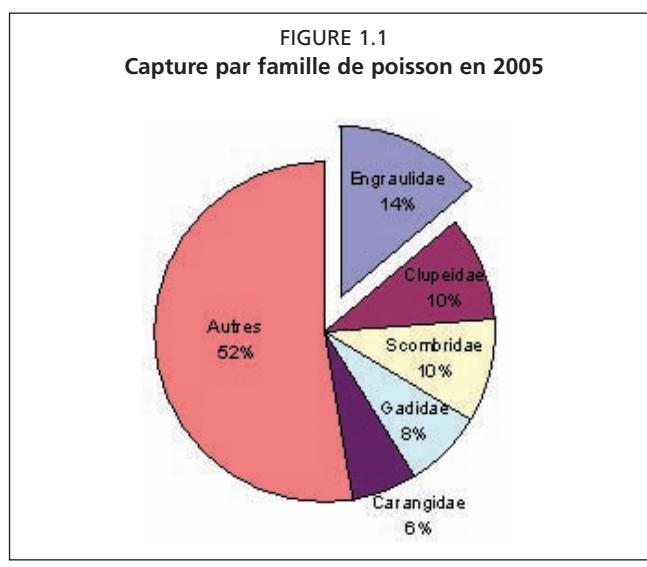


1. Le commerce mondial d'anchois

1.1 INTRODUCTION

La famille des engraulidés (anchois) comprend un seul genre (*Engraulis*) et sept espèces de petits poissons pélagiques. Ces poissons se rencontrent dans la mer Méditerranée, l'océan Atlantique, l'océan Pacifique et l'océan Indien.

La taille des anchois est généralement inférieure à 15 cm, avec des réflexions vert bleu sur la peau. Le corps est fusiforme, la bouche large, le boutoir saillant, les yeux petits et la nageoire caudale fourchue. Il est couvert d'écailles minces et faciles à enlever. Les anchois manifestent un comportement grégaire, se regroupant toujours en bancs larges. Ils vivent dans les eaux côtières peu profondes et les estuaires, surtout dans les régions tropicales et tempérées. Plusieurs espèces de la famille des engraulidés présentent un intérêt commercial. Les trois espèces principales sont *Engraulis ringens* (anchoveta), *Engraulis japonicus* (anchois japonais) et *Engraulis encrasicolus* (anchois européen). D'autres espèces importantes sont: *Engraulis anchoita* (anchois argentin) *Engraulis capensis* (anchois d'Afrique du Sud), *Cetengraulis mysticetus* (anchoveta du Pacifique) et *Engraulis mordax* (anchois californien). La famille des anchois constitue une pêcherie importante représentant 14 pour cent des captures mondiales de poisson en 2005 (figure 1.1).

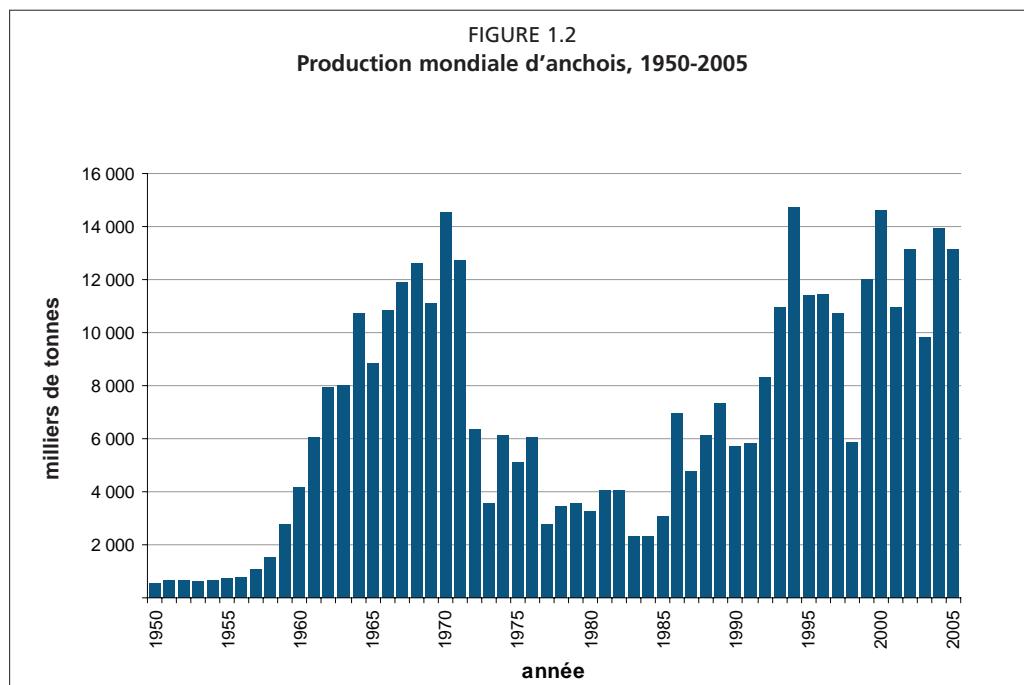


Source: FISHSTAT

1.2 CAPTURES

Les captures d'anchois ont beaucoup fluctué avec le temps. Elles ont augmenté de 540 000 tonnes en 1950 à 14,5 millions de tonnes en 1970, pour chuter soudainement à des niveaux variant entre 2 et 7 millions de tonnes pendant les 20 années suivantes. Elles se sont de nouveau redressées dans les années 90, pour atteindre un maximum de 14,7 millions de tonnes en 1994, puis pour diminuer à des niveaux inférieurs à 6 millions de tonnes en 1998 et se stabiliser aux alentours d'une moyenne d'environ 12,5 millions de tonnes par an pendant la période 1999 et 2005 (figure 1.2)¹.

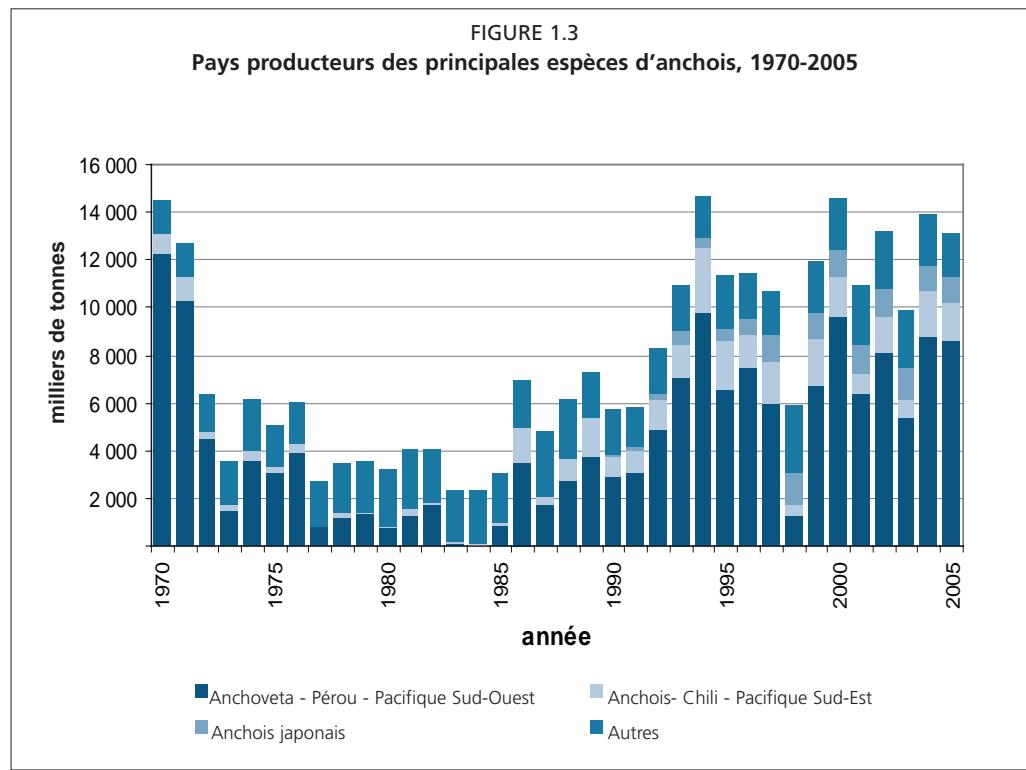
¹ www.fao.org/fishery/statistics/software/fishstat/en



Source: FISHSTAT

Ces fluctuations reflètent les variations de capture d'anchois dans le Pacifique Sud-Est. En particulier, la chute des captures observée à la fin des années 90 est largement due à l'impact *El Niño* de 1997-1998 sur les captures d'anchois péruviens.

Les captures d'anchois du Pacifique Sud-Est représentent environ 80 pour cent des captures mondiales de poissons de la famille Engraulidae. Les autres espèces d'anchois d'intérêt commercial sont l'anchois japonais, pêché par la flotte chinoise et l'anchois européen (figure 1.3).

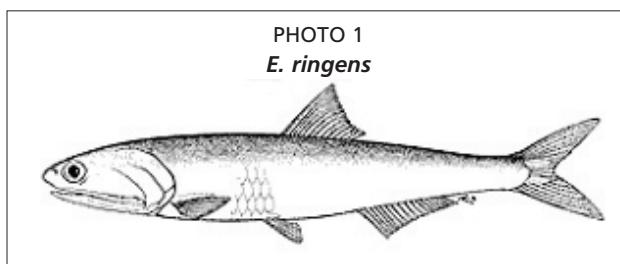


Source: FISHSTAT.

Les anchois sont commercialisés pour la consommation humaine ou pour la production d'aliments du bétail. Dans le premier cas, ils sont vendus sous forme d'anchois frais, congelé, salé, en semi-conserves, mariné ou sous forme de pâte, alors que dans le deuxième cas, ils sont transformés en farine et huile de poisson.

1.3 PRINCIPALES ESPÈCES COMMERCIALES

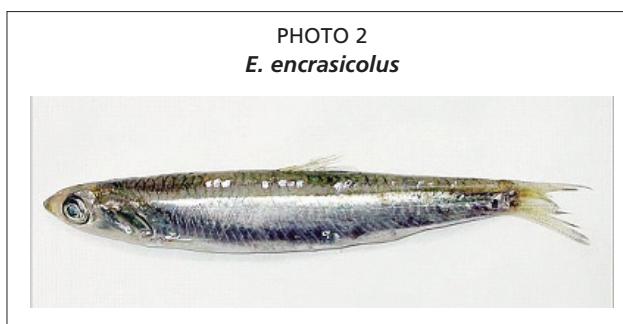
1.3.1 Anchoveta (*Engraulis ringens*)



Source: FAO Species Identification and Data Programme, SIDP

Le corps de ce poisson est allongé et mince, de couleur bleu brillant ou verte. Son boutoir est long et saillant; la nageoire anale est située derrière la base de la nageoire dorsale. Une rayure argentée s'étend le long de chaque côté chez les individus juvéniles. Le nombre élevé de branchies (34 à 49 dans la partie inférieure de la première crosse branchiale) distingue cette espèce des espèces *anchoa* spp. du Pacifique. L'anchoveta se trouve uniquement dans le Pacifique Sud-Est. Il dépend entièrement du riche plancton des courants au large du Pérou. Les captures d'anchoveta représentent environ 70 à 80 pour cent des captures mondiales. L'anchoveta est pêchée surtout par la flotte péruvienne et chilienne et est en grande partie transformée en farine et huile de poisson, quoique depuis plusieurs années, la FAO, en collaboration avec le Gouvernement péruvien ont entrepris plusieurs initiatives visant à promouvoir la commercialisation des anchois pour la consommation humaine.

1.3.2 Anchois européen (*Engraulis encrasiculus*)



Source: Paolo MANZONI

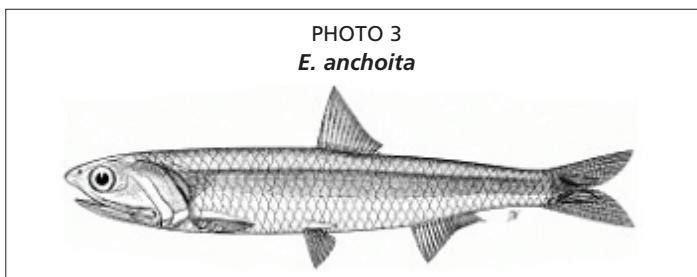
La consommation de l'anchois européen est connue depuis très longtemps. Les recettes de cuisine romaine en contenaient il y a déjà 2000 ans. Actuellement, l'anchois européen est commercialisé en tant que poisson salé, en semi-conserves, frais ou congelé et est très appréciée dans les pays de l'Europe du Sud, notamment l'Espagne, la France et l'Italie.

L'anchois européen possède un corps allongé et mince, un boutoir conique et saillant, des yeux plutôt grands, une bouche large avec une mâchoire supérieure allongée. Son dos est de couleur plutôt vert bleu, son flanc et son ventre sont argentés et une rayure grise bleue s'étend parfois entre le dos noir et les flancs plus clairs. Il vit et se reproduit en mer Méditerranéenne et dans l'Atlantique Est.

Les captures d'anchois européen sont passées de 163 000 tonnes en 1950 à 859 000 tonnes en 1988, avant de chuter rapidement à des niveaux de 384 000 tonnes en 1991 suite au déclin des captures de la flotte turque en mer Noire, déclin dû à une invasion de méduses du type *Mnemiopsis* spp., introduites apparemment par les eaux ballasts de certains bateaux. Ces méduses (*Mnemiopsis*) sont des consommateurs voraces des œufs et larves d'anchois. Ceci, ajouté à la pollution industrielle et à la surexploitation de la ressource, a conduit à l'effondrement du stock d'anchois européen en mer Noire. Dans le milieu des années 90, la mer Noire a été envahie par un autre type de méduse (*Beroe* spp.) qui a permis de maîtriser la prolifération de l'espèce *Mnemiopsis*, et un rétablissement partiel des stocks d'anchois. Jusqu'en 2004, les captures ont fluctué autour de 600 000 tonnes/an en moyenne, avant de chuter à 381 000 tonnes en 2005, probablement à cause d'une surexploitation.

La Turquie est le principal producteur d'anchois européen au monde (36 pour cent des captures mondiales) suivie par l'Italie (16 pour cent), la Mauritanie, le Ghana, la Lituanie, la Fédération de Russie, l'Espagne et la Grèce. Mais des taux négatifs de croissance des captures ont été enregistrés pour la Turquie, le Ghana, l'Espagne, le Maroc, l'Ukraine et la France pendant la période 1995-2005. Le déclin brutal des captures de la France est dû à la quasi-extinction des stocks d'anchois européen dans le golfe de Gascogne. Des mesures d'urgence pour restaurer ce stock ont été prises par l'Union européenne (UE) qui a banni la pêche d'anchois dans le golfe depuis octobre 2005. Cette mesure pourrait se maintenir jusqu'au rétablissement du stock.

1.3.3 Anchois argentin (*Engraulis anchoita*)



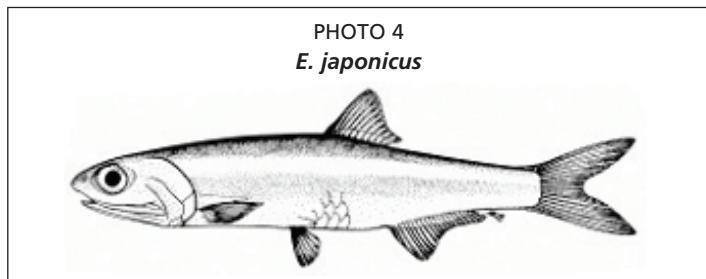
Source: FAO Species Identification and Data Programme, SIDP

Cette espèce, similaire à l'anchois européen, est commercialisée sous forme salée, en semi-conserves ou marinée, notamment sur le marché espagnol. Toutefois, la couleur de sa chair est plus sombre et sa texture plus dure que l'espèce *Engraulis encrasicolus*.

L'anchois argentin possède un corps mince, un boutoir saillant et pointu et ses mâchoires sont dotées de petites dents pointues. La peau a une couleur bleu sombre dorsalement et blanc argenté latéralement et ventralement. Il vit dans les eaux côtières et jusqu'à 800 km des côtes, formant des bancs denses à une profondeur de 30 à 90 m l'été et 100 à 200 m l'hiver. Il pond les œufs pendant toute l'année, mais plus intensément d'octobre à novembre. Il se rencontre dans l'Atlantique Sud-Ouest, s'étendant sur une zone allant de Rio de Janeiro au Brésil jusqu'au golfe de San Jorge en Argentine.

Les captures d'anchois argentin sont passées de moins de 8 000 tonnes en 1950 à 41 000 tonnes en 1972, avant de diminuer au début des années 80, stagner au début des années 90 pour diminuer de nouveau dans les années 2000 et se reprendre pour atteindre 44 000 tonnes en 2005.

1.3.4 Anchois japonais (*Engraulis japonicus*)



Source: FAO Species Identification and Data Programme, SIDP

Cette espèce ressemble beaucoup sur le plan morphologique à l'anchois européen et peut être décrite de la même manière. Elle vit dans le Pacifique Ouest et ses captures ont avoisiné les 400 000 tonnes/an en moyenne pendant la période 1950-1990 avant de croître suite à l'augmentation des captures par la flotte chinoise pour atteindre environ 1,6 million de tonnes en 2005. Actuellement, la Chine est le principal producteur d'anchois japonais avec 60 pour cent des captures mondiales. Elle est suivie par le Japon (21 pour cent) et la République de Corée (15 pour cent). L'anchois japonais est commercialisé surtout à l'état frais ou salé. Mais il est également transformé en farine et huile de poisson.

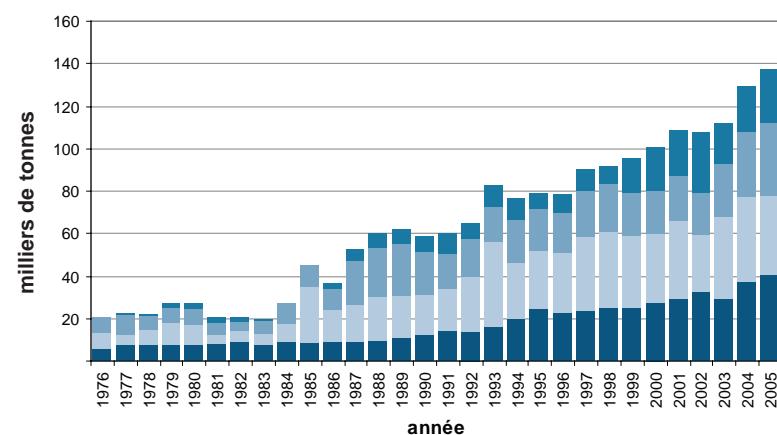
1.4 COMMERCE MONDIAL DE L'ANCHOIS

À l'exception de la farine et huile de poisson, les anchois sont commercialisés principalement sous forme de produit salé, séché, en semi-conserve, frais ou congelé. Les importations mondiales de produits à base d'anchois sont passées de 20 500 tonnes en 1976 à 137 300 tonnes en 2005, principalement sous forme de semi-conserves d'anchois (29 pour cent) et de produits frais ou congelés (28 pour cent), suivis d'anchois salé (figure 1.4). Les anchois séchés sont produits et commercialisés surtout en Asie du Sud Est.

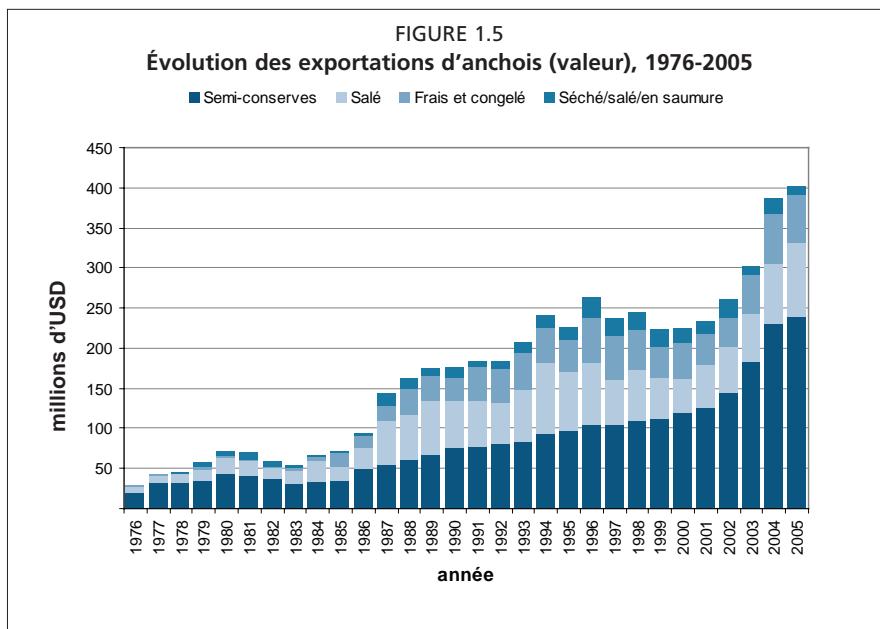
En termes de valeur, le commerce mondial d'anchois a connu une croissance impressionnante, passant de 30 millions d'USD en 1976 à 400 millions d'USD en 2005. Les semi-conserves d'anchois sont les produits les plus rémunérateurs, suivies par les anchois salés (figure 1.5).

FIGURE 1.4
Commerce mondial d'anchois (valeur)
Volumes importés

■ Semi-conserves ■ Frais et congelé ■ Salé ■ Séché/salé/en saumure



Source: FISHSTAT



Cette étude se focalisera surtout sur les semi-conserves d'anchois et sur les anchois salés, compte tenu de leur importance économique. L'anchois frais/congelé sera plutôt considéré en relation avec son utilisation pour la préparation d'anchois salé et de semi-conserves d'anchois.

1.4.1 Commerce mondial d'anchois salé

Les anchois salés peuvent être consommés directement ou être utilisés pour la fabrication de semi-conserves d'anchois. En Europe du Sud et au Maroc, les unités d'anchoitage utilisent soit de l'anchois frais ou de l'anchois salé comme matière première, pour la fabrication de semi-conserves d'anchois, la moins chère étant l'anchois salé d'Argentine.

Le commerce mondial d'anchois salé est passé de 9 600 tonnes en 1977 à 34 200 tonnes en 2005 (tableau 1.1). Ces volumes sont importés principalement par l'Espagne, le Maroc et l'Italie.

Les importations espagnoles se sont situées aux alentours de 10 000 tonnes/an pendant la période 1985-2005, alors que celles d'Italie ont diminué de 10 900 tonnes en 1989 à 5 900 tonnes en 2003, pour se stabiliser ensuite autour de 7 000 tonnes/an, alors que les importations marocaines semblent avoir beaucoup augmenté ces dernières années.

Par contre, l'Argentine est le principal exportateur d'anchois salé, suivie de l'Italie, de l'Espagne et de la Croatie (tableau 1.2).

TABLEAU 1.1
Importations d'anchois salé, en milliers de tonnes, 1977-2006

Pays	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
Espagne	0,3	0,0	0,9	2,0	0,6	0,3	0,9	1,2	3,7	5,0
Maroc	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2
Italie	2,8	2,8	3,6	3,0	2,7	2,2	4,2	7,5	4,9	3,9
TOTAL (y compris d'autres)	9,6	6,4	7,5	8,1	5,8	4,1	6,2	9,7	9,7	10,3
Pays	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996
Espagne	8,8	10,3	10,8	9,5	7,6	9,4	7,5	8,8	10,1	10,0
Maroc	0,6	0,6	0,7	0,0	0,1	0,0	0,2	0,6	1,0	0,4
Italie	9,6	9,7	10,9	7,5	6,7	5,6	6,3	6,9	5,2	4,8
TOTAL (y compris d'autres)	20,7	23,2	25,0	19,8	16,7	17,5	16,5	19,6	19,5	18,6
Pays	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Espagne	11,7	12,1	11,1	9,2	9,0	6,9	10,7	10,0	10,6	9,6
Maroc	0,5	0,7	0,3	0,5	0,9	0,7	1,9	7,6	9,8	ND
Italie	4,7	4,1	5,0	3,8	5,2	6,2	5,9	7,1	6,9	7,1
TOTAL (y compris d'autres)	21,3	22,3	21,0	19,8	20,8	20,1	25,3	30,9	34,2	ND

Sources: FISHSTAT pour 1977-2005 et EUROSTAT pour 2006²

TABLEAU 1.2
Exportations d'anchois salé, en milliers de tonnes, 1977-2006

Pays	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
Argentine	2,5	0,7	0,7	1,8	1,1	0,7	0,4	0,0	0,0	2,6
Italie	0,9	0,9	1,2	1,1	1,2	0,9	0,3	0,4	0,5	0,8
Espagne	2,4	4,2	4,5	3,7	2,9	2,1	3,9	6,8	2,5	1,8
Croatie	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Indonésie	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Grèce	1,0	0,5	0,5	0,6	0,4	0,4	1,0	1,7	2,7	4,1
Maroc	0,2	0,2	0,4	0,5	0,3	0,4	0,5	0,8	0,6	0,5
TOTAL (y compris d'autres)	7,5	7,0	8,3	9,3	6,3	4,9	6,4	10,0	8,0	11,1
Pays	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996
Argentine	3,9	7,2	8,2	5,9	5,7	7,7	9,2	8,7	8,5	7,2
Italie	0,4	0,3	0,3	0,3	0,4	0,6	0,5	0,7	0,6	0,7
Espagne	4,2	3,1	3,2	2,9	3,2	2,2	3,1	2,8	2,2	2,4
Croatie	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Indonésie	0,0	0,0	0,2	0,7	1,3	1,8	5,7	4,8	3,0	4,0
Grèce	6,6	4,1	6,9	4,0	2,7	2,3	2,5	2,1	1,7	1,9
Maroc	0,9	2,5	2,5	1,6	2,7	0,7	0,2	0,6	0,4	0,4
TOTAL (y compris d'autres)	18,2	19,4	22,7	16,9	16,8	17,0	23,8	23,1	22,0	22,3
Pays	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Argentine	9,2	11,7	7,8	6,4	6,8	6,4	14,3	17,6	17,7	ND
Italie	1,5	1,1	1,6	2,1	2,0	0,9	0,4	1,9	5,1	4,2
Espagne	2,2	2,4	1,9	1,7	1,8	1,8	1,7	4,7	3,8	4,0
Croatie	0,0	0,0	0,3	1,4	0,6	1,5	1,5	2,2	3,4	ND
Indonésie	10,9	2,1	2,0	3,3	4,4	4,0	2,3	2,0	2,4	ND
Grèce	1,7	2,5	3,1	2,0	0,7	1,1	2,3	1,5	1,8	2,6
Maroc	1,3	0,4	0,4	0,4	0,8	0,9	1,6	1,3	1,2	ND
TOTAL (y compris d'autres)	30,7	23,0	21,1	21,6	22,8	19,5	27,8	34,0	38,5	ND

Sources: FISHSTAT pour 1977-2005 et EUROSTAT pour 2006

² www.fao.org/fishery/statistics/software/fishstat/en; <http://fd.comext.eurostat.cec.eu.int/xtweb/>