

Anchois, forte demande au Maroc et en Turquie

Importations françaises d'anchois
en conserve et marinées en 2014

Principaux pays fournisseurs	Volume (tonnes poids net)		Prix moyen (€/kg)	
	2014	Tendance sur 5 ans	2014	Tendance sur 5 ans
Maroc	4 922	- 10 %	6,78	+ 9 %
Espagne	279	+ 21 %	10,56	+ 27 %
Turquie	483	+ 7 %	4,53	+ 15 %
Belgique	124	+ 44 %	10,50	+ 18 %
Pérou	247	+ 902 %	4,97	- 29 %
Italie	116	- 5 %	7,57	+ 9 %

Source : France AgriMer 2015 d'après douanes.

6 213 t de préparations et conserves d'anchois importées par la France en 2014.

Malgré une saison de pêche qui démarre bien au Maroc, l'*Engraulis encrasicolus* reste au-dessus de l'euro pour flirter autour d'1,50-2,50 €/kg (17 à 27 dirhams) sous criées.

Situation liée en grande partie à une « vive concurrence des Italiens et des Espagnols qui achètent au prix fort pour alimenter leurs marchés respectifs », souligne Philippe Giner, directeur du groupe LMV.

Saleurs et conserveurs s'approvisionnent également au Pérou, en Argentine, en Afrique du Sud, voire en Chine. « D'où la tendance à l'échelle mondiale : l'anchois dédié aux farines de poisson régresse au profit de l'alimentation humaine. »

Traditionnellement moins cher que celui transformé au Maroc, l'anchois mariné turc voit néanmoins l'écart se réduire.

« En mer Noire, les captures ont beaucoup baissé. La saison court de septembre à mars, mais les pêches se pratiquent seulement sur deux mois, faute de poissons.

L'autre élément est le coût du travail, plus cher en Turquie qu'au Maroc. Comme l'anchois turc taille plus petit, le prix de revient de la matière première est équivalent dans les deux pays.

Ajoutez un coût logistique plus élevé en partant de Turquie », explique José Moradiellos, responsable de Tapasmar, le bureau commercial à Bruxelles de Sastas.

Cet exportateur turc de petits pélagiques maîtrise la filière de A à Z : pêche, ramasse, transformation et négoce. Son usine de Samsun produit l'anchois sous la forme surgelée (bloc ou IQF), salé et mariné.

Tapasmar dispose d'une gamme importante d'anchois, y compris croate et marocain. « L'anchois turc offre un filet très mince comparé à son cousin marocain.

Nous exportons dans toute l'Europe, le seul problème est le prix des produits finis, ils ne bougent pas. Exemple en France, le prix maxi dépasse rarement 24 €/kg en rayon ! »

Source : <http://www.pdm-seafoodmag.com/lactualite/detail/items/anchois-forte-demande-au-maroc-et-en-turquie-3331.html>