7 : EVOLUTION DE LA PART DES IMPORTATIONS DANS L'APPROVISIONNEMENT DES CONSERVERIES

La forte part d'importation et la prédominance de l'approvisionnement en congelé à déconnecté l'industrie des conserves du système pêche français. Dans le cas du thon, l'importance des investissements nécessaires a favorisé un mouvement d'intégration vers l'amont (armement-transformation) qui ne s'est pas manifesté dans le secteur de la sardine et du maquereau (multiplicité de petits producteurs).

	1973	1977	1981	1983
Sardines	48 %	72 %	82 %	58 %
Maquereaux	25 %	26 %	45 %	79 %
Thons	11 %	12 %	20 %	16 %

Tableau 8 : IMPORTATIONS PAR RAPPORT A L'APPROVISIONNEMENT NATIONAL DES CONSERVERIES

L'évolution de l'approvisionnement en produits de la mer destinés à la surgélation-congélation est plus difficile à apprécier en raison de l'imprécision ou de l'absence des statistiques. La part des importations de matières premières par rapport à l'approvisionnement national était en 1983 du même ordre de grandeur que dans l'industrie de la conserve (45 %) ; cette proportion est croissante depuis la baisse d'activité de la grande pêche surgelée. La dépendance de l'approvisionnement de la sous-branche surgélation vis-à-vis du marché international, dominé par l'Amérique et l'Europe du Nord, est liée à la fois à l'accès à la ressources des flottilles françaises et à la politique de soutien des marchés (contrats d'approvisionnement).

La sous-branche de la surgélation semble, malgré la forte proportion d'importations, plus liée au système pêche national. L'intégration amont, pratiquement absente jusqu'en 1981, commence à apparaître sous une forme d'association d'entreprises (DAVIGEL-LEVEAU). Le développement des politiques de contrat a suscité le développement de capacités liées aux débarquements des flottilles nationales. Les gadidés constituent l'essentiel de la matière première.

	1976	1978	1979	1980	1981	1982
Gadidés	8 421	9 235	15 325	17 595	19 891	24 556
Poissons plats	-	180	313	393	419	827
Pélagiques	-	25 150	13 935	11 661	10 112	17 083
Crustacés	-	450	606	766	726	880

Tableau 9 : QUANTITES SOUS CONTRATS D'APPROVISIONNEMENT (en tonnes)

Les conditions d'approvisionnement, l'évolution des technologies de transformation et des marchés ont contribué à banaliser la matière première poisson, quelque soit le mode de transformation. Avec l'accroissement du degré de transformation (augmentation de la valeur ajoutée) la nature des espèces utilisées perd de l'importance.

Cette banalisation joue à la fois en faveur des importations (merlu d'Argentine, par exemple) et en faveur du redéploiement des flottilles nationales (thon listao, lieu noir, etc...). Elle peut se poursuivre au niveau des surgelés avec le développement des pulpes de poissons (surimi) ou des protéines texturées (succédané de chair de crabe en conserve), mais elle reste pour le moment secondaire pour les produits de haut de gamme.

	1976	1978	1980	1983
. Conserve : préparation de thon, en % des conserves de thon.....	18 %	18,8 %	23,8 %	32,3 %
. Surgelés : plats cuisinés en % des produits destinés à la consommation directe.....	8,6 %	10 %	13,7 %	19,3 %

Tableau 10 : EVOLUTION DE LA PART DES PRODUITS A FORTE VALEUR AJOUTEE PAR RAPPORT A LA PRODUCTION TOTALE DE CES PRODUITS

III.4. - Structure de la production: des évolutions analogues mais décalées dans le temps

III.4.1. - Une localisation spécifique à chaque sous-branche

Déconnectées du secteur de la production primaire, les conserveries françaises de produits de la mer ne sont pas dépendantes d'une localisation proche des zones principales de débarquement. Historiquement présentes dans la grande majorité des ports de pêche, elles se trouvent maintenant essentiellement localisées en Bretagne sud (zone de débarquement du thon congelé en provenance d'Afrique et du maquereau écossais) et dans certains ports du littoral atlantique et méditerranéen. Les implantations sont devenues plus tributaires des conditions générales de l'investissement que de l'existence de débarquements : la quasi-totalité du thon congelé est débarquée à Concarneau où il n'y a plus aucune conserverie de taille importante. Les petits ateliers familiaux travaillant surtout des produits frais, sont plus liés aux productions locales

	Nord	Bretagne	Loire-Atlantique/ Vendée	Cote basque	Méditerranée
Sardines...	-	42 %	24 %	26 %	8 %
Thons.....	4 %	74 %	19 %	3 %	-
Maquereaux	16 %	83 %	1 %	-	-
Autres poissons...	56 %	44 %	-	-	-
Total.....	11 %	65 %	13 %	8 %	3 %

Tableau 11 : REPARTITION DES TONNAGES PRODUITS PAR REGION (conserverie) 1983

Plus dispersées sur l'ensemble du littoral, les entreprises de surgélation-congélation témoignent encore d'une certaine spécialisation régionale des apports. La région Nord est particulièrement spécialisée dans la production de poissons surgelés ou congelés et de filets surgelés pour la consommation directe. La région Bretagne occupe une position dominante dans la production de mollusques et poissons surgelés alors que l'Aquitaine produit des crustacés surgelés. Le développement des contrats a pu favoriser la localisation près des ports de débarquements mais l'extension accélérée des activités multi-produits peut contribuer à éloigner les unités de production du littoral. Les plus grosses entreprises (production > 5 000 t) restent surtout localisées sur les côtes de la Manche.

III.4.2. - Entreprises : des structures différentes.
Une même tendance ?

La structure de l'industrie des conserves montre assez nettement l'opposition entre un secteur très artisanal atomisé, constitué de petits ateliers à faible durée de vie, et un secteur industriel concentré et organisé, à capacité d'investissement globalement élevée. La présence de ce deuxième groupe résulte, d'une part, de la mortalité d'entreprises incapables de résister à des conditions concurrentielles de plus en plus difficiles et, d'autre part, d'un mouvement de concentration important permettant de résister à cette concurrence. Ce mouvement a entraîné l'apparition, au sein du secteur industriel, de groupes dominants. Ceux-ci ont la capacité de faire face à la concurrence étrangère en délocalisant les fabrications vers les zones à coûts de production inférieurs (Portugal, Afrique de l'Ouest). Le nombre d'emplois dans le secteur des conserveries a fortement régressé (- 57 % de 1967 à 1983) pour se stabiliser depuis 1981 aux environs de 5 000.

	1954	1964	1969	1974	1978	1983
Nombre d'entreprises....	175	127	93	56	44	32
Nombre d'entreprises produisant :						
- 500 tonnes/an	-	-	37	18	17	7
+ 2 000 tonnes/an	-	-	20	19	17	17

Tableau 12 : EVOLUTION DE LA STRUCTURE DES CONSERVERIES

Dans la sous-branche de la surgélation-congélation, les entreprises ont des origines variées ; de nombreuses sont issues de la diversification d'entreprises préexistantes : mareyage, congélation alimentaire ou armement. La stabilité du nombre d'entreprises masque sans doute un nombre élevé de fermetures et de créations d'établissements. Les données disponibles montrent qu'il y a eu dans ce secteur en expansion, à la fois un développement des établissements les plus importants et des créations de petites et moyennes entreprises. L'évolution de la consommation qui entraîne une diversification des productions conduit plus à une augmentation de la

taille des usines qu'à leur automatisation. Les coopératives maritimes tiennent une place à part dans cette sous-branche : elles ont réalisé 11 % des productions de surgelés françaises en 1982 et contribué pour 8 % au chiffre d'affaires. La sous-branche emploie directement 2 500 personnes, soit moins de la moitié de l'effectif employé dans la conserverie.

Si l'intégration amont existe dans le secteur des thonidés pour la conserverie, il y a peu d'intégration vers l'aval. De nombreuses conserveries réalisent des productions sous la marque de distributeurs. La faible rentabilité passée s'est traduite par la faible pénétration de capitaux extérieurs à la sous-branche et l'absence de capitaux non nationaux. Les participations croisées sont nombreuses.

Dans la sous-branche surgélation-congélation, l'intégration à l'aval reste également limitée, mais la présence de capitaux extérieurs est importante : capitaux issus du secteur de la pêche, du mareyage et de groupes internationaux de l'alimentation et/ou de la distribution.

Les structures financières des entreprises de transformation témoignent de ces évolutions (tableau 13 et figure 4).

- le mouvement de concentration a permis aux conserveries de trouver les capacités d'investissement nécessaires à la modernisation de la production. Cette dernière, amplifiée par la diversification vers des produits élaborés, a permis un net accroissement de la valeur ajoutée produite. Longtemps considérée comme industrie de main-d'oeuvre, la conserverie tend à perdre cette image : la part des rémunérations dans la valeur ajoutée s'amenuise ;
- la valeur ajoutée produite dans la surgélation-congélation, bien que faiblement croissante grâce à la diversification, reste inférieure en pourcentage à celle créée par les conserveries. Paradoxalement, les rémunérations constituent le principal poste d'utilisation de cette valeur ajoutée. Les investissements sont très faiblement croissants en raison des manques de moyens d'auto-financement, du ralentissement de la croissance du marché et du caractère relativement récent des activités.

	1974	1976	1978	1980	1982
<u>Conserves :</u>					
- valeur ajoutée en % C.A.	28 %	39 %	39 %	43 %	48 %
- rémunération en % V.A.	52 %	41 %	39 %	35 %	29 %
- Immobilisations en % C.A.	-	-	27,3 %	25,4 %	32,3 %
<u>Surgélation-congélation :</u>					
- valeur ajoutée en % C.A.	14 %	13 %	12 %	13 %	16 %
- rémunération en % V.A.	64 %	69 %	73 %	70 %	69 %
- immobilisations en % C.A.	19,2 %	15,4 %	14,5 %	14,2 %	12,9 %

Tableau 13 : EVOLUTION DE QUELQUES RATIOS FINANCIERS DES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION Source : ANIA

IV. - CONCLUSION

La dynamique des sous-branches conserverie et surgélation et leurs perspectives sont liées en partie au stade d'évolution des produits et au degré de renouvellement des capacités de production.

• Dans sa théorie du cycle du produit, R.VERNON (1) montre qu'"une production traverse généralement une série de phases : démarrage, croissance exponentielle, ralentissement et déclin, qui correspondent à l'introduction d'un produit sur le marché, à sa diffusion, à la maturation et à la sénescence". Au cours des premières phases, les firmes exploitent leur innovation sur le marché national. Peu à peu l'avance technologique diminue et le marché du produit se stabilise. Pour lutter contre la concurrence, les firmes peuvent alors soit exploiter leur avantage sur les marchés internationaux, soit investir pour améliorer leur productivité (concentration, modernisation ou/et délocalisation). Enfin, elles ne pourront parer à l'obsolescence d'un produit qu'en le diversifiant ou en innovant. L'évolution des conserves de produits de la mer, thon en particulier, illustre bien ce cycle (explosion du marché, concentration et délocalisation sous l'influence de la concurrence, diversification, innovation). Les conserves de sardines correspondent typiquement à un produit en déclin. Il semble que le secteur des surgelés ait été encore récemment dans la phase de croissance des produits ; certains indices -ralentissement du taux de croissance de la consommation apparente de surgelés traditionnels, tendance à une certaine concentration des entreprises, présence de capitaux non nationaux- laissent penser que les produits surgelés entrent dans la phase de maturité.

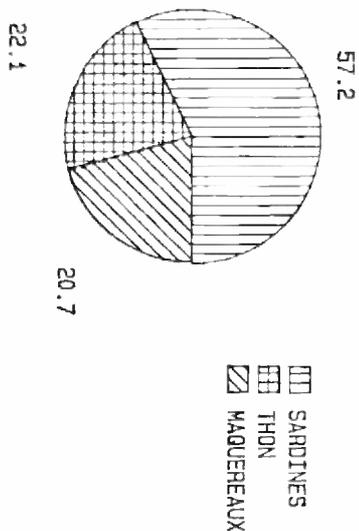
• Le développement des entreprises dans un secteur d'activité dépend en grande partie de la nature et de l'importance des barrières à l'entrée dans la profession :

- en matière de conserves de produits de la mer, les principales barrières à l'entrée sont devenues l'importance de l'investissement et l'étroitesse du marché. Les problèmes d'approvisionnement sont réduits. La puissance de la distribution et le coût d'une politique de marque sont de puissants inhibiteurs à l'entrée dans la sous-branche ;
- dans le secteur de la surgélation, l'investissement de base est relativement faible. Les conditions d'approvisionnement sont bonnes et le marché reste porteur pour un certain nombre de fabrications. Par contre, la prédominance des marques liées à des groupes multiproduits constitue un handicap pour les entreprises nouvelles cherchant des débouchés dans la grande distribution.

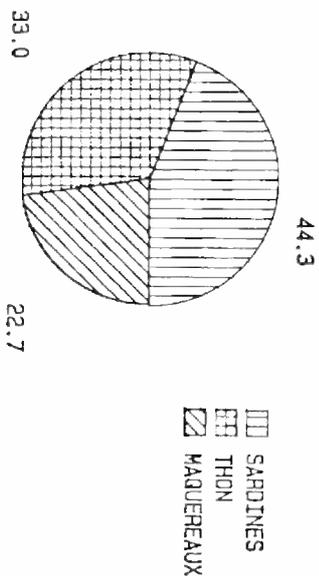
La sous-branche de la surgélation est encore caractérisée par des barrières à l'entrée relativement faibles et comparables à celles de la sous-branche de la conserve quelques décennies auparavant. La comparaison ne s'arrêtera peut-être pas là : la faiblesse des résultats nets et les difficultés de certaines entreprises à investir pourraient entraîner une phase de concentrations ou de disparition d'entreprises de petite ou moyenne entreprise.

(1) R. VERNON : "Les entreprises multinationales" - Paris 1973, Ed. Calmann-Lévy.

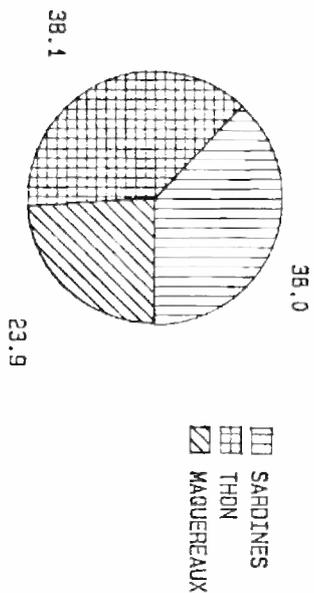
CONSOMMATION DE CONSERVES EN 1954 (%)



CONSOMMATION DE CONSERVES EN 1964 (%)



CONSOMMATION DE CONSERVES EN 1975 (%)



CONSOMMATION DE CONSERVES EN 1984 (%)

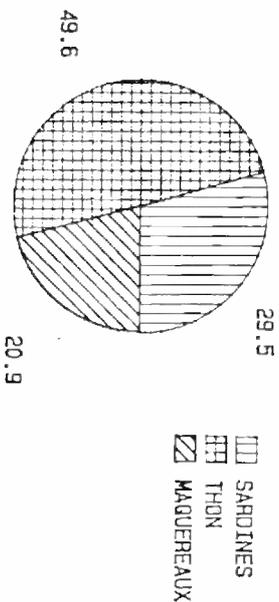
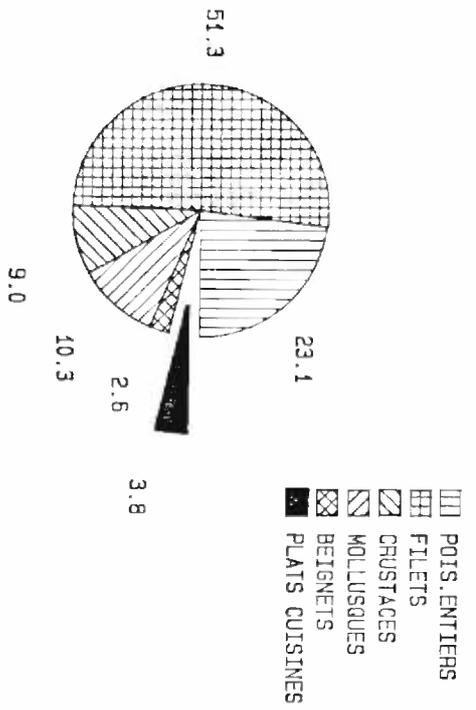
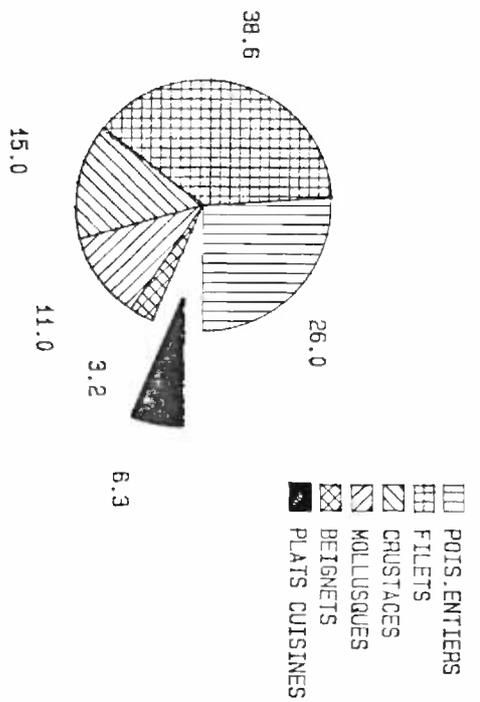


Figure 1 : Répartition de la consommation de conserves de 1954 à 1984 (source SGSC)

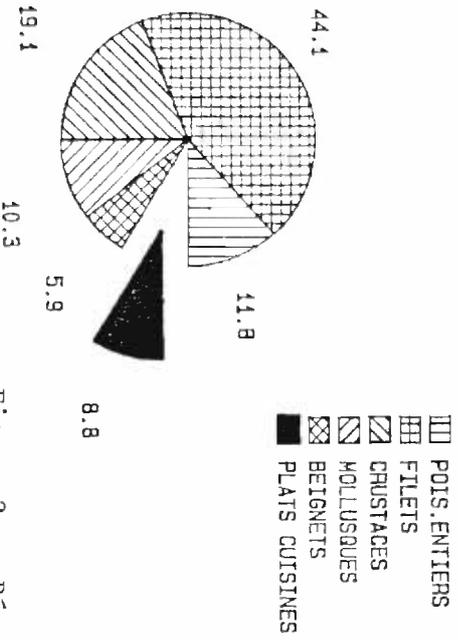
SURGELES: CONSOMMATION en 1971 (%)



SURGELES: CONSOMMATION en 1978 (%)



SURGELES: CONSOMMATION en 1981 (%)



SURGELES: CONSOMMATION en 1984 (%)

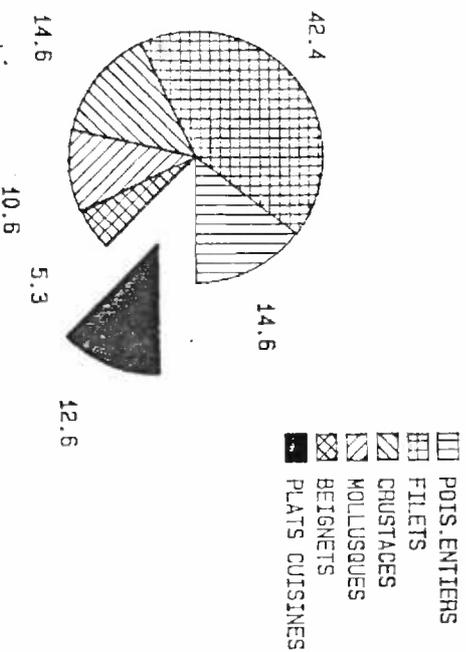


Figure 2 : Répartition de la consommation des produits de la mer surgelés-congelés (1971-1984) source FIGUR

CIRCUITS DE DISTRIBUTION DES CONSERVES ET DES PRODUITS SURGELES EN1983

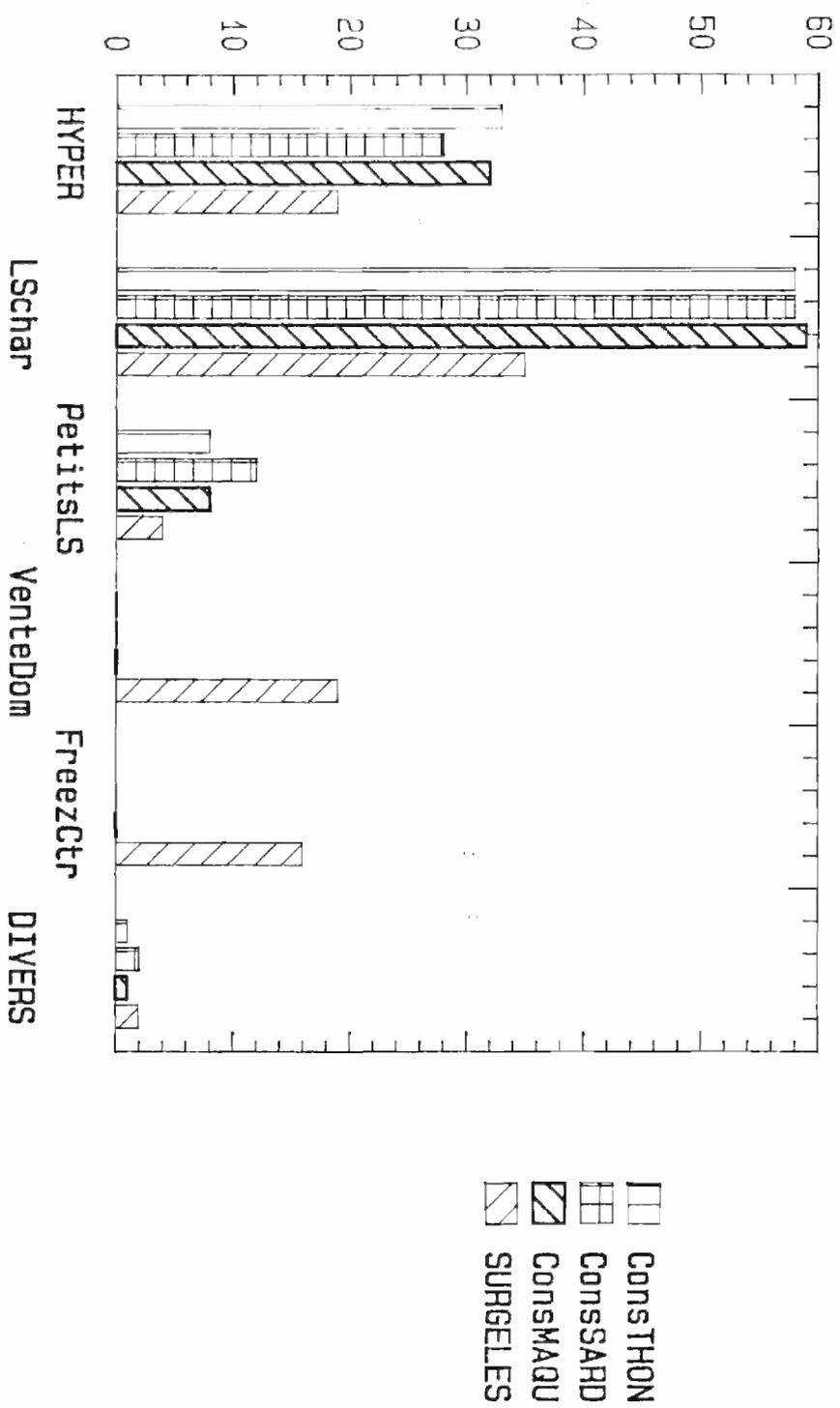
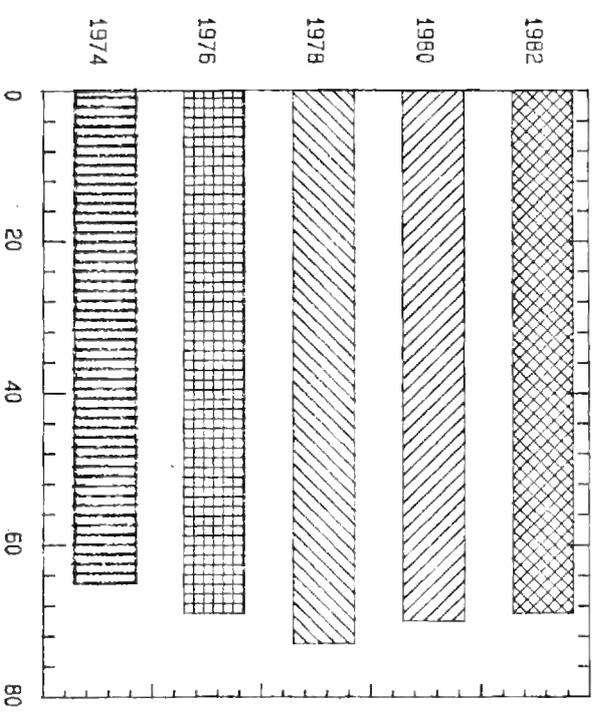
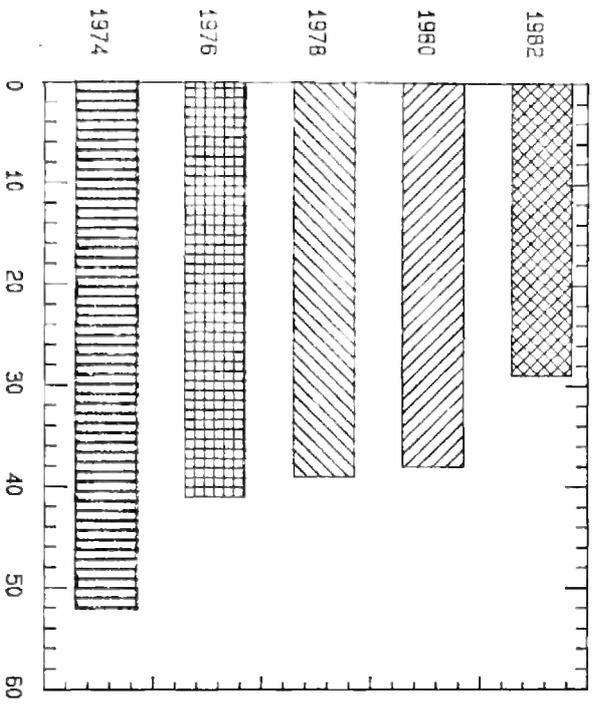


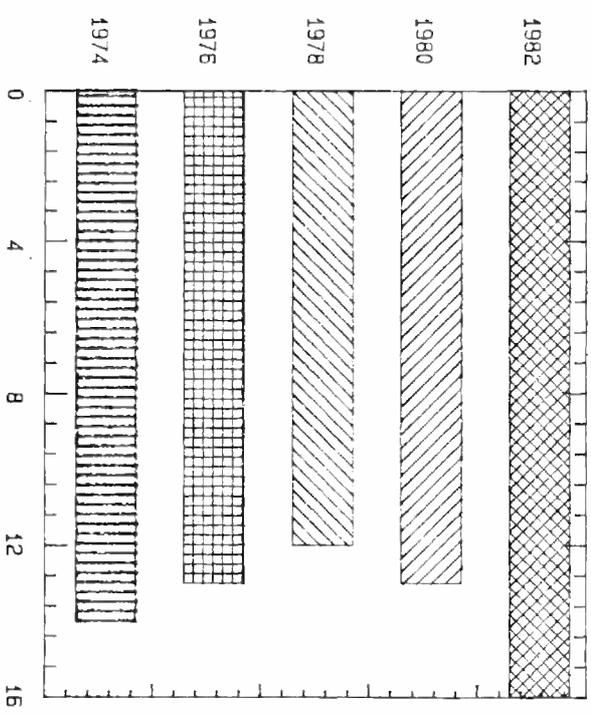
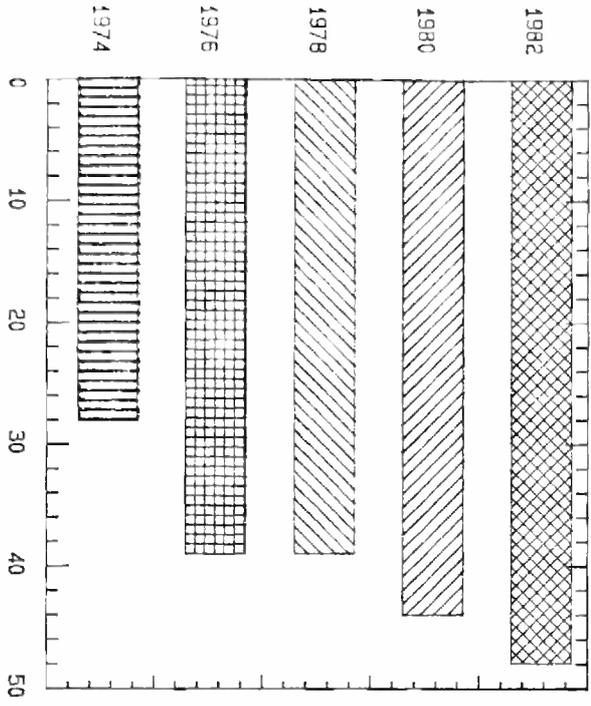
Figure 3 : Lieux d'achats des ménages en produits de la mer transformés (source SECODIP)

Freez Ctr : Freezer Center
 LS char : Libres-services avec chariots
 Hyper : Hypermarchés

Petits LS : Petits libres services
 Vente Dom : Vente à domicile



CONSERVÉRIE: SALAIRES en % de la VA
 SURGÉLATION: SALAIRES en % de la VA
 Figure 4 : Evolutions de quelques ratios financiers des entreprises de transformation de produits de la mer



CONSERVÉRIE: VA en % du CA

SURGÉLATION: VA en % du CA

