



Institut d'Elevage et de Médecine
Vétérinaire des Pays Tropicaux
10, rue Pierre Curie
94704 MAISONS-ALFORT Cedex

Ecole Nationale Vétérinaire
d'Alfort
7, avenue du Général-de-Gaulle
94704 MAISONS-ALFORT Cedex

Institut National Agronomique
Paris-Grignon
16, rue Claude Bernard

Muséum National d'Histoire Naturelle
57, rue Cuvier
75005 PARIS

DIPLOME D'ETUDES SUPERIEURES SPECIALISEES

PRODUCTIONS ANIMALES EN REGIONS CHAUDES

LA FILIERE DES PRODUITS DE LA MER (NON APPERTISES) EN MARTINIQUE :

PRODUCTION ET COMMERCIALISATION

par

Sylviane EUGENE

année universitaire 1988. - 1989.



DIPLOME D'ETUDES SUPERIEURES SPECIALISEES

PRODUCTIONS ANIMALES EN REGIONS CHAUDES

LA FILIERE DES PRODUITS DE LA MER (NON APPERTISES) EN MARTINIQUE :

PRODUCTION ET COMMERCIALISATION

par

Sylviane EUGENE

Lieu du stage : Fort-de-France (MARTINIQUE)

Organisme d'accueil : Services Vétérinaires

Période du stage : Mai à Octobre 1989

Rapport présenté oralement en : Novembre 1989.

S O M M A I R E

	Page
INTRODUCTION	1
Chapitre I : LA FILIERE DES PRODUITS DE LA MER	
FRAIS ET REFRIGERES	2
I - 1 <u>La production</u>	2
I - 1 - 1 <u>La pêche locale</u>	2
A - La population maritime	2
B - La flotte	5
C - Engins et techniques de pêche	8
D - La production locale	12
I - 1 - 2 <u>Les importateurs</u>	20
A - Données chiffrées	20
B - Les importations d'origine vénézuélienne et caribéenne	29
C - Les importations d'origine métropolitaine, guyanaise et autres	34
I - 2 - <u>La commercialisation</u>	37
I - 2 - 1 <u>Commercialisation de la production locale</u>	37
A - Autoconsommation et production commercialisée	37
B - Différents modes de commercialisation	37
C - Les prix	42

I - 2 - 2 <u>Commercialisation des importations</u>	51
A - Circuit de distribution ..	51
B - Les prix	58
I - 3 : <u>Schéma récapitulatif</u>	61
 Chapitre II : LA FILIERE DES PRODUITS DE LA MER CONGELES	63
II - 1 : <u>Quelques chiffres</u>	63
A - Nature des importations ...	63
B - Origine des importations ..	66
C - Evolution des importations de 1983 à 1988	67
II - 2 : <u>Les importateurs</u>	73
 Chapitre III : LA FILIERE DES PRODUITS DE LA MER SALES, SECHES, FUMES	79
III - 1 <u>Données chiffrées</u>	79
A - Nature des importations ...	80
B - Origine des importations ..	82
C - Evolution des importations de 1983 à 1988	83
III - 2 : <u>Les importateurs</u>	92
 CONCLUSION	94
ANNEXES	98
BIBLIOGRAPHIE	104

Je remercie Monsieur BERTAUDIERE, Directeur des Services Vétérinaires, d'avoir accepté de m'accueillir dans ses services pour mon stage.

Mes remerciements vont également au personnel de cette administration, ainsi qu'à tous ceux qui m'ont accordé leur concours en me fournissant notamment les renseignements nécessaires à la rédaction de mon mémoire.

INTRODUCTION

Située au centre des Caraïbes, la Martinique, Département d'Outre-Mer, a une superficie de 1100 km², pour une population de 328 281 habitants au premier janvier 1986.

Le caractère insulaire de ce département fait de la pêche une activité intimement liée à son histoire et à ses traditions. Avec une consommation annuelle de produits de la mer frais, réfrigérés, congelés, séchés ou fumés difficile à cerner mais estimée par l'INSEE (Institut National de Statistiques et d'Etude Economique) à 11 600 tonnes en 1987 (1), la Martinique se place parmi les plus grands consommateurs de poissons, mollusques et crustacés du globe.

.../...

I - LA FILIERE DES PRODUITS DE LA MER FRAIS ET REFRIGERES

La filière des produits de la mer frais et réfrigérés fait intervenir, tant sur le plan de la production que sur celui de la commercialisation, différents agents. Nous examinerons tour à tour, à travers un travail bibliographique et de recherches personnelles, la situation de ces agents en essayant de dégager les relations existant entre eux.

.../...

I - 1 : La production

I - 1 - 1 : La pêche locale

A - La population maritime

A - 1 : les effectifs

On comptait en 1988, 847 marins inscrits auprès des Affaires Maritimes. De Janvier à Août 1989, en moyenne 806 pêcheurs se sont déclarés officiellement soit 692 patrons et 114 matelots (d'après la "cellule économique" des Affaires Maritimes).

Toutefois, se pose le problème de la fiabilité des statistiques ; en effet, le nombre d'inscrits ne représenterait que la moitié (2) voire le tiers (3) de la population maritime effective qui demeure difficile à cerner, du fait des nombreux retraités, clandestins, plaisanciers s'adonnant plus ou moins professionnellement à la pêche.

Une telle situation peut s'expliquer par :

- la lourdeur des charges (bon nombre de marins pêcheurs jugent le montant du rôle trop important)

.../...

- le fait que les jeunes ne se déclarent comme professionnels, que lorsqu'ils envisagent eux-mêmes d'acquérir une embarcation.

- le caractère d'appoint que constitue la pêche pour certains.

Le relevé des effectifs des marins pêcheurs établi par les Affaires Maritimes (♦) fait apparaître une diminution régulière du nombre d'inscrits qui est passé de 1102 en 1982 à 847 en 1988 soit une régression de 23 p. 100. Cette tendance semble se poursuivre en 1989 avec une diminution des effectifs déclarés de 26,86 p. 100 par rapport à 1982. S'agit-il d'une réelle régression du nombre de marins pêcheurs, ou d'une réticence de plus en plus grande à s'inscrire aux Affaires Maritimes ?

A - 2 : l'âge

La population maritime martiniquaise inscrite aux Affaires Maritimes est vieille, avec un âge moyen de 46 ans en 1988, et une nette prépondérance de la classe "46 - 55 ans" (29,4 p. 100 des inscrits) suivie de celles des "plus de 55 ans" (27 p. 100 des inscrits). Les deux tranches d'âge représentent ainsi 56 p. 100 des effectifs déclarés (♦).

(♦) Voir annexe I

.../...

De plus, la croissance des inscriptions des jeunes au fichier maritime constatée de 1979 à 1985 (4) ne s'est pas poursuivie : en effet, les catégories "moins de 20 ans" et "20 - 25 ans" qui constituaient en 1983, 8,3 p. 100 des inscrits (4) n'en représentent plus que 6,06 p. 100 en 1988 (d'après les statistiques des Affaires Maritimes) (◇).

Toutefois, ces résultats sont à pondérer compte tenu, comme déjà évoqué, des nombreux jeunes non inscrits.

B - La flotte

B - I : Présentation

On distingue en Martinique la petite pêche, la pêche côtière et la pêche au large :

- la petite pêche (sorties de moins de vingt quatre heures) est le fait d'embarcations de 6 à 8 mètres, propulsées par un ou deux moteurs hors bord dont la gamme de puissance s'étend entre 6 et 150 chevaux. Les bateaux sont :

- soit des embarcations traditionnelles en bois : les gommiers et les yoles.

.../...

(◇) Voir annexe I

- soit des yoles en plastique, plus robustes et plus larges : elles appartiennent à la nouvelle génération d'unités de pêche martiniquaise et ont vu le jour, dans les années 70, avec l'octroi de subventions publiques visant à améliorer les techniques de pêche.

- **La pêche côtière** : (sortie de quatre jours ou plus) est apparue récemment et concerne des navires de 9 à 11 mètres, construits pour la plupart pour pratiquer une pêche polyvalente sur les bancs éloignés (bancs d'Amérique du Nord, de la Guadeloupe). Ces unités sont dites du "Plan Pêche", projet élaboré en 1976 dont un des objectifs était de promouvoir la pêche au large.

- **La pêche au large** : elle est le fait d'initiatives armatoriales ; ces embarcations peu nombreuses (4 sont officiellement déclarées aux Affaires Maritimes) ont des dimensions de l'ordre de 18 mètres et exploitent généralement le plateau continental guyanais.

B - II : Données chiffrées

Une étude a été menée de Novembre 1984 à Juin 1985 par l'IFREMER (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer) et l'ORSTOM (Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer), afin d'évaluer le nombre d'embarcations de pêche (3).

.../...

"Il n'était pas possible, en effet, de situer l'importance numérique de la flotille de pêche martiniquaise, au travers des seules informations disponibles auprès des Affaires Maritimes," qui assurent chaque année l'inventaire des embarcations immatriculées mais qui ne fait pas connaître le nombre exact des unités réellement en activité.

Ce recensement exhaustif a permis de dénombrer 2887 embarcations de pêche parmi lesquelles :

- 833 gommiers
- 1445 yoles traditionnelles
- 506 yoles en plastique
- 2 unités de 9 à 11 mètres.

Ceci montre bien que l'effectif de marins pêcheurs (1 007 inscrits aux Affaires Maritimes en 1985) est sous estimé.

En 1985, seulement 1809 bateaux ont été déclarés aux Affaires Maritimes soit 62,66 p. 100 de l'effectif recensé ci-dessus.

Il faut également préciser qu'aux 2887 unités de pêche dénombrées, viennent s'ajouter 454 vedettes de plaisance (3), exerçant peu ou prou des activités de pêche.

.../...

C - Engins et techniques de pêche

Les engins et techniques utilisés par les pêcheurs martiniquais sont très divers. On peut distinguer :

- **la pêche à la nasse ou " aux casiers" :** cette pratique très répandue en Martinique est l'une des méthodes les plus anciennes. Il existe :

* des nasses traditionnelles en bambou : les "Tombé - Lévé" qui sont appâtées, les nasses "Congres" en forme de bouteille destinées à la capture des murènes (◊)

* des nasses en grillage de plus grandes dimensions

- **les filets trémails :** d'introduction récente ils servent à la capture de poissons divers, de langoustes

- **les filets maillants de fond :** ils se prêtent à plusieurs stratégies de pêche (pêche de nuit, de fond, de jour ou de matinée). On trouve des variantes du modèle courant : ce sont les filets à lambis (◊) et les filets à muges (◊).

(◊) Voir annexe II

...

- **les filets maillants de surface** : ils sont utilisés dans des eaux très côtières, ne capturant qu'un très petit nombre d'espèces : "balaous" et orphies (◇). Une variante, la "folle" est conçue pour la capture de tortues, ou de lambis

- **la senne de plage** : le filet, fort coûteux, est constitué de plusieurs nappes ; sa mise en oeuvre nécessite une main d'oeuvre importante, regroupant les six à huit membres de l'équipage et douze à quarante et un haleurs qui aident à tirer la senne à terre

- **la pêche à Miquelon** : "aller à Miquelon" signifie "aller le plus loin possible au large à la rencontre des bancs de poissons, presque au-delà des eaux territoriales". Cette pratique a lieu de Décembre à Juin.

Deux formes principales de pêche à Miquelon existent en Martinique et s'adressent à des espèces cibles différentes : d'une part, les poissons volants (◇) capturés par les filets maillants de surface, d'autre part, les grands pélagiques (thons, daurades, thazards (◇)) pêchés à la traîne. Tous ces poissons appartiennent à la catégorie des "poissons blancs".

- **la pêche de traine côtière** : bien qu'apparentée à la pêche à Miquelon, cette technique s'en distingue toutefois, par le fait qu'elle n'exploite que la partie la plus côtière des bancs de grands pélagiques.

(◇) Voir annexe II

.../...

Ceci se traduit par une composition différente des prises ; ainsi, si thons, bécunes (◊), bonites (◊) et thazards sont les principaux groupes capturés, les daurades rencontrées plus au large font rarement partie des prises de la pêche côtière.

Il existe également :

- * la pêche aux palangres, essentiellement calées sur des fonds de 80 mètres.

- * la pratique de la "doucine" ou "piscine" c'est-à-dire la pêche à la ligne.

- * la pêcherie de plongée (cueillette d'oursins (◊), de lambis, chasse sous-marine).

- * la pêche au feu ou "lamparo" pratiquée la nuit.

La diversité des métiers pratiqués n'est pas aléatoire, mais montre une adaptation technologique aux caractéristiques océanographiques, hydrologiques, bathymétriques et sédimentologiques. Celles-ci correspondent à un biotope et par conséquent aux stocks exploités. Par exemple, les sennes de plage sont utilisées dans les pentes sablonneuses de la façade caraïbe (5).

Les techniques décrites ci-dessus se pratiquent à des périodes précises ou pendant toute l'année (tableau n° 1).

(◊) Voir annexe II

.../...

Tableau n° 1 : Les techniques de pêche en Martinique

Espèce	Technique	Espèces capturées	Période
	- nasses * grillages * Bois patate * Congres * Tombé-Lévé	poissons rouges (sardes, carpes, marignans (◊)...) carangues, langoustes, lambis (◊)... murènes Serranidés principalement, sardes, murènes...	Juillet à Décembre
	- filets maillants de fond * filet à lambis * filet à muges	carpes, sardes, mulets.. carangues (◊) lambis muges	Juillet à Décembre
	- palangres	poissons rouges (sardes serranidés...) requins (◊) carangues	Mai à Octobre
	- piscine	poissons rouges (sardes...)	Juin à Octobre
	- filets maillants de surface * folle	balaous orphies tortues, lambis	Octobre à Janvier Toute l'année
	- Miquelon	poissons volants thons, thazards, daurades	Décembre à Juin
	- Trainee côtière	thons, thazards, bécunes, bonites	Toute l'année
	- Senne de plage	maquereaux (◊) couli- rous (◊) bonites, "tchas-tchas" (◊)	Toute l'année

(◊) Voir annexe II

.../...

D - La production locale

D - I - Données chiffrées

La dispersion des points de débarquement le long des côtes et le fait que les pêcheurs ne comptabilisent pas leurs prises, ne permettent pas une approche méthodique ni un suivi des apports. Une estimation des tonnages pêchés est donc régulièrement réalisée par les Affaires Maritimes à partir :

- des statistiques du marché aux poissons de Fort-de-France, qui commercialiserait le dixième de la production locale (6)

- d'évaluation de la productivité des métiers par les scientifiques d'IFREMER

- des avis des Syndics de gens de mer...

En 1986, la production locale était estimée à 4000 tonnes, dont 1000 tonnes autoconsommées soit 3000 tonnes commercialisées (6) ; 2 400 tonnes de poissons crustacés et mollusques pêchés localement ont été commercialisés en 1988 (d'après les Affaires Maritimes).

.../...

Dans le cadre du "Pôle de Recherche Océanologique et Halieutique Caraïbes", l'IFREMER a procédé à une évaluation de "l'effort de pêche et (de la) production des pêcheries artisanales martiniquaises" (7). Ainsi de Février 1987 à Janvier 1988, la production totale a été estimée à près de 3000 tonnes dont 40 p. 100 d'espèces démersales, autant d'espèces pélagiques hauturières et 20 p. 100 d'espèces pélagiques côtières.

Les deux principaux métiers : la pêche à Miquelon et la pêche aux nasses fournissent respectivement 35,5 et 26,2 p. 100 de cette production, les autres pratiques (sauf la senne de plage 12,2 p. 100) ont une contribution inférieure à 10 p. 100 (le plus souvent proche de 5 p. 100) (tableau n° 2).

Tableau n° 2 : La production martiniquaise de Février 1987 à Janvier 1988 : Ventilation par métier
(d'après Gobert (7))

Métier pratiqué	: Production	: en % de la
	: (Tonnes)	: production
	:	: totale
-----	-----	-----
Miquelon	: 1 200	: 35,3
Nasses	: 861	: 26,1
Senne de plage	: 418	: 12,7
Filets maillants de surface	: 203,2	: 6,1
Filets maillants de fond (*)	: 200	: 6,0
Trainee côtière	: 113	: 3,4
Filets trémails	: 100	: 3,0
Plongée	: 80	: 2,4
Doucine	: 75,9	: 2,3
Palangres	: 48,9	: 1,5

(*) La pratique de la "folle" a été assimilée aux filets trémails, bien qu'elle ne soit constituée le plus souvent que d'une seule nappe de filets, afin de ne pas multiplier le nombre de métiers pris en compte par les enquêteurs d'IFREMER.

D II - Contraintes et caractéristiques de la pêche locale

La pêche locale présente de nombreuses caractéristiques et contraintes qui sont les suivantes :

*** la ressource halieutique est naturellement limitée et subit, de ce fait, de fortes pressions.**

La surface du plateau insulaire est réduite (1447,5 km² selon le service de cartographie de l'ORSTOM (8)); cette étroitesse a pour effet de limiter les zones de capture et se traduit par une forte exploitation des fonds proches, la pêche martiniquaise se pratiquant essentiellement le long des côtes.

.../...

La faiblesse des rendements par sortie en mer, quelle que soit l'espèce capturée, prouve bien que la ressource est limitée. Les plus importants concernent la senne de plage, les filets de surface et les palangres avec respectivement 75,69 et 60 kgs par sortie (5) les plus faibles sont obtenus avec les casiers : (21 kgs par sortie (5)). Il faut préciser que ces données ont été calculées en dehors de la période de Miquelon.

De plus, le renouvellement du stock halieutique se trouve compromis car l'accès à la pêche n'est pas limité, puisque nous avons vu que le nombre d'inscrits et d'embarcations déclarées ne correspond pas aux effectifs réels. Les textes réglementaires stipulant les limites de la pêche professionnelle ne sont pas respectés.

D'autre part, dans le cadre du Plan Pêche, des aides publiques ont été distribuées afin "d'encourager la construction d'une flotille de navires améliorés polyvalents, susceptibles d'accéder à des lieux de pêche nouveaux et d'une rentabilité accrue", et aussi "afin d'augmenter la productivité grâce à la mise en service d'embarcations traditionnelles améliorées" (Extrait du document définissant le Plan Pêche). Ces fonds destinés aux navires de plus de 8 mètres et aux yoles en plastique ont, en fait, eu pour conséquence d'accroître la flotille ; l'acquisition des nouvelles embarcations ne s'étant pas comme prévu, accompagnée de la destruction des gommiers et yoles traditionnels qu'elles devaient remplacer. Il n'a d'ailleurs pas été vérifié que les nouveaux bateaux étaient effectivement acquis, en remplacement d'anciennes embarcations.

.../...

De plus, il semblerait que 90 p. 100 des embarcations primées de 1979 à 1986 aient eu vocation à pratiquer la petite pêche (8), les aides publiques n'ayant pas été attribuées sélectivement.

Les mesures prises pour protéger les ressources marines ne sont pas toujours respectées ; ainsi, si un arrêté préfectoral interdit depuis Juillet 1984 l'utilisation pour les nasses de maillages inférieurs à 31cm, il n'est pas toujours appliqué.

*** Les revenus des marins pêcheurs sont faibles et précaires, malgré une aide publique importante.**

L'exploitation des données fournies par l'ARDECOMAG (Association Régionale pour le Développement de la Coopération Maritime Antilles Guyane)(9) indique que, en 1986 :

- près de 84 p. 100 des unités de pêche dégageaient un revenu net inférieur au salaire minimum (SMIC) alors de 4000 francs.

- près de 11 p. 100 des unités de pêche fournissaient un revenu net compris entre une fois et deux fois le niveau du salaire minimum.

- 5 p. 100 des unités étudiées avaient un revenu net supérieur à 8000 francs.

.../...

Pour des raisons logistiques, ces observations n'avaient pu être faites que pendant la période de Miquelon (de Janvier à Juin 1988), mais celle-ci ayant la réputation d'être pour les marins pêcheurs l'occasion d'améliorer leur situation financière, les résultats obtenus parlent d'eux-mêmes.

*** La pêche martiniquaise est "archaïque".**

Il est souvent reproché aux marins pêcheurs de pratiquer des méthodes désuètes :

. empirisme des modes de navigation (navigation à vue...)

. absence d'évolution des techniques de pêche (nasses, sennes...), des embarcations (yoles, gommiers, etc...) qui limite les moyens d'action.

Dans quelle mesure, cette affirmation se vérifie-t-elle ?

- Les gommiers qui constituaient près des trois quarts de la flotille en 1964, ont régressé de moitié environ en 1985, passant ainsi de 1735 à 883 (3). En revanche, durant la même période, l'effectif des yoles en bois, plus stables, a plus que doublé passant de 716 à 1445 (3). Au cours des années 70, sont apparues les yoles en plastique dont le nombre dépassera sans doute, à brève échéance, celui des gommiers voués à disparaître.

.../...

- La motorisation qui serait apparue en 1963 (11) est maintenant achevée (3 ; 10).

- Sur le plan des engins de pêche, les filets trémails représentent l'innovation la plus marquante de ces vingt dernières années.

Certes, ces changements demeurent limités, et consistent pour l'essentiel, en une amélioration de la stabilité (yoles en remplacement des gommiers), du mode de propulsion (moteur suppléant les voiles), des matériaux de construction (matières plastiques au lieu du bois), ou des engins de pêche (grillages métalliques en lieu et place du bambou pour les nasses, apparition de filets "trémails"), mais ces transformations existent quoique insuffisantes.

*** Les conditions sanitaires dans lesquelles sont pêchés et conservés les poissons sont mauvaises.**

Les pêcheurs se contentent généralement de protéger leurs prises du soleil, en les recouvrant de feuilles de bananiers...

.../...

Une enquête portant notamment sur les conditions sanitaires de la pêche locale, a été menée en 1986 (2) auprès des marins pêcheurs. Il leur était demandé :

- "Glacieriez-vous le poisson si vous aviez de la glace à bord, à votre disposition ?" :

25 p. 100 des pêcheurs interrogés ont répondu "OUI" et 75 p. 100 "NON".

- "Si vous aviez à votre disposition de la glace en arrivant au port, auriez-vous glacé les produits débarqués ?" :

55 p. 100 de l'effectif questionné répondent affirmativement ; cela montre (2) que 45 p. 100 d'entre eux ne prennent pas en compte les notions de qualité. Cela signifie également, que 30 p. 100 des pêcheurs estiment ne pas avoir assez de place à bord de leurs bateaux.

Il n'existe pas de machine à glace dans les différents points de débarquement (excepté au Vauclin), et si des efforts importants portent sur des équipements en quais, des infrastructures logistiques pour la filière qualité n'ont pas encore été prises en compte.

Deuxième composante de la production avec la pêche locale, les importations.

.../...

I - 1-2 Les importateurs

Les pêcheurs locaux ne suffisent pas à assurer la couverture des besoins du département en produits de la mer, l'importation de ceux-ci s'avère donc nécessaire.

A - Données chiffrées

La consultation des statistiques douanières permet de constater que la Martinique a vu en 1988, l'entrée de 1820,7 tonnes de produits de la mer frais et réfrigérés pour une valeur de 37 985 000 francs, soit 31,5 p. 100 du tonnage total importé (5773,2 tonnes) et 29,7 p. 100 de la valeur totale (127 688 731 francs).

A I - Nature des importations

Les produits importés sont des poissons, des crustacés et des mollusques (tableau n° 3)

.../...

Tableau n° 3 : Nature des importations de produits de la mer
frais et réfrigérés en Martinique, pour
l'année 1988
 (d'après les statistiques douanières)

Nature des importations :	Quantités :	Valeur
	: (Tonnes)	:(milliers de francs)
-----	-----	-----
Poissons F,R (1)	: 1 756,2	: 35 387
Mollusques F,R (1)	: 50,9	: 1 500
Crustacés F,R (1)	: 13,3	: 1 098
Total	: 1 820,4	: 37 985

(1) F,R : frais et réfrigérés.

Ce sont donc les poissons qui constituent les tonnages les plus importants avec 96,4 p. 100 des apports (93,2 p. 100 en valeur). Viennent ensuite les mollusques avec 2,8 p. 100 des tonnages importés (3,9 p. 100 en valeur), puis les crustacés qui représentent 0,7 p. 100 des quantités importées (2,9 p. 100 en valeur).

Parmi les poissons frais et réfrigérés exportés vers l'île, on trouve :

- 1582,3 tonnes de "poissons divers" en provenance de la Caraïbe et du Vénézuéla
- 88,1 tonnes de thons
- 14,6 tonnes de morues
- 5,7 tonnes de Salmonidés dont 2 tonnes de saumons consommés pendant les fêtes de fin d'année
- 4,5 tonnes de maquereaux
- 9,7 tonnes "d'autres poissons".

.../...

Parmi les crustacés, on peut distinguer :

- 4,8 tonnes de crevettes
- 4,0 tonnes de crustacés divers
- 2,2 tonnes de homards
- 2,2 tonnes de langoustes
- 0,4 tonnes d'écrevisses.

Enfin, on trouve parmi les mollusques importés :

- 23,6 tonnes d'huîtres consommées pendant les fêtes de Noël

- 10,8 tonnes de moules
- 6,4 tonnes de poulpes
- 1,0 tonne de coquilles Saint Jacques
- 0,3 tonnes de calmars
- 9,6 tonnes "d'autres invertébrés".

A II - Origine des importations

Les principaux exportateurs de poissons, crustacés et mollusques frais et réfrigérés vers la Martinique figurent dans le tableau ci-après (tableau n° 4)

.../...

Tableau n° 4 : Origines principales des produits de la mer
frais et réfrigérés importés en Martinique
pendant l'année 1988

(d'après les statistiques et la terminologie douanières)

Origine des importations :	Quantités :	Valeur (en mil-
:	(Tonnes)	liers de francs)
:	:	:
-----	-----	-----
Vénézuéla :	1 330,4	: 25 770
Caraïbes (sans les DOM*) :	431	: 9 613
Métropole + DOM* :	57,2	: 2 421

* DOM : Département d'Outre-Mer.

Avec 73,1 p. 100 des apports (67,8 p. 100 en valeur) le Vénézuéla apparaît comme le principal fournisseur du Département.

Loin derrière, viennent les Caraïbes (principalement Grenade et Saint Vincent) avec 23,6 p. 100 des importations.

La Métropole et les Départements d'Outre-Mer (DOM) occupent une place négligeable procurant seulement 3,1 p. 100 des tonnages importés.

.../...

A III - Evolution des importations de 1983 à 1988

Jusqu'en 1988, les statistiques douanières ne différenciaient pas systématiquement les crustacés frais et réfrigérés des crustacés congelés ou autres. Il en était de même pour les mollusques.

Nous n'avons donc pu retracer uniquement que l'évolution des importations en poissons frais et réfrigérés (tableau n° 5 et graphique n° 1), qui constituent, malgré tout, plus des trois quarts des tonnages de produits frais et réfrigérés importés.

De plus, il n'a pas été possible de remonter au-delà de 1983, les codes figurant sur les microfiches douanières ne pouvant pas tous être déchiffrés.

Tableau n° 5 : Evolution des importations de poissons frais et réfrigérés en Martinique de 1983 à 1988
(d'après les statistiques douanières)

Années	: Quantités (Tonnes)	: Valeur (Milliers de francs)
-----	: -----	: -----
1983	: 982,7	: 16 631,0
1984	: 766,6	: 14 874,2
1985	: 1 015,5	: 20 041,6
1986	: 1 497,2	: 24 443,9
1987	: 1 657,5	: 30 940,4
1988	: 1 756,2	: 35 387,0

Graphique n° 1 - Evolution des importations de poissons
frais et réfrigérés en Martinique de 1983 à
1988 (d'après le tableau n° 5)



.../...

On observe une forte croissance des importations de produits de la mer frais et réfrigérés de 1984 à 1986. Cette tendance se ralentit à partir de 1987 avec la mise au point d'un protocole d'accord en Avril 1987, limitant les importations en provenance du Vénézuéla et de la Caraïbe.

Il faut préciser qu'il y a probablement eu une diminution des importations des produits de la mer frais et réfrigérés à partir de 1987, sous l'effet du contingentement : cela ne peut toutefois ressortir des statistiques douanières. En effet, jusqu'à 1986, il arrivait que les quantités débarquées sur le port (les produits frais et réfrigérés sont acheminés principalement par bateau) ne soient pas pesées, mais seulement estimées ; de plus, parmi les importateurs que nous avons pu rencontrer, plusieurs ont reconnu ne pas déclarer alors, toutes leurs marchandises, loin de là, induisant ainsi une sous-estimation des statistiques douanières.

Les importateurs confirment l'augmentation des importations de 1984 à 1986, impliquant une dépendance croissante du département vis-à-vis de l'extérieur, la production locale ne pouvant à elle seule couvrir les besoins de l'île.

On note une évolution différente des importations de poissons frais et réfrigérés en Martinique, de 1983 à 1988, en fonction des différents fournisseurs (tableau n° 6 et graphique n° 2)

.../...

Tableau n° 6 : Evolution des importations de poissons frais et réfrigérés en Martinique, de 1983 à 1988 en fonction des principaux importateurs
(d'après les statistiques douanières)

Origine	:	Vénézuéla	:	Caraïbes (1)	:	Métropole
Année	:		:		:	+ DOM (2)

1983 : Q*	:	324,6	:	482,0	:	159,0
V*	:	5 733,1	:	9 481,3	:	1 029,6

1984 : Q	:	400,3	:	176,2	:	4,9
V	:	7 709,9	:	6 628,6	:	238,4

1985 : Q	:	634,8	:	358,5	:	6,9
V	:	12 656,0	:	6 773,0	:	195,7

1986 : Q	:	918,4	:	561,9	:	114,0
V	:	14 998,1	:	8 753,2	:	646,9

1987 : Q	:	1 181,3	:	414,0	:	54,3
V	:	20 922,3	:	7 839,1	:	1 911,4

1988 : Q	:	1 315,5	:	424,7	:	16,5
V	:	25 444,0	:	9 351,0	:	585,0

* Q : Quantités importées en tonnes

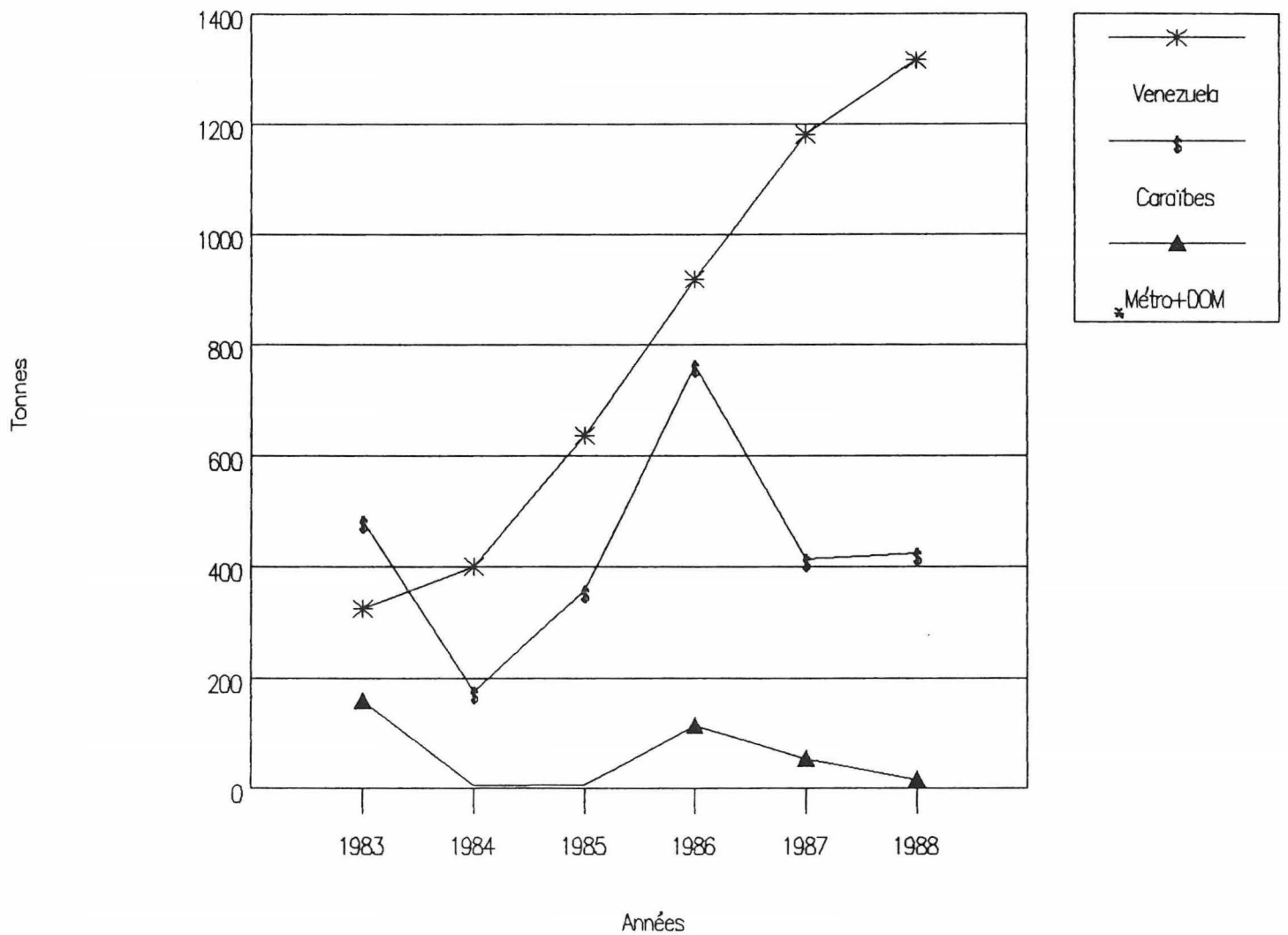
* V : Valeur en milliers de francs

(1) : Caraïbes sans la Guadeloupe et ses dépendances

(2) DOM : Département d'Outre-Mer

.../...

Graphique n° 2 : Principaux fournisseurs de la Martinique en poissons frais et réfrigérés de 1983 à 1988
(D'après tableau n° 6)



* Métro: Métropole

.../...

Les apports vénézuéliens n'ont cessé d'augmenter de 1983 à 1987, faisant du Vénézuéla le premier fournisseur de la Martinique en poissons frais et réfrigérés. Avec la mise en place des quotas, en 1987, les importations vénézuéliennes ont probablement diminué (ceci n'est pas visible sur le graphique du fait de la sous-estimation des statistiques douanières).

Par contre, les exportations de l'ensemble "Métropole - départements d'outre-mer" vers la Martinique, ont régressé depuis 1983 ; tandis que les apports caribéens sont restés irréguliers.

B - Les importations d'origine vénézuélienne et caribéenne

B I Le protocole d'accord

Les produits de la mer frais et réfrigérés importés dans l'île proviennent presque exclusivement du Vénézuéla et des Caraïbes.

En 1986, des tensions sont apparues entre les pêcheurs martiniquais et les importateurs qui peuvent fournir en grande quantité, les mêmes espèces que celles trouvées localement. Un protocole d'accord a alors été mis au point en Avril 1987, afin de limiter les importations vénézuéliennes et caribéennes concurrentes directes de la production locale.

.../...

Après les diverses réunions tenues avec les représentants des pêcheurs locaux, des importateurs de produits frais et réfrigérés, et les marchandes de poissons, il a été décidé que :

- le volume global des importations de poissons frais et réfrigérés sera limité pendant la période de Miquelon (1er décembre à fin juin) à 125 tonnes par mois

- le volume global des importations de poissons frais et réfrigérés sera limité, du 1er juillet au 30 novembre, à 150 tonnes par mois

- durant la période de Miquelon, il ne sera procédé à aucune importation de poissons blancs des espèces suivantes : daurades, thazars, petits et gros thons, bonites, maquereaux, couliours, varechs (♦).

Une commission préfectorale composée de représentants des pêcheurs, des importateurs, et des services concernés a été mise en place, à la suite du protocole d'accord. Son but est de procéder aux ajustements des quotas en fonction de la situation du marché. L'objectif principal est la régularité de l'approvisionnement et le maintien d'une certaine stabilité des cours des produits de la mer. Ainsi, pendant les mois de Juillet et Août qui voient l'arrivée de nombreux vacanciers, le tonnage importé autorisé peut passer de 150 à 175 tonnes, si les importateurs en font la demande, ceci avec l'accord des marins-pêcheurs.

.../...

(♦) Voir annexe II

La clé de répartition des quotas entre les différents importateurs a tenu compte des paramètres suivants :

- . importations effectives en 1986, après examen des documents douaniers originaux

- . nombre d'emplois créés, sur la base des déclarations de la sécurité sociale

- . investissements réalisés au titre de l'année 1987 en chambres froides, en matériels divers de stockage, transport ou conditionnement, et sur présentation des originaux des factures acquittées.

B II Les importateurs

Les importateurs actuellement concernés par le protocole d'accord, sont au nombre de 17 ; 13 d'entre eux ont obtenu un quota mensuel compris entre 5 et 8 tonnes, les 4 autres se sont vus attribuer de 10 à 16 tonnes par mois.

Nous avons pu rencontrer, malgré des réticences, quelques uns de ces importateurs. Si tous sont insatisfaits des quotas qui leur ont été accordés, les jugeant insuffisants, ils redoutent presque tous leur disparition. A leurs yeux, une telle mesure

- "les protège d'une trop forte concurrence extérieure" notamment des grandes surfaces

.../...

- "assure leur approvisionnement". Le protocole d'accord permet certainement la survie des petits importateurs, face à ceux ayant obtenu des quotes-parts plus importantes

- "permet d'éviter des arrivées massives de poissons qui entraînent une chute des prix", préservant "des prix en accordéon" selon l'expression d'un des importateurs.

Des bateaux en provenance du Vénézuéla et des Caraïbes récoltent les poissons (principalement des poissons rouges) et les lambis (mollusques particulièrement appréciés des Antillais) capturés par les petites embarcations de pêche, et les acheminent sous glace vers le seul port de commerce de l'île : celui de Fort-de-France.

Bien que n'étant pas propriétaires de ces bateaux, les importateurs s'assurent un approvisionnement régulier en travaillant avec les mêmes armateurs.

Pour chaque bateau amarré au quai de la batellerie, une demande d'inspection sanitaire est faite. Les produits sont donc systématiquement inspectés avant le débarquement par un inspecteur vétérinaire, selon la méthode organoleptique. A l'issue de l'inspection un laissez-passer est délivré si la qualité de la cargaison est jugée satisfaisante; dans le cas contraire, elle est refoulée ou saisie.

.../...

D'après la consultation des souches des carnets vétérinaires (600) tenus pendant l'année 1988, seulement 72,8 tonnes de produits de la mer frais et réfrigérés acheminés par bateau ont été refoulés, dont 68,4 tonnes d'origine vénézuélienne (5 p. 100 des apports totaux vénézuéliens) et 4,4 tonnes venues des Caraïbes (soit 1 p. 100 des tonnages importés de Grenade, Saint-Vincent...). La différence 5 p. 100 d'une part, 1 p. 100 d'autre part, peut s'expliquer par le fait que les poissons et les lambis pêchés dans les eaux de Grenade ou de Saint-Vincent... sont dotés d'un certificat de salubrité en bonne et due forme, tandis que ceux d'origine vénézuélienne, n'ont jamais été inspectés et portent la mention "Haute Mer" sur leurs certificats d'origine. De plus, les bateaux vénézuéliens parcourant de plus grandes distances, leurs cargaisons restent plus longtemps en mer.

Quoi qu'il en soit, les refoulements sont négligeables ; une conservation et un conditionnement défectueux en sont les principaux motifs.

En cas de refoulement, l'importateur peut récupérer la part équivalente du quota. Aussi, lui arrive-t-il de demander que sa marchandise, bien que de qualité satisfaisante, soit repoussée pour une raison sanitaire quelconque quand il ne parvient pas à l'écouler. Ceci lui permet de se faire rembourser les droits de douane, et de ne pas voir son quota entamé. De telles pratiques laissent supposer que le nombre de refoulements sanitaires est en fait inférieur à celui cité précédemment.

.../...

Si les conditions de conservation dans les cales des bateaux sont jugées satisfaisantes par les services vétérinaires, ceci qu'il s'agisse d'embarcations vénézuéliennes ou en provenance de Grenade, Saint-Vincent.. confirmant ainsi les affirmations des importateurs rencontrés, il est toutefois regrettable que les cargaisons séjournent en moyenne deux , trois jours (voire une semaine) dans les cales des bateaux avant d'être totalement écoulées, même si l'inspecteur vétérinaire ne constate pas généralement de dégradation. Le quai de la Batellerie (port de Fort-de-France) ne dispose malheureusement pas d'implantations techniques adaptées au débarquement de produits fragiles. Menillo (2) proposait en 1986 la mise en place de chambres froides qui permettraient de décharger plus rapidement les bateaux d'importation. Une telle structure n'a toujours pas été réalisée.

C - Les importations d'origine métropolitaine, guyanaise et autres

Une fois par semaine, un avion cargo d'origine métropolitaine débarque des produits frais provenant de Rungis. Les poissons frais (bars, saumons, sardines, truites, lottes...) et les fruits de mer (moules, huîtres, coquilles Saint-Jacques, crevettes, crabes) sont conservés sous glace (de 0 à 3 °C) dans des caissons isothermes mais restent très fragiles.

.../...

D'autre part, des avions acheminent vers la Martinique des produits divers (lambis, langoustes, oeufs d'oursins, chevrettes...) en provenance des autres îles (Grenade, Guadeloupe, Saint-Domingue...) et de la Guyane.

Enfin, des bateaux appartenant à des importateurs martiniquais pêchent dans les eaux guyanaises, ramenant principalement du thon et des crevettes.

°

° °

°

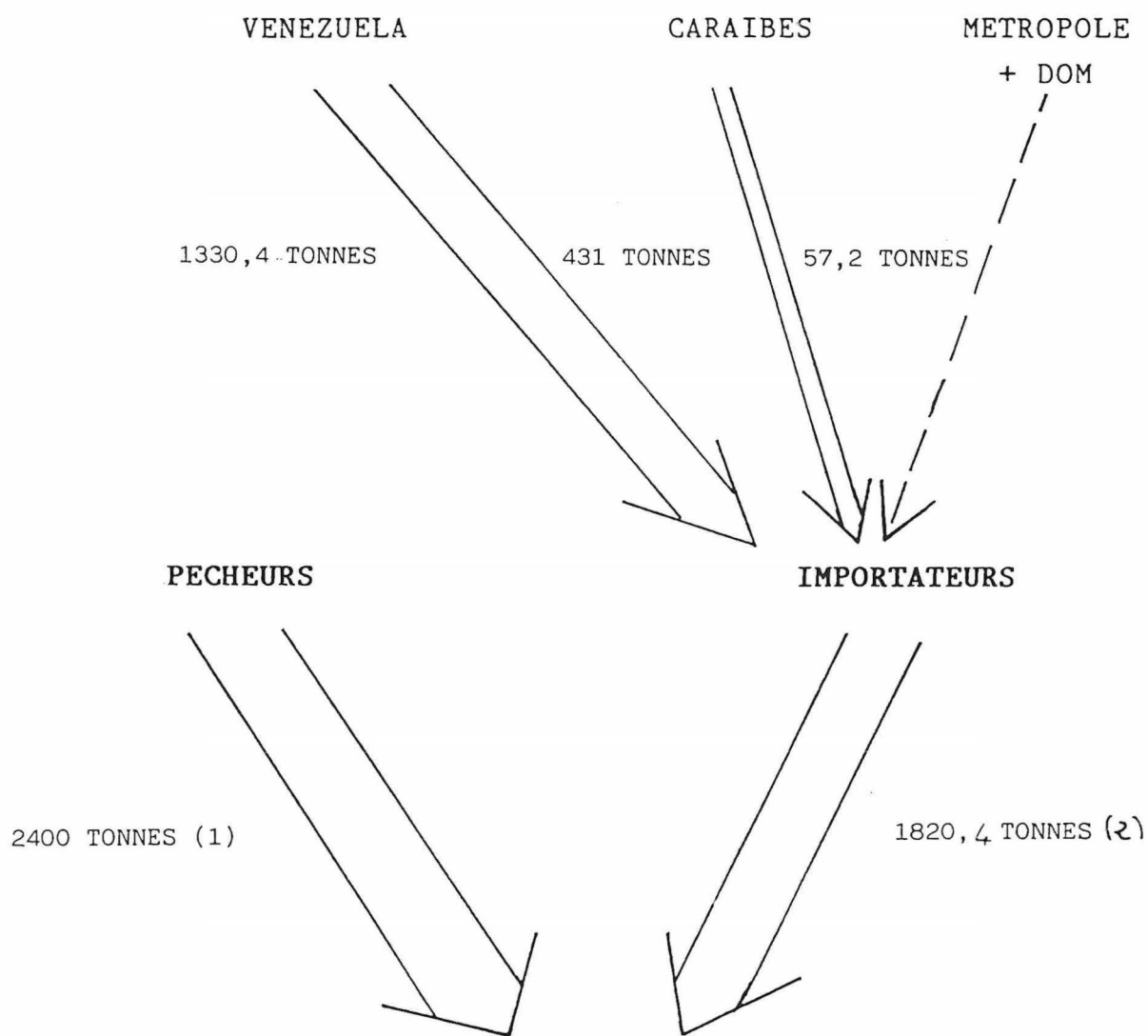
En résumé, la filière des produits de la mer frais et réfrigérés comprend sur le plan de la production deux types d'agents (schéma n° I) :

- les pêcheurs locaux qui doivent faire face à une ressource limitée, et dont la production demeure aléatoire, insatisfaisante sur le plan de l'hygiène.

- les importateurs qui bénéficient d'un approvisionnement relativement certain, régulier et abondant. Ils fournissent principalement des poissons rouges (sardes...), préférés aux poissons blancs pêchés localement. Les conditions sanitaires dans lesquelles les poissons, mollusques et crustacés parviennent en Martinique sont globalement satisfaisantes.

.../...

Schéma n° 1 : La filière des produits de la mer frais et réfrigérés en Martinique : la production en 1988



Marché martiniquais des produits de la mer
frais et réfrigérés

(1) Les Affaires Maritimes estiment à 2400 tonnes la production locale mise sur le marché en 1988.

(2) Avec le contingentement

I - 2 : La commercialisation

I - 2 - 1 : Commercialisation de la production locale

A - Autoconsommation et production commercialisée

L'évaluation de "l'effort de pêche" et de la "production des pêcheries artisanales martiniquaises" (7) réalisée par l'IFREMER et citée précédemment, a certes permis de quantifier la production locale, mais sans tenir compte de l'autoconsommation ; il n'est donc pas possible, à partir de cette évaluation, de connaître la production commercialisée. Celle-ci était estimée en 1988 à 2400 tonnes par les Affaires Maritimes ; il s'agit là de données approximatives.

Une étude en vue de déterminer la part de la production locale réellement mise sur le marché, en et hors période de Miquelon, s'avère donc nécessaire.

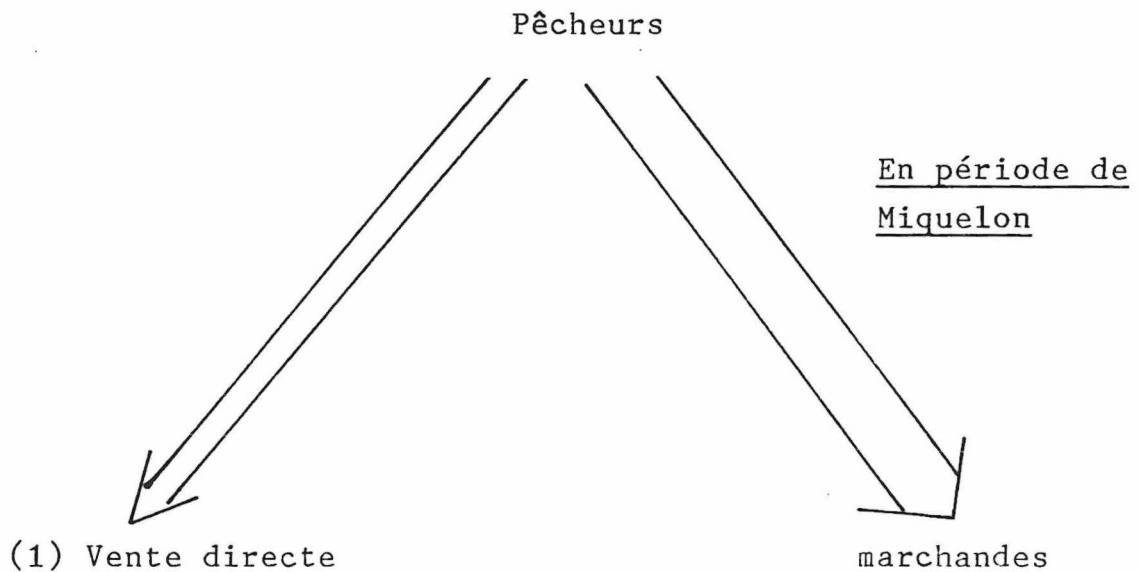
B - Différents modes de commercialisation

Durant la saison de Miquelon, les pêcheurs assurent eux-mêmes la commercialisation d'environ 31 p. 100 de leurs captures (2) ; par contre, durant la période des nasses, ils en écoulent à eux seuls 87,35 p. 100 (2) ; le reste étant durant les deux saisons, vendu par les marchandes de poissons.

.../...

Les pêcheurs font alors appel à ces dernières principalement pendant la période de Miquelon, parce qu'ils ne peuvent plus commercialiser eux-mêmes leurs prises trop abondantes ; nous avons vu en effet que la pêche à "Miquelon" fournit à elle seule 35,3 p. 100 de la production totale. (7)

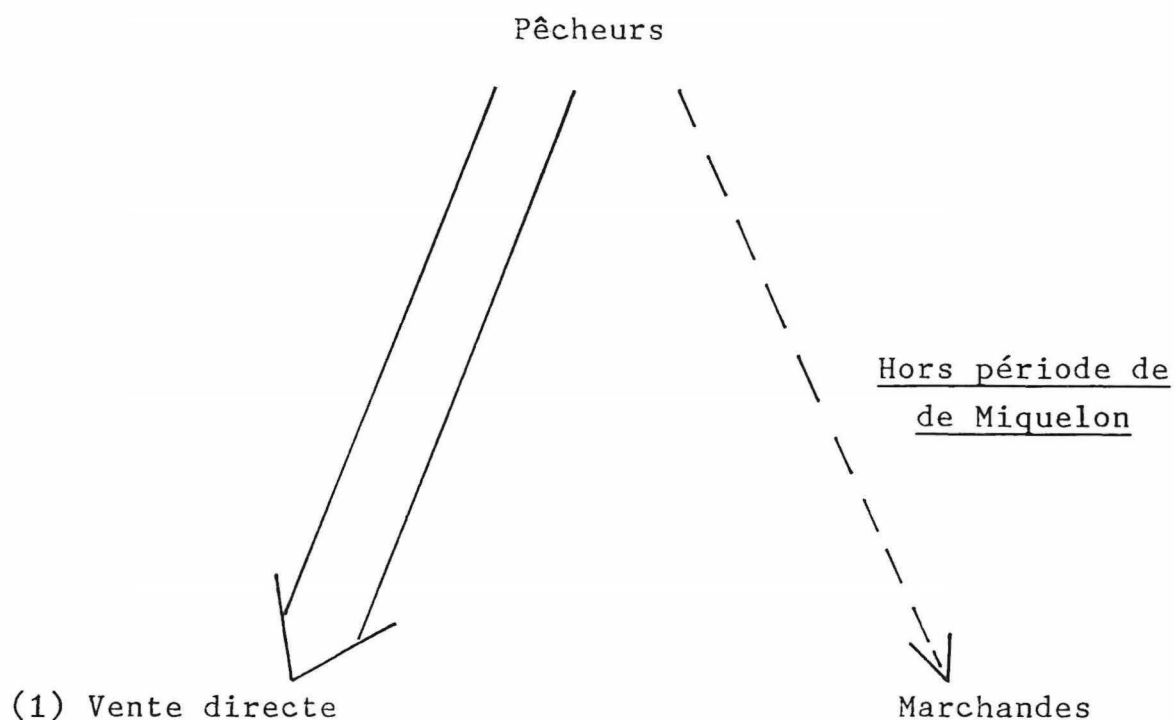
Nous avons donc le schéma suivant (schéma n° 2)



(1) - sur le lieu de débarquement
- ailleurs (marchés, restaurants, quelques poissonneries de communes)*

* La production locale est insuffisante et trop irrégulière pour alimenter les grandes et moyennes surfaces ; de plus, les prix pratiqués par les pêcheurs sont supérieurs à ceux proposés par les importateurs.

.../...



(1)- sur le lieu de débarquement
- ailleurs (marchés, restaurants, poissonneries
des communes).

B - I - La vente directe

La vente directe peut être assurée par le marin pêcheur, ou bien souvent, par son épouse ou ses enfants, après prélèvement de l'autoconsommation.

.../...

B - II - Les marchandes

Il s'agit là d'une population âgée, difficile à chiffrer. Ainsi, seulement 13 marchandes de poissons sont inscrites à la Chambre des Métiers ; nous avons pu en dénombrer approximativement une soixantaine à la Chambre de Commerce, figurant dans les rubriques "marchandes ambulantes de poissons" et "commerce au détail de poissons". Ces chiffres sont sous-estimés car à côté des professionnelles, il existe de nombreuses marchandes occasionnelles qui ne se déclarent pas officiellement.

Les marchandes ambulantes achètent leurs produits sur leur port d'attache ; elles commencent alors une tournée suivant généralement un circuit à l'intérieur des terres, approvisionnant ainsi les vendeuses installées à postes fixes et les petites poissonneries. Elles regagnent ensuite Fort-de-France où elles achèvent d'écouler leurs marchandises ; ceci est particulièrement vrai pour les marchandes des communes n'ayant pas d'arrière pays rural important (Bellefontaine, Case-Pilote, Schoelcher... (♦). Au moins 50 p. 100 des marchandes touchent Fort-de-France une fois dans leurs tournées (2), elles y achètent du poisson d'importation, constituant un pont entre la pêche locale et les importateurs, et regagnent leur port d'origine en faisant une nouvelle tournée.

(♦) Voir annexe III

La clientèle typique des marchandes est constituée (2) de :

93,5 p. 100 de particuliers

12,9 p. 100 de collectivités, restaurants,
hôtels

22,5 p. 100 d'autres marchandes

(Le cumul de ces pourcentages est supérieur à 100 car les réponses autorisées étaient multiples).

Une enquête (2) a été réalisée auprès de marchandes réparties sur l'ensemble des différents ports de l'île : Prêcheur, Saint-Pierre, Carbet, Bellefontaine, Sainte-Luce, Vauclin, Grand-Rivière (4)...

20 p. 100 des marchandes ont recours à des taxis ; 58,6 p. 100 d'entre elles disposent d'un véhicule bâché ; 10,3 p. 100 possèdent une fourgonnette.

Le plus souvent, les poissons, crustacés et mollusques sont transportés sous glace, en quantité insuffisante, fondant au cours de la tournée. De plus, si 67,9 p. 100 des marchandes déclarent disposer à leur domicile de moyens de conservation (parmi lesquels des freezers dans 47,9 p. 100 des cas) ; la plupart du temps, les appareils ne fonctionnent pas, servant de simples enceintes isothermes dans lesquelles les produits sont plus ou moins recouverts de glace.

(4) Voir annexe III

Il faut souligner le prix élevé du kilo de glace (en moyenne 50,40 F la barre de 50 kgs) qui contribue ainsi aux mauvaises conditions sanitaires dans lesquelles travaillent les marchandes.

C - Les prix

Il est difficile de connaître les prix pratiqués par les marins pêcheurs quand la vente s'effectue sur le lieu de débarquement. En effet, si les prix n'ont été libérés en Martinique que le 17 Novembre 1988 (contrairement à la Métropole où ils ne sont plus fixés depuis le 1er Décembre 1986), une dérogation à l'arrêté préfectoral en cours prévoyait que les prix de vente sur les lieux de pêche pouvaient être librement débattus entre vendeur et acheteur pour les poissons d'un poids unitaire minimum d'un kilo, ainsi que pour les crustacés et les coquillages. De plus, si depuis la libération des prix, les services de la "Concurrence et de la Consommation" effectuent malgré tout des relevés mensuels concernant les produits de la mer, ils déclarent ne pouvoir en aucun cas agir sur les lieux de débarquement.

Nous n'avons pas jugé bon de mener une enquête sur ce point, car un tel travail demanderait un effectif important, et n'aurait même pas pu porter sur une saison de pêche.

.../...

Toutefois, une étude a été réalisée par l'IFREMER de Décembre à Juin 1986 (9) ; bien que depuis les prix ont évolué, elle permet notamment de comprendre les relations qui s'instaurent entre pêcheurs et marchandes.

* Il ressort de ce travail que les prix moyens de vente au kilo des captures de Miquelon (poissons blancs pour la plupart) sont les moins élevés : près de 60 p. 100 des sorties débouchent sur une vente dont le montant au kilo est inférieur à 30 francs en moyenne.

Selon les mêmes auteurs, si l'on examine de plus près les opérations effectuées, on remarque que :

- concernant les ventes aux marchandes, soit près de la moitié des transactions observées, 59 p. 100 des opérations s'effectuent dans une zone de prix comprise entre 10 et 29,99 francs (tableau n° 7)

- quand le pêcheur commercialise directement et sur place ses prises, 74 p. 100 des transactions se font entre 30 et 49,99 francs (tableau n° 7)

- lorsque le marin pêcheur va vendre le produit de sa pêche ailleurs, environ 50 p. 100 des opérations se font également dans une fourchette de 30 à 49,99 francs (tableau n° 7)

.../...

Tableau n° 7 : Répartition des sorties "Miquelon" selon le mode de commercialisation des captures et le prix moyen des ventes : Source : De Miras et collaborateurs (9)

Prix moyens des ventes (francs):	Vente aux : marchandes:	Vente sur : place	Vente : ailleurs:	Total des ventes
-----	-----	-----	-----	-----
Pas de vente :	640	: 735	: 834	: 2 209
De 1 à 9,99 :	8	:	: 2	: 10
De 10 à 19,99 :	49	: 12	: 29	: 90
De 20 à 29,99 :	166	: 54	: 55	: 275
De 30 à 39,99 :	131	: 100	: 55	: 286
De 40 à 49,99 :	11	: 101	: 31	: 143
De 50 à 59,99 :	1	: 3	:	: 4
De 130 à 139,99:	:	: 1	:	: 1
-----	-----	-----	-----	-----
Total :	1 006	: 1 006	: 1 006	: 3 018
:	(1)	: (1)	: (1)	:
Nbre de ventes:	366	: 271	: 172	: 809
Pourcentage :	45,24	: 33,50	: 21,26	: 100,00

(1) Nombre de sorties à Miquelon étudiées, chacune pouvant voir ses prises vendues par un, deux ou trois des circuits désignés, c'est donc théoriquement 3018 (= 1006 x 3) opérations de vente qui auraient pu être effectuées.

.../...

On observe que les marchandes règlent aux pêcheurs des prix bas, quand il s'agit de poissons blancs pêchés à Miquelon ; elles font valoir en effet la difficulté de vendre des prises abondantes et moins prisées des consommateurs, qui peuvent dans le même temps, se tourner vers les poissons rouges plus appréciés et fournis par l'importation.

Les pêcheurs connaissent alors de graves problèmes de commercialisation, dépendant largement des marchandes sans lesquelles ils ne peuvent écouler leurs captures.

* Bien que la pose des nasses s'effectue principalement de Juillet à Décembre, elle se pratique également pendant la période de Miquelon. Durant cette saison, deux tiers des sorties se consacrant aux "casiers" donnent lieu à des prix moyens de vente oscillant entre 40 et 50 francs (9), la presque totalité des transactions (95,83 p. 100) étant réalisée par le pêcheur lui-même, qui peut pratiquer des prix plus élevés (tableau n° 8).

La pêche aux nasses fournit des poissons rouges en quantités beaucoup moins abondantes que les poissons blancs, ceci même pendant la période qui lui est consacrée. La pratique de ce "métier" ne pose donc pas de problèmes de commercialisation.

.../...

Tableau n° 8 : Répartition des sorties "Casier" selon le mode de commercialisation des captures et le prix moyen des ventes Source : De Miras et collaborateurs (9)

Prix moyens des ventes (francs) :	Vente aux marchandes :	Vente sur place :	Vente ailleurs :	Total des ventes :
Pas de vente	: 102	: 14	: 106	: 222
De 30 à 39,99	: 4	: 4	:	: 8
De 40 à 49,99	:	: 69	:	: 69
De 50 à 59,99	:	: 11	:	: 11
De 70 à 79,99	:	: 3	:	: 3
De 100 à 109,99	:	: 3	:	: 3
De 110 à 119,99	:	: 1	:	: 1
De 120 à 129,99	:	: 1	:	: 1
Total	: 106	: 106	: 106	: 318
	: (1)	: (1)	: (1)	:
Nbre de ventes	: 4	: 92	: 0	: 96
Pourcentage	: 4,17	: 95,83	: 0	: 100,00

(1) : 106 sorties aux casiers ont été étudiées , chaque sortie pouvant voir ses prises distribuées par un, deux ou trois des circuits évoqués, c'est donc 318 transactions qui auraient pu être effectuées.

.../...

* En ce qui concerne la pratique du filet, 78,4 p. 100 des opérations étudiées sont le fait du marin pêcheur lui-même (9). Les prix pratiqués sont de l'ordre de 40 à 49,99 francs (tableau n° 9).

Les marchandes interviennent de façon plus ou moins marginale, pour une gamme de prix moyens de 30 à 39,99 francs, contre une fourchette de prix de 10 à 29,99 francs lors des sorties à Miquelon.

La pratique du filet, tout comme celle des nasses, fournit des prises peu abondantes, appréciées (poissons rouges, langoustes) et ne donne pas lieu à des problèmes de commercialisation.

.../...

Tableau n° 9 : Répartition des sorties "Filet" selon le mode de commercialisation des captures et le prix moyen des ventes : Source : De Miras et col-laborateurs (9)

Prix moyen des : Vente aux : Vente sur : Vente : Total des				
ventes (francs): marchandes: place : ailleurs: ventes				
-----:-----:-----:-----:-----				
Pas de vente : 139 : 98 : 120 : 357				
De 10 à 19,99 : 1 : : 2 : 3				
De 20 à 29,99 : 3 : : 2 : 5				
De 30 à 39,99 : 26 : 12 : 21 : 59				
De 40 à 49,99 : 2 : 40 : 29 : 71				
De 60 à 69,99 : 2 : 2 : : 4				
De 70 à 79,99 : : 3 : 1 : 4				
De 80 à 89,99 : 3 : : : 3				
De 100 à 109,99: : 20 : 1 : 21				
De 110 à 119,99: : 1 : : 1				
-----:-----:-----:-----:-----				
Total : 176 : 176 : 176 : 528				
: (1) : (1) : (1) : (1)				
Nombre de ventes: 37 : 78 : 78 : 171				
Pourcentage : 21,64 : 45,61 : 45,61: 100,00				

(1) : $176 \times 3 = 528$ opérations de vente qui auraient pu avoir lieu (voir précédemment).

.../...

Nous ne disposons pas non plus d'informations concernant le prix du "poisson local" vendu dans les marchés, les poissonneries...

L'INSEE ne donne plus les prix de vente au détail depuis 1984 ; nous avons néanmoins pu obtenir les prix moyens des poissons blancs et des poissons rouges pour l'année 1988, qui sont de 44,77 francs le kilo pour les premiers, et de 45,39 francs pour les seconds. Toutefois, ces chiffres sont à prendre avec précaution : ils sont en effet calculés sans différencier le poisson local, du poisson importé du Vénézuéla ou des Caraïbes et également inclus dans la rubrique "poisson local" par opposition au poisson venu de Métropole.

Les prix moyens mensuels calculés par les services de la Concurrence et de la Consommation, le sont principalement à partir des prix pratiqués d'une part dans les grandes surfaces et les poissonneries de Fort-de-France alimentées presque exclusivement par l'importation, d'autre part, au marché de Fort-de-France recevant à la fois poissons pêchés localement et poissons importés du Vénézuéla, de Grenade... sans distinction.

Il faut ajouter que les prix des crustacés et des mollusques ne sont pris en compte ni par l'INSEE ni par les services de la Concurrence.

L'arrêté préfectoral en cours du 1er Décembre 1986 au 17 Novembre 1988, distinguait quatre catégories de poissons :

.../...

- la première catégorie comprenant les poissons rouges dont le poids est supérieur ou égal à 200 grammes, les poissons blancs (carangues, thons, thazars), les gros "couliours" et maquereaux d'un maximum de 7 unités au kilo

- la seconde catégorie regroupant les poissons rouges d'un poids inférieur à 200 grammes, les "couliours" et maquereaux de plus de 7 unités au kilo, ainsi que les bonites, espadons, mulets, bécunes, dorades, brochets, carpes, gorettes, congres, murènes...

- la troisième catégorie comprenant les orphies, requins, "balarous" bleus, chirurgiens (♦)

- la dernière catégorie regroupant les poissons volants, harengs, petits couliours, anolis de mer, raies (♦) etc...

Les prix limites de vente au consommateur des poissons de chacune des catégories ci-dessus étaient les suivants :

- première catégorie : 43 francs le kilo TTC*
- seconde catégorie : 35 francs le kilo TTC*
- troisième catégorie: 29 francs le kilo TTC*
- quatrième catégorie: 23 francs le kilo TTC*

(♦) Voir annexe II

* T.T.C. : Toute taxe comprise.

.../...

Par contre, les prix de vente des crustacés et coquillages étaient libres.

Depuis leur libération, les prix du poisson pêché localement ont probablement augmenté, l'instauration des quotas y contribuant fortement.

I - 2 - 2 : Commercialisation des importations

Nous évoquerons principalement les importations vénézuéliennes et caribéennes.

A - Circuit de distribution

Une fois le laissez-passer délivré par les services vétérinaires, poissons et lambis sont débarqués et acheminés vers les différents points de vente (poissonneries, grandes et moyennes surfaces...), ou vendus directement aux marchandes sur le port.

Depuis le "protocole d'accord", les importateurs ont recours à des camions frigorifiques qui contribuent à une grande amélioration des conditions de transport des cargaisons (les quotas décidés en 1987 peuvent être modifiés, notamment, selon les investissements réalisés en matériel de transport, de conditionnement...).

.../...

Le nombre de poissonneries s'est fortement accru ces dernières années, principalement à Fort-de-France. La mise en place du protocole d'accord ne peut que renforcer une telle tendance : certains importateurs ont déclaré avoir acquis des poissonneries afin de justifier une demande d'augmentation de leur quote-part.

Une douzaine de poissonneries a pu être recensée à Fort-de-France, toutes aux mains d'importateurs, dont dix sont poissonniers, alliant ainsi les fonctions de détaillant et de grossiste.

La multiplication des poissonneries a fait que les marchandes qui constituaient le mode principal d'écoulement des importations, ne commercialisent plus que 25 p. 100 (♦) des produits frais importés.

Il est, nous l'avons vu, difficile de chiffrer la population des marchandes travaillant dans l'île, donc d'en apprécier toute modification des effectifs.

Toutefois, la situation du marché de Fort-de-France, centre principal de consommation de l'île, a pu être étudiée. En effet, à partir des statistiques*, il a été possible de suivre l'évolution de la production passant par ce marché (tableau n° 10 et graphique n° 3).

(♦) Selon les importateurs

* Statistiques du marché de Fort-de-France

.../...

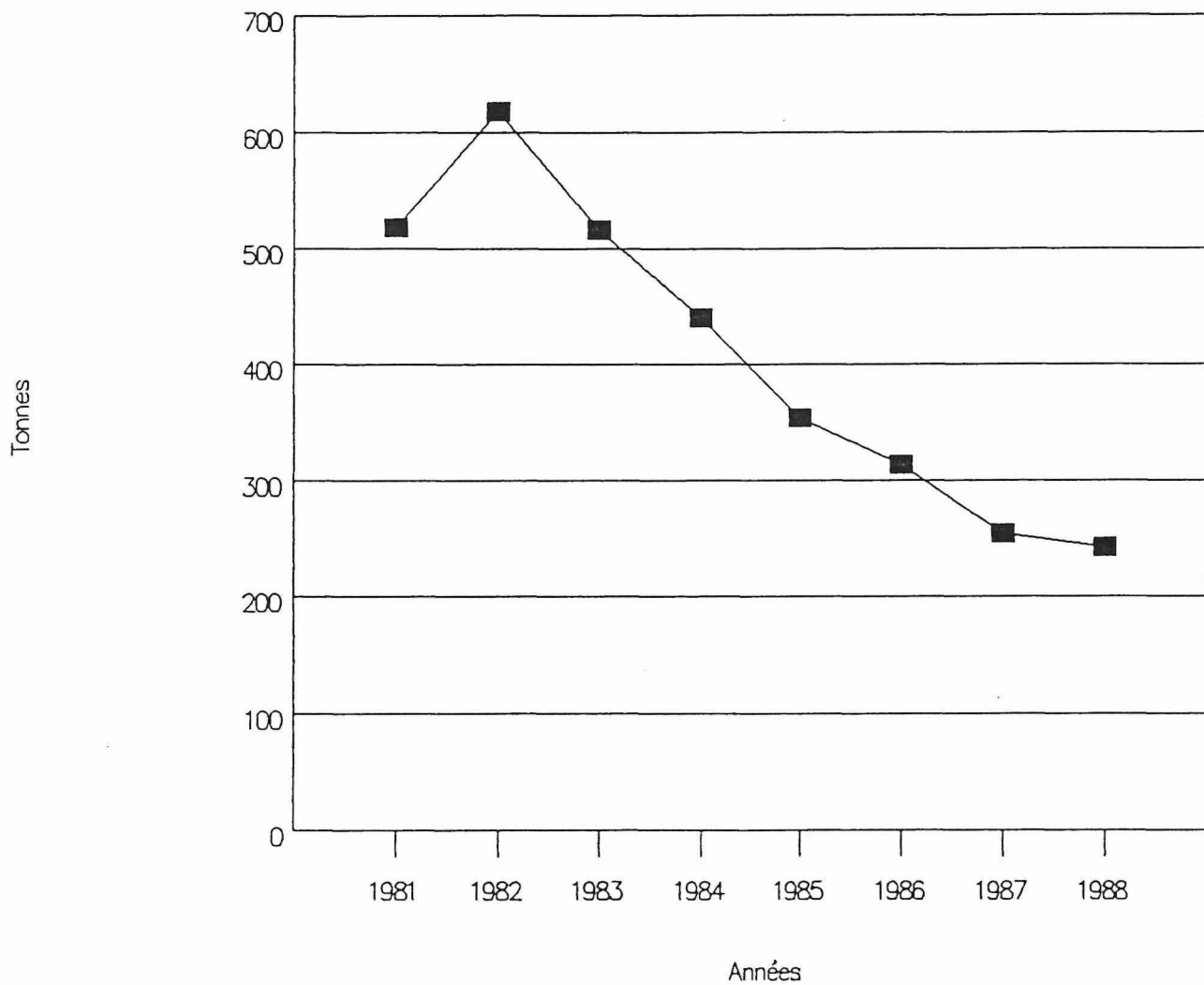
Tableau n° 10 : Evolution de la production écoulee par le
marché de Fort-de-France de 1981 à 1988
 (d'après les statistiques du marché de Fort-
 de-France)

Année	:	Production totale
	:	passant par le
	:	marché (Tonnes)

1981	:	518,4
1982	:	617,9
1983	:	517,4
1984	:	439,8
1985	:	354,2
1986	:	312,9
1987	:	254,1
1988	:	242,5

.../...

Graphique n° 3 : Evolution de la production écoulee par le
marché de Fort-de-France de 1981 à 1988



On constate que le marché de Fort-de-France
n'a cessé de perdre de son importance ces dernières années.

.../...

Le nombre de marchandes a également diminué : si une soixantaine de marchandes fréquentait encore régulièrement le marché il y a dix ans, on en compte à peine une quinzaine actuellement (♦). De plus, ces dernières années ont vu la disparition des marchandes occasionnelles.

La situation est probablement différente dans les autres communes : celles-ci, contrairement à Fort-de-France n'ont pas connu l'essor des poissonneries modernes ; aussi, les marchandes y demeurent-elles indispensables.

En tant que grossistes, les importateurs alimentent les grandes et moyennes surfaces ainsi que les poissonneries des communes, dont les propriétaires ne sont généralement pas importateurs.

Possédant pour la plupart leurs propres circuits de distribution (poissonneries pour les détaillants, autres points de vente pour les grossistes), les importateurs ont ainsi réalisé une intégration en aval de la "filière des produits de la mer frais et réfrigérés". Ils ne connaissent généralement pas de problèmes de commercialisation, ne dépendant pas d'intermédiaires contrairement aux pêcheurs.

(♦) Selon le Directeur du Marché de Fort-de-France

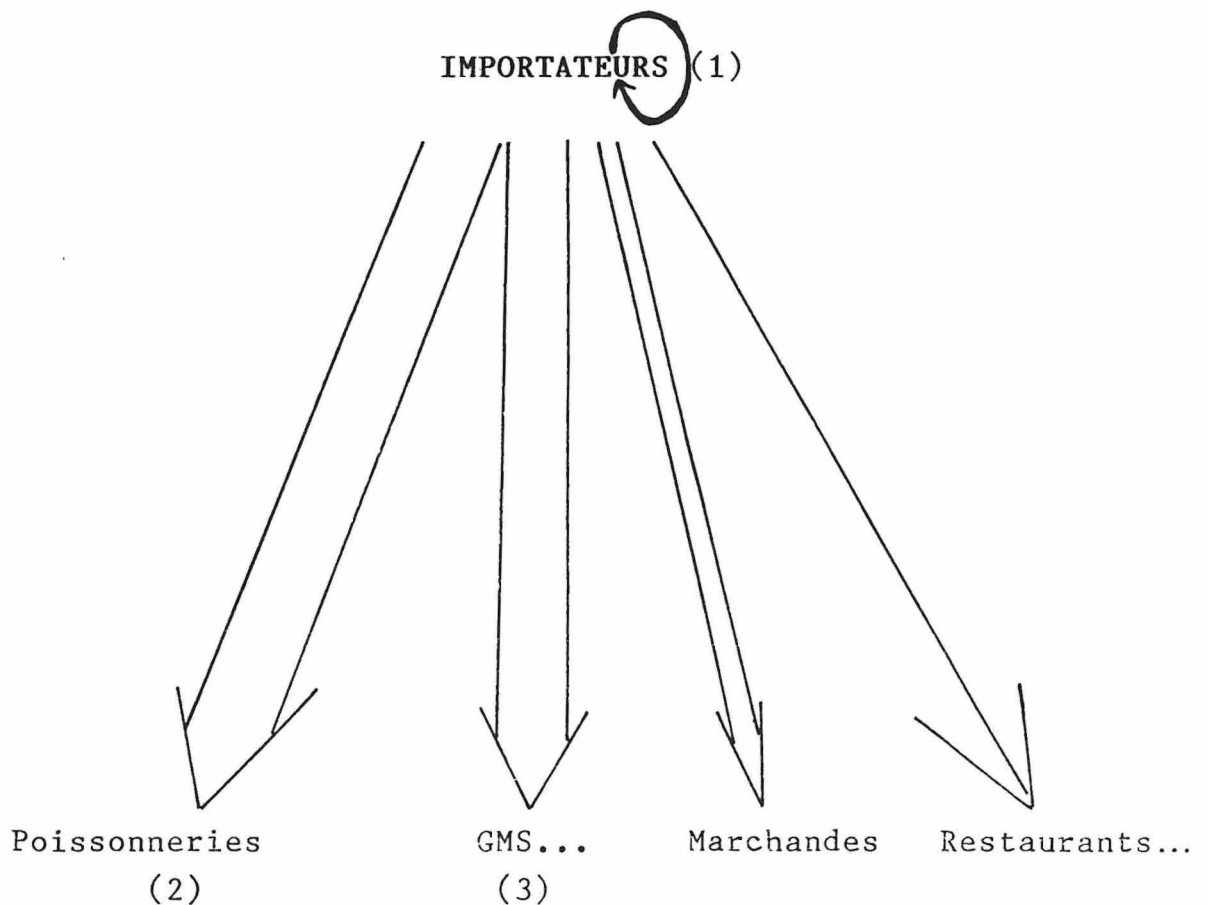
.../...

Il arrive toutefois, que de trop nombreux bateaux parviennent le même jour au quai de la Batellerie (port de Fort-de-France), poissons et lambis sont alors bradés ("4 kilos de sardes pour 100 francs" par exemple), provoquant la colère des marins pêcheurs locaux. Les importateurs travaillent en effet indépendamment, toutes les tentatives d'association (CIPMER : Coopérative d'Importation des Produits de la Mer ; Association des importateurs indépendants...) ayant échoué.

.../...

Résumons sur le schéma ci-dessous (schéma n° 3) les circuits de distribution empruntés par les importateurs :

Schéma n° 3 : Circuit de commercialisation des produits importés



- (1) Il y a revente entre importateurs
- (2) Pendant la période de Miquelon, les importateurs se tournent vers les pêcheurs car l'importation de poissons blancs est alors interdite
- (3) Grandes et moyennes surfaces

.../...

B - Les prix

B - I Les prix d'achat des produits importés

Il est très difficile de connaître les prix payés par les importateurs aux armateurs des bateaux ancrés au port de Fort-de-France ; ceux-là se sont en effet montrés très réticents sur ce sujet.

Certains importateurs ont avancé des prix compris entre 3 et 4,50 \$ pour les poissons rouges et allant de 2 à 3,30 \$ pour le thon. Ces chiffres sont évidemment à prendre avec précaution d'autant plus que les prix varient selon la saison, et en fonction du cours du dollar et du bolivar.

L'arrêté préfectoral qui avait cours de 1986 à 1988 fixait également les marges des importateurs ; ceux-ci étaient autorisés à appliquer un coefficient multiplicateur de 1,15 HT (◇) au prix de revient pour les grossistes et de 1,25 HT (◇) au prix d'achat facturé par l'importateur grossiste.

Depuis la libération des prix, les prix d'achat aux armateurs étrangers échappent à tout contrôle et les marges des importateurs grossistes et détaillants sont inconnues. Face au "mystère" entretenu par les importateurs, nous pouvons penser que ces marges ont probablement augmenté.

.../...

(◇) HT : Hors Taxe

B II - Les prix de vente des produits importés

Il n'existe pas de statistiques des prix de vente en gros.

En ce qui concerne les prix de vente au détail des produits de la mer frais et réfrigérés importés, nous ne disposons que des relevés effectués deux fois par mois par les services de la "Concurrence et la Consommation". Les chiffres qui figurent dans le tableau n° 11 n'ont qu'une valeur indicative, car ils ne concernent que quatre poissonneries et une grande surface de Fort-de-France.

.../...

Tableau n° 11 : Prix moyens des poissons importés calculés de Janvier à Août 1989 (d'après le service de la Concurrence et de la Consommation)

Espèces de poissons	:	Prix moyens (francs)
	:	

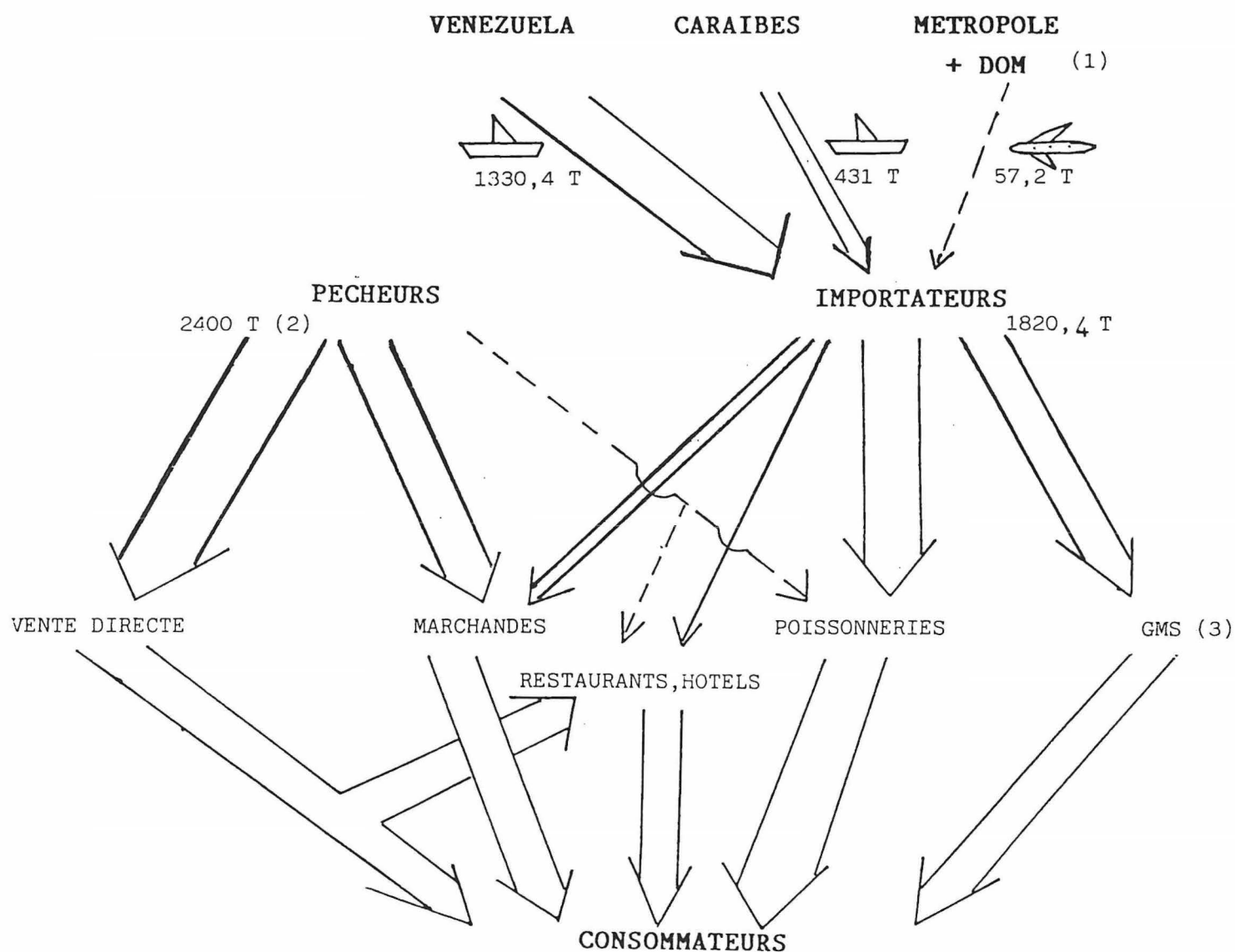
Sardes	:	
* 1 ^{ère} catégorie	:	54,18
* 2 ^{ème} catégorie	:	47,77
	:	
Poissons rouges	:	
* 1 ^{ère} catégorie	:	47,62
* 2 ^{ème} catégorie	:	46,32
	:	
Gorettes	:	37,95
	:	
Thons	:	57,48
	:	
Thazards	:	45
	:	
Lambis	:	58,68
	:	

Certains importateurs défiant la loi sur la concurrence, se consultent sur les prix d'achat et de vente de leurs produits.

.../...

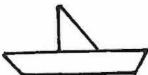
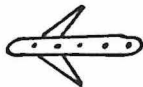
I - 3 Schéma récapitulatif

La filière des produits de la mer frais et réfrigérés peut être résumée sur le schéma ci-dessous



.../...

LEGENDE

- T : Tonnes
-  : Acheminement par bateau
-  : Acheminement par avion
- > : Approvisionnement faible
- (1) : Les quelques produits frais importés de Métropole par avion sont destinés aux hôtels restaurants.
- (2) : Production commercialisée estimée par les Affaires Maritimes
- (3) : Grandes et Moyennes Surfaces.

II - LA FILIERE DES PRODUITS DE LA MER CONGELES

La Martinique étant dépourvue de structure de congélation, la filière des produits de la mer congelés est uniquement alimentée par les importations.

II - 1 : Quelques chiffres

D'après les statistiques douanières, la Martinique a vu, en 1988, l'entrée de 1395,9 tonnes de produits de la mer congelés, soit 24,17 p. 100 du tonnage total (5773,2 tonnes) et 26 p. 100 de la valeur totale (129 902 000 francs).

A - Nature des importations

Les produits congelés importés sont des poissons, des crustacés et des mollusques (tableau n° 12).

.../...

Tableau n° 12 : Nature des produits de la mer congelés
importés en Martinique pendant l'année
1988 (d'après les statistiques douanières)

Nature des importations : Quantités : Valeur (milliers		
	: (Tonnes)	: de francs)
-----:-----:-----		
Poissons	: 1 016,6	: 18 769
Crustacés	: 193,7	: 10 776
Mollusques	: 185,6	: 4 371
Total	: 1 395,9	: 33 916

Les poissons représentent les tonnages les plus importants avec 72,83 p. 100 des apports (55,34 p. 100 en valeur). En dernière position figurent les mollusques pour 7,56 p. 100 des quantités importées (12,89 p. 100 en valeur).

Parmi les poissons congelés exportés vers la Martinique, on dénombre :

- 730,8 tonnes de "poissons divers" congelés de provenances multiples, notamment du Vénézuéla, de la Métropole et de la Guyane Française

- 125,2 tonnes de thons

- 68,0 tonnes de chairs et filets de morues, lieus noirs, merlans, harengs, etc...

.../...

- 33,9 tonnes de maquereaux
- 21,0 tonnes de bonites
- 15,4 tonnes de salmonidés dont 4,2 tonnes
de saumons
- 12,3 tonnes d'"autres poissons" : soles,
daurades, sardines, squales, etc...

Parmi les crustacés, on compte :

- 116,5 tonnes de crevettes
- 53,2 tonnes de langoustes
- 3,6 tonnes de crabes
- 20,2 tonnes "d'autres crustacés".

Enfin, on trouve parmi les mollusques
importés :

- 117,6 tonnes de poulpes
 - 34,3 tonnes de calmars
 - 5,6 tonnes de coquilles Saint-Jacques
 - 28,1 tonnes "d'autres invertébrés"
- .../...

B - Origine des importations

Les principaux importateurs de poissons, crustacés et mollusques congelés en Martinique sont mentionnés dans le tableau ci-dessous (tableau n° 13).

Tableau n° 13 : Origines principales des produits de la mer congelés importés en Martinique pendant l'année 1988 (d'après les statistiques et la terminologie douanières)

Origine des importations : Quantités : Valeur (milliers			
	: (Tonnes)	:	de francs)
-----:-----:-----			
Métropole + DOM (1)	: 729,6	:	14 938
Vénézuéla	: 261,2	:	6 859
Caraïbes (sans les DOM(1)):	73,4	:	3 809
Etats-Unis	: 70,0	:	1 238

(1) DOM : Départements d'Outre-Mer

L'ensemble "Métropole et Départements d'Outre-Mer" vient en première position avec 52,26 p. 100 des apports (44,04 p. 100 en valeur) ; il faut préciser que la Guyane et la Guadeloupe exportent vers la Martinique 279,53 tonnes de produits congelés soit 38,31 p. 100 des tonnages en provenance du groupe "Métropole - Départements d'Outre-Mer".

.../...

Le Vénézuéla apparaît comme le second fournisseur de l'île en produits de la mer congelés avec 18,71 p. 100 des quantités importées (20,22 p. 100 en valeur).

Viennent ensuite les Caraïbes : 5,26 p. 100 des apports (11,89 p. 100 en valeur) ; Cuba fournit avec ses crustacés près de la moitié des importations en provenance des Caraïbes.

Les Etats-Unis ne procurent que 5 p. 100 des apports.

L'ensemble "Métropole et Départements d'Outre-Mer", le Vénézuéla, les Caraïbes et les Etats-Unis représentent 81,25 p. 100 des tonnages de produits congelés importés, le reste se répartissant entre quelques pays européens, le Canada, le Brésil, etc...

C - Evolution des importations de 1983 à 1988

Pour les mêmes raisons évoquées lors de l'étude de l'évolution des importations des produits de la mer frais et réfrigérés, nous ne pouvons tenir compte que des poissons; de plus, il ne sera pas possible de remonter au-delà de 1983 (tableau n° 14 et graphique n° 4).

.../..

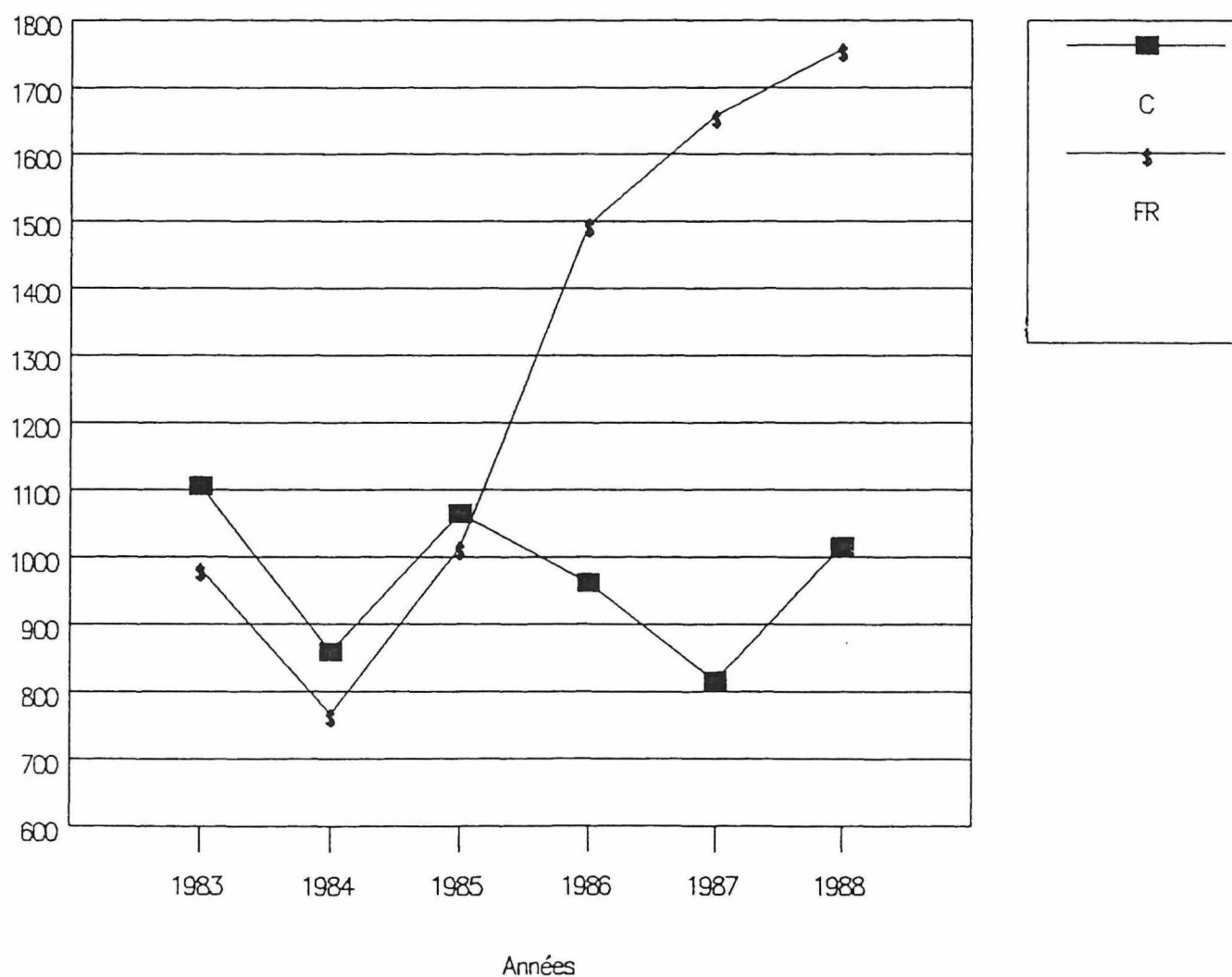
Tableau n° 14 : Evolution des importations de poissons
congelés en Martinique de 1983 à 1988
 (d'après les statistiques douanières)

Années	:	Quantités (Tonnes)	:	Valeurs (milliers
	:		:	de francs)

1983	:	1 106,8	:	15 994,0
1984	:	860,3	:	13 868,0
1985	:	1 066,0	:	17 294,0
1986	:	962,9	:	17 455,8
1987	:	815,7	:	13 883,8
1988	:	1 016,6	:	18 769,0

.../...

Graphique n° 4 : Evolution des importations de poissons
congelés en Martinique de 1983 à 1988
(d'après le tableau n° 14)



C : Congelés
FR: Frais Réfrigérés

.../...

Les Martiniquais consomment traditionnellement des produits frais ; bien que leur opinion vis-à-vis des produits congelés se soit lentement améliorée depuis le début des années 80, ces derniers demeurent en grande partie des produits de substitution.

Ainsi, de 1983 à 1987, parallèlement à l'augmentation des importations de produits de la mer frais et réfrigérés, les apports de poissons congelés sont restés irréguliers.

Puis, à partir de 1987, le contingentement des importations de produits frais et réfrigérés a provoqué un ralentissement, voire une diminution de celles-ci ; il aurait permis, en 1988, une augmentation des apports congelés de 24,63 p. 100 par rapport à l'année précédente.

On note également, de 1983 à 1988, une évolution des importations de poissons congelés en fonction des différents fournisseurs (tableau n° 15 et graphique n° 5)

.../...

Tableau n° 15 : Evolution des importations de poissons congelés en Martinique de 1983 à 1988, en fonction des principaux fournisseurs
(d'après les statistiques douanières)

origine :	Vénézuéla :	Caraïbes :	Métropole :	Etats-
Année :		(1)	+ DOM (2)	Unis
-----:-----:-----:-----:-----				
1983 : Q*	: 161,5	: 240,2	: 467,5	: 69,2
V*	: 2 805,1	: 3 931,3	: 5 211,8	: 726,8
-----:-----:-----:-----:-----				
1984 : Q*	: 179,4	: 73,5	: 429,2	: 74,4
V*	: -	: 1 369,9	: 5 167,8	: -
-----:-----:-----:-----:-----				
1985 : Q*	: 163,9	: 180,8	: 540,8	: 110,5
V*	: 4 140,6	: 3 427,8	: 7 596,1	: 1 196,8
-----:-----:-----:-----:-----				
1986 : Q*	: 162,2	: 219,4	: 433,8	: 73,7
V*	: 4 059,7	: 3 866,5	: 6 567,8	: 1 331,8
-----:-----:-----:-----:-----				
1987 : Q*	: 117,2	: 108,3	: 442,1	: 46,2
V*	: 3 031,3	: 1 741,7	: 6 607,8	: 803,9
-----:-----:-----:-----:-----				
1988 : Q*	: 254,2	: 15,1	: 559,2	: 45,9
V*	: 6 656,0	: 4 223,0	: 8 022,0	: 896,0

* Q : Quantités importées en tonne

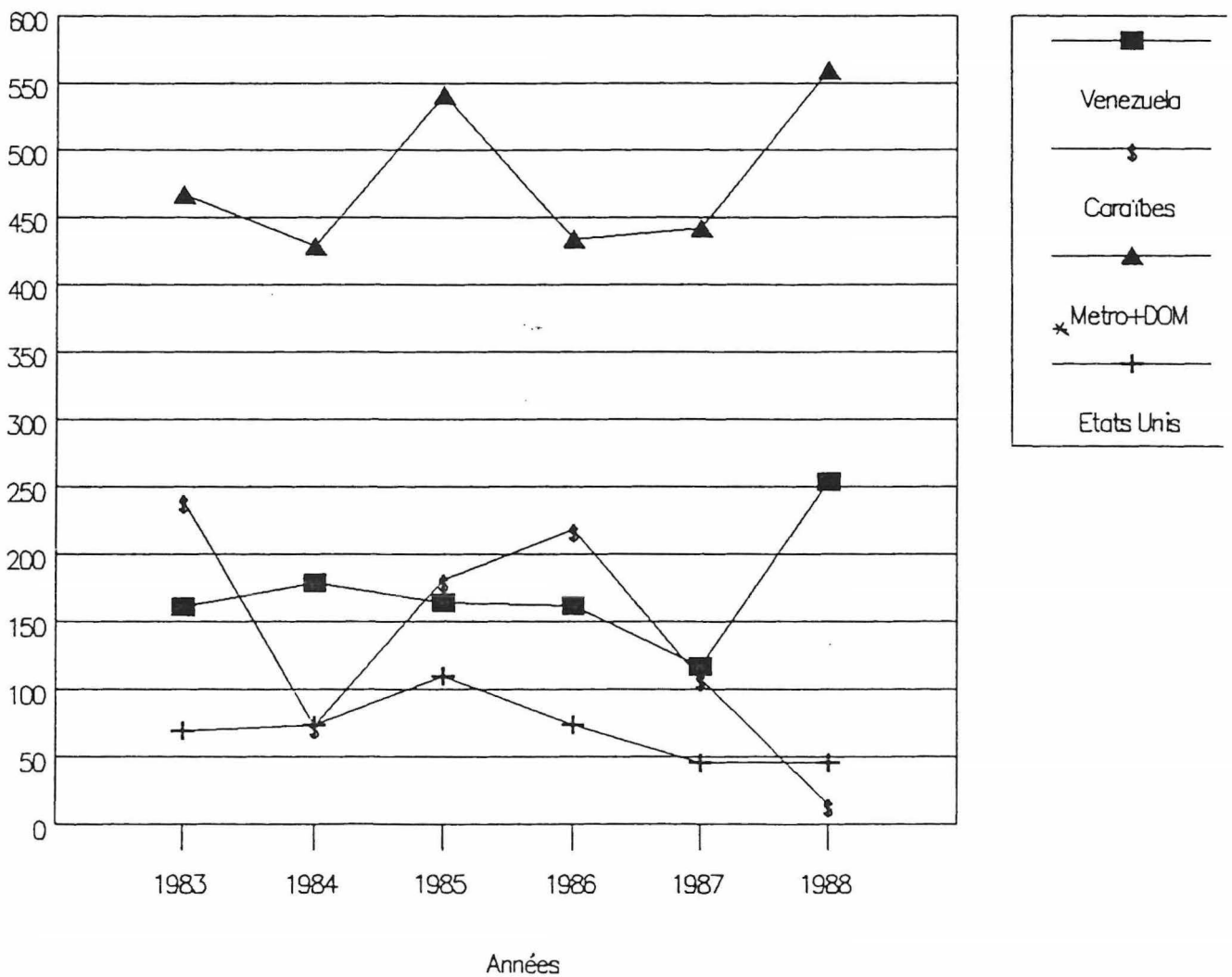
* V : Valeur en milliers de francs

(1) : Caraïbes sans la Guadeloupe et ses dépendances

(2) : DOM : Départements d'Outre-Mer

.../...

Graphique n° 5 : Evolution des importations de poissons congelés en Martinique de 1983 à 1988,
en fonction des principaux fournisseurs
(d'après le tableau n° 15)



* Métro : Métropole

.../...

De 1983 à 1987, quelle que soit leur provenance, les apports de poissons congelés ont été irréguliers.

Ni les Caraïbes, ni les Etats-Unis n'auraient profité de la mise en place des quotas.

Par contre, le Vénézuéla et l'ensemble "Métropole - Départements d'Outre-Mer" auraient bénéficié du protocole d'accord. Il faut ajouter que les importations guadeloupéennes et guyanaises n'ont cessé de progresser depuis 1983, époque à laquelle elles représentaient 23,6 p. 100 des importations du groupe "Métropole - départements d'outre-mer" contre 43,6 p. 100 en 1985 et 59,3 p. 100 en 1988.

II - 2 : Les importateurs

Les produits congelés sont acheminés principalement par bateau au port de commerce de Fort-de-France.

Le contrôle sanitaire est systématique : l'importateur présente aux Services Vétérinaires une demande de contrôle sanitaire indiquant notamment la provenance, la nature et le poids des marchandises à inspecter ; l'inspecteur vétérinaire lui délivre après visite, un feuillet comportant l'autorisation ou le refus de "laissez-passer" la cargaison.

.../...

De l'examen des doubles de ces documents conservés à la Direction des Services Vétérinaires, il ressort qu'il n'a été procédé à aucun refoulement sanitaire en 1988.

La consultation des feuillets d'une part, le dépouillement des demandes de contrôle sanitaire (7000) d'autre part, devaient permettre d'apprendre, pour 1988, l'importance des différentes sociétés importatrices de produits de la mer congelés. Ce double travail a été effectué pour vérifier l'exactitude des résultats.

Malheureusement, les données obtenues sont trop approximatives, car il arrive qu'un container renferme à la fois du poisson, de la viande, etc... et que seulement le poids global de la cargaison soit indiqué sur la demande de contrôle sanitaire.

De plus, même quand les sociétés fournissent le détail exact des marchandises à inspecter, des aberrations que nous ne nous expliquons pas, ont été relevées.

a) SOFRIMA ET SODIGEL

Les sociétés SOFRIMA et SODIGEL (qui appartiennent au même groupe) sont de loin les principaux importateurs de produits de la mer congelés en Martinique. Ceci concerne plus spécialement SOFRIMA, car SODIGEL se spécialisant au fur et à mesure dans la distribution, importe de moins en moins.

.../...

Le tiers des importations de SOFRIMA est commercialisé par une structure de vente "Multi-Cash", qui fait partie du même groupe.

Les deux tiers restants sont principalement écoulés par les collectivités, les supermarchés, les supérettes. SOFRIMA alimente également, mais en faibles quantités, quelques hôtels et restaurants ainsi que des marchandes (ces dernières ont la fâcheuse habitude de décongeler le poisson et de le vendre comme produits frais).

SOFRIMA s'approvisionne en poissons locaux auprès des marchandes, et les congèle dans des chambres froides à "moins 25°C". Les quantités de poissons fournies sont jugées trop faibles pour justifier l'investissement d'un tunnel de congélation. Environ vingt tonnes de daurades et thazards ont été congelées en 1988 et se sont bien vendues (principalement la daurade). Une amélioration des approvisionnements, tant en quantité qu'en qualité, permettrait de congeler environ quarante tonnes par an.

SOFRIMA pense augmenter ses importations en 1990 avec l'ouverture de nouveaux marchés (Océan Indien, etc...)

b) Les établissements COTTRELL

D'après les renseignements obtenus, ils importent 200 à 250 tonnes de poissons congelés et 50 tonnes de lambis par an, quantités qu'ils pensent pouvoir augmenter au cours de 1990 (300 tonnes de poissons congelés).

.../...

Ces établissements se sont affiliés aux "Gel 2000" métropolitains, et ont pu mettre en place 3 "Gel Center" de 400 m² chacun, qui comme leur nom l'indique, sont des structures de vente des produits congelés. Les poissons, crustacés et mollusques, y représentent 18 p. 100 des ventes.

Ces "Gel Center" sont un phénomène nouveau en Martinique ; ils ont été créés afin de faire face aux hypermarchés qui, contrairement aux supérettes et autres surfaces de ventes moyennes, peuvent s'approvisionner eux-mêmes grâce à leurs grandes capacités de stockage.

La moitié des importations des établissements Cottrell passe par les "Gel Center", l'autre moitié est répartie entre différents libres-services et supermarchés de l'île.

c) Autres sociétés

Il existe d'autres sociétés importatrices de produits de la mer congelés : ce sont les sociétés Multigros, Distrigros, Fabre, Berté, Reynoird, etc... qui alimentent les grandes, moyennes et petites surfaces, les collectivités ainsi que quelques hôtels et restaurants.

Il faut citer la société SOFRACO qui s'est spécialisée dans l'approvisionnement des collectivités en produits de la mer congelés : en 1988, elle a importé environ 120 tonnes de thons et thazards d'origine caribéenne, des filets de lieus noirs d'origine métropolitaine pour 36 tonnes en 1988, des thazards, vivaneaux et mérours de Guyane (une dizaine de tonnes).

.../...

Les collectivités recherchent des produits faciles à manipuler et aisés à préparer ; les poissons congelés présentés sous forme de tranches ou éviscérés correspondent donc à leurs besoins. Il s'agit là d'un marché qui échappe à la pêche locale ; celle-ci ne peut en effet satisfaire la demande des collectivités tant sur le plan de la quantité que sur celui de la qualité (les marins pêcheurs ne livrent généralement pas de poissons éviscérés, étêtés ou écaillés).

°

° °

L'apparition des grandes surfaces et plus particulièrement des hypermarchés constitue la principale transformation dans les circuits de distribution des produits congelés. Le premier a vu le jour en 1982 ; en 1988, on en comptait trois (deux d'entre eux ont commercialisé l'année dernière près de 300 tonnes de poissons, mollusques et crustacés congelés). En 1989, un quatrième hypermarché est apparu. Un tel phénomène contribue fortement à modifier les habitudes alimentaires, et notamment à mieux faire accepter les produits congelés.

Si les hypermarchés importent directement les produits congelés de la Métropole, de la Guadeloupe et de la Guyane, ceux venant de l'étranger leur sont fournis par les importateurs grossistes.

.../...

Certains de ces hypermarchés projettent de modifier ce mode d'approvisionnement, en sollicitant eux-mêmes des licences d'importation. Ils deviendraient alors des concurrents directs des importateurs classiques, et seraient à l'origine de transformations de la filière des produits congelés.

III - LA FILIERE DES PRODUITS DE LA MER SALES, SECHES, FUMES

Tout comme la filière des produits de la mer congelés, celle des produits salés, séchés, fumés est uniquement alimentée par les importations.

III - 1 : Données chiffrées

Selon les statistiques douanières, 2418,9 tonnes de produits de la mer salés, séchés et 137,7 tonnes de poissons fumés ont été exportées vers la Martinique en 1988, soit respectivement 41,89 et 2,38 p. 100 du tonnage total de poissons, crustacés et mollusques importés.

La filière des produits de la mer salés, séchés vient en première position devant celle des poissons, mollusques et crustacés frais et réfrigérés (1820,7 tonnes importées en 1988) et celle des produits de la mer congelés (1395,9 tonnes en 1988).

Les produits fumés représentent les tonnages les plus faibles.

.../...

A - Nature des importations

Les produits salés, séchés, fumés comprennent des poissons et quelques mollusques (tableau n° 16)

Tableau n° 16 : Nature des produits de la mer, salés, séchés, fumés, importés en Martinique pendant l'année 1988 (d'après les statistiques douanières)

Nature des importations :		Quantités	:	Valeur (milliers
		(Tonnes)	:	de francs)
-----		-----	:	-----
Poissons	SS*	: 2 160,2	:	49 738 000
	F*	: 137,7	:	2 731
Mollusques	SS*	: 258,7	:	6 047 000
	F*	: -	:	-
Total	SS*	: 2 418,9	:	55 785 000
	F*	: 137,7	:	2 731

*SS : Salés, séchés

* F : Fumés

Les poissons constituent 89,30 p. 100 des tonnages salés, séchés importés en 1988 (89,16 p. 100 en valeurs) et la totalité des importations de produits de la mer fumés.

Les mollusques n'occupent qu'une place négligeable avec seulement 10,69 p. 100 des apports salés, séchés (10,84 p. 100 en valeur).

.../...

Parmi les poissons importés, on trouve :

- 568,8 tonnes de morues salées, séchées et 16,9 tonnes de morues salées mais non séchées
- 116 tonnes d'anchois salés, séchés et 0,4 tonne d'anchois salés, non séchés
- 12,5 tonnes de filets de poissons salés, séchés
- 1 399,9 tonnes de poissons divers salés, séchés et 45,7 tonnes de poissons divers salés mais non séchés
- 137,7 tonnes de poissons fumés dont 7,1 tonnes de saumons et 98,3 tonnes de harengs.

Parmi les mollusques, on compte :

- 62,9 tonnes de coquilles Saint-Jacques, Peignes, Vivanneaux... salés, séchés ou en saumure
- 5,2 tonnes de calmars salés, séchés ou en saumure
- 0,2 tonne de poulpes salés, séchés ou en saumure
- 184,1 tonnes d'invertébrés divers salés, séchés.

.../...

B - Origine des importations

L'origine des produits de la mer salés, séchés, fumés est très différente de celle des produits frais réfrigérés ou congelés (tableau n°17)

Tableau n° 17 : Origines principales des importations de produits de la mer salés, séchés, fumés importés en Martinique en 1988 (d'après les statistiques et la terminologie douanières)

Origine		Quantités (Tonnes)	Valeur (milliers de francs)
		:	:
-----		-----	-----
Norvège	SS* :	1 595,7	37 517 224
	F* :	125,5	1 267
Métropole	SS* :	335,9	9 218
+ DOM	F* :	5,0	413

DOM : Département d'Outre-Mer

* SS : Salés, séchés

* F : Fumés

La Norvège occupe le premier rang des fournisseurs de l'île en produits de la mer salés, séchés d'une part, fumés d'autre part, avec respectivement 66 p. 100 et 91,14 p. 100 des apports.

.../...

L'ensemble "Métropole - Départements d'Outre-Mer" ne fournit que 13,89 p. 100 des poissons et mollusques salés, séchés, importés et 3,63 p. 100 des tonnages "fumés".

Le Vénézuéla et les Caraïbes qui figurent parmi les principaux exportateurs de produits de la mer frais et réfrigérés ou congelés vers la Martinique, occupent une place négligeable dans la filière des produits de la mer salés, séchés ou fumés.

Celle-ci est également alimentée par le Royaume-Uni, les Pays Bas etc... mais en faibles quantités.

C - Evolution des importations de 1983 à 1988

Tout comme pour les filières des produits de la mer frais et réfrigérés, ou congelés, il ne sera possible d'étudier que l'évolution des importations de poissons salés, séchés, fumés, ceci sans pouvoir remonter au-delà de 1983 (tableau n° 18 et graphique n° 6)

.../...

Tableau n° 18 : Evolution de 1983 à 1988 des importations
des poissons salés, séchés d'une part, et
fumés d'autre part (d'après les statistiques
douanières)

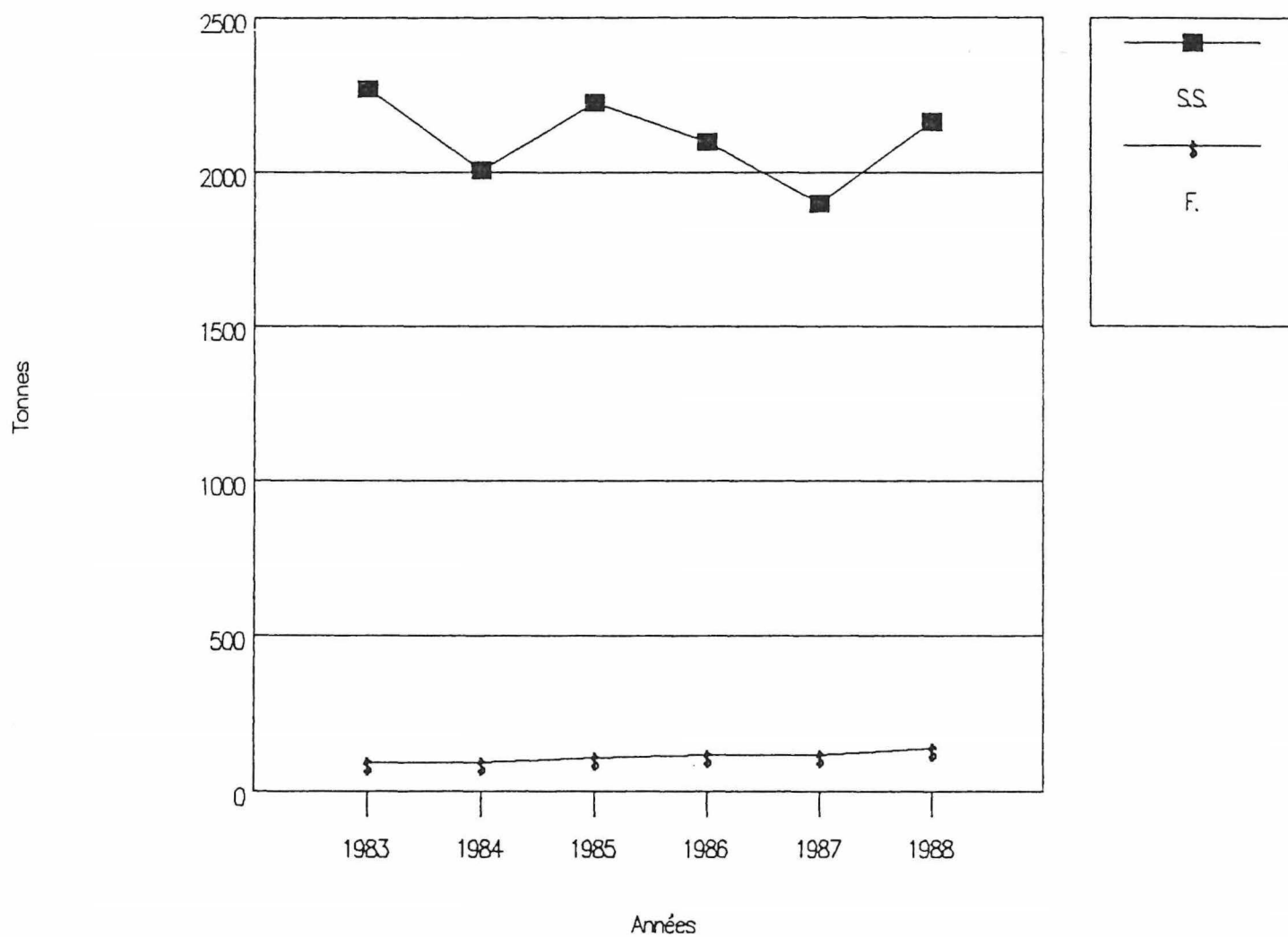
Années		: Quantités (Tonnes)	: Valeur (milliers de
		:	: francs)
-----		:	-----
1983	SS*	: 2 269,5	: 41 531,8
	F*	: 94,2	: 1 880,2
1984	SS*	: 2 004,3	: 36 599,4
	F*	: 92,9	: 1 977,1
1985	SS*	: 2 222,3	: 46 400,2
	F*	: 107,5	: 2 981,2
1986	SS*	: 2 097,6	: 47 477,2
	F*	: 116,5	: 2 577,8
1987	SS*	: 1 898,2	: 55 170,7
	F*	: 115,7	: 2 635,7
1988	SS*	: 2 160,2	: 49 738,0
	F*	: 137,7	: 2 731,0

* SS : Salés, séchés

* F : Fumés

.../...

Graphique n° 6 : Evolution de 1983 à 1988, des importations de poissons salés, séchés d'une part et fumés d'autre part (d'après le tableau n° 18)



.../...

S.S. : Salés, Séchés

F. : Fumés

Les importations de poissons fumés ont régulièrement progressé de 1983 à 1988.

Par contre, celles des poissons salés séchés sont restées irrégulières durant la même période ; ceci s'expliquerait selon les importateurs, par des hausses des prix sur le marché européen ; leur baisse aurait par la suite permis une reprise des importations en 1988, sans rejoindre toutefois les chiffres de 1983.

Il y a également une évolution des importations de poissons salés, séchés ou fumés différente en fonction des fournisseurs (tableaux n^{os} 19 et 20, et graphiques n^{os} 7 et 8).

.../...

Tableau n° 19 : Evolution des importations de poissons salés séchés en Martinique, de 1983 à 1988 en fonction des principaux fournisseurs (d'après les statistiques douanières)

Années	:	Norvège	:	Métropole + DOM (1)

1983 : Q*	:	1 259,3	:	974,2
V*	:	21 915,2	:	19 204,7

1984 : Q*	:	1 114,4	:	861,7
V*	:	19 351,3	:	16 803,3

1985 : Q*	:	1 236,3	:	919,9
V*	:	25 322,4	:	19 929,1

1986 : Q*	:	1 150,6	:	881,9
V*	:	26 084,1	:	21 870,1

1987 : Q*	:	1 092,2	:	679,6
V*	:	31 261,4	:	20 949,1

1988 : Q*	:	1 595,7	:	335,9
V*	:	36 248,0	:	9 218,0

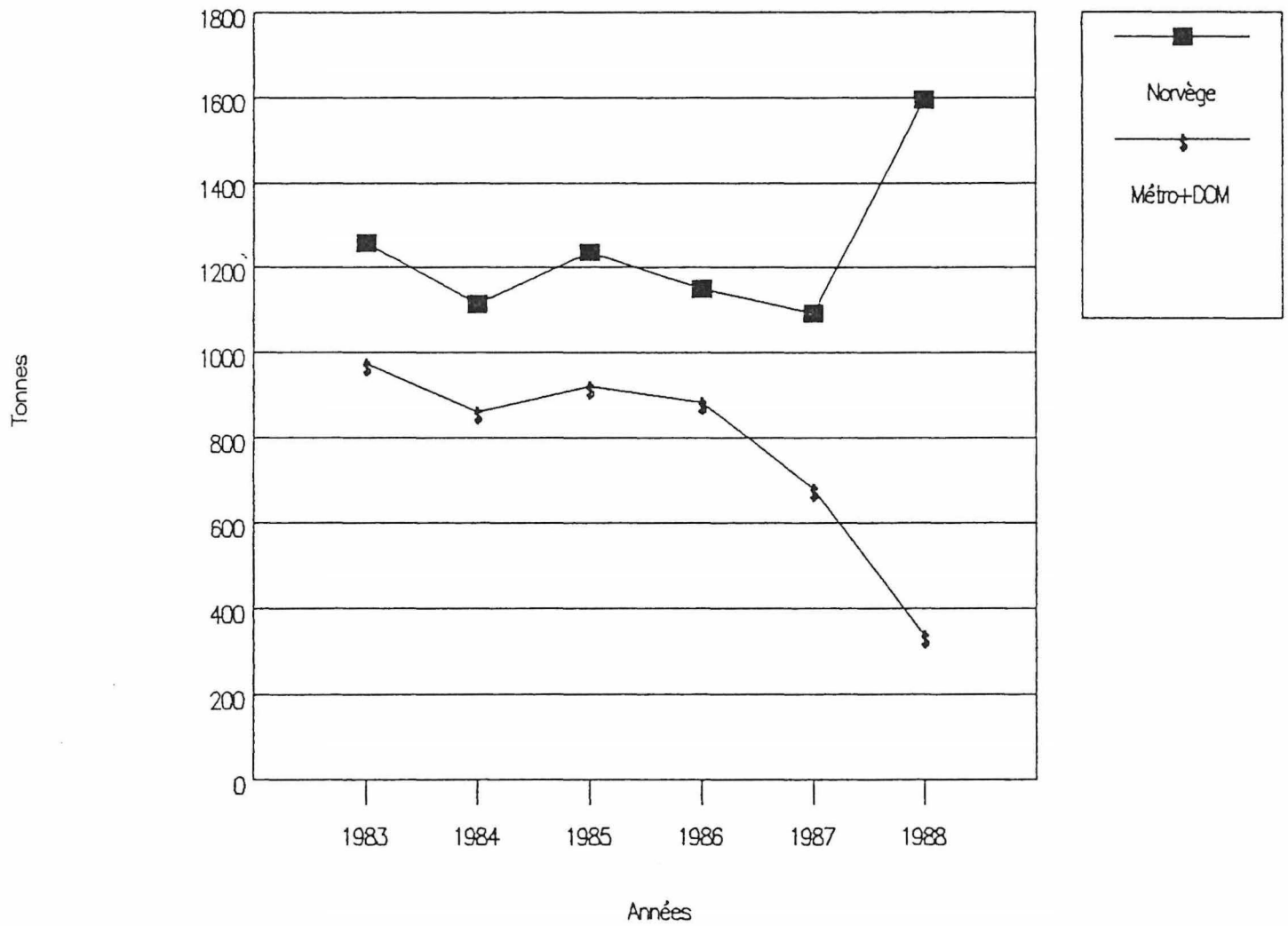
*Q : Quantités importées en tonnes

*V : Valeur en milliers de francs

(1) : DOM : Département d'Outre-Mer

.../...

Graphique n° 7 : Evolution des importations de poissons salés, séchés en Martinique de 1983 à 1988 en fonction des principaux fournisseurs
(d'après le tableau n° 19)



Métro : Métropole

.../...

De 1983 à 1988, les apports de l'ensemble "Métropole - Départements d'Oute-Mer" n'ont cessé de décroître (excepté en 1985).

Par contre, les importations en provenance de la Norvège irrégulières de 1983 à 1987 ont repris leur essor à partir de 1988.

.../...

Tableau n° 20 : Evolution des importations de poissons
fumés en Martinique de 1983 à 1988 en
fonction des principaux fournisseurs
(d'après les statistiques douanières)

Années	:	Norvège	:	Métropole + DOM (1)

1983 : Q*	:	86,7	:	7,2
V*	:	1 184,3	:	677,6

1984 : Q*	:	81,5	:	6,4
V*	:	1 091,7	:	817,5

1985 : Q*	:	94,0	:	6,8
V*	:	1 316,5	:	741,9

1986 : Q*	:	107,4	:	0,14
V*	:	1 421,6	:	22,5

1987 : Q*	:	99,8	:	12,9
V*	:	1 195,1	:	1 343,4

1988 : Q*	:	125,5	:	5,0
V*	:	1 267,0	:	413,0

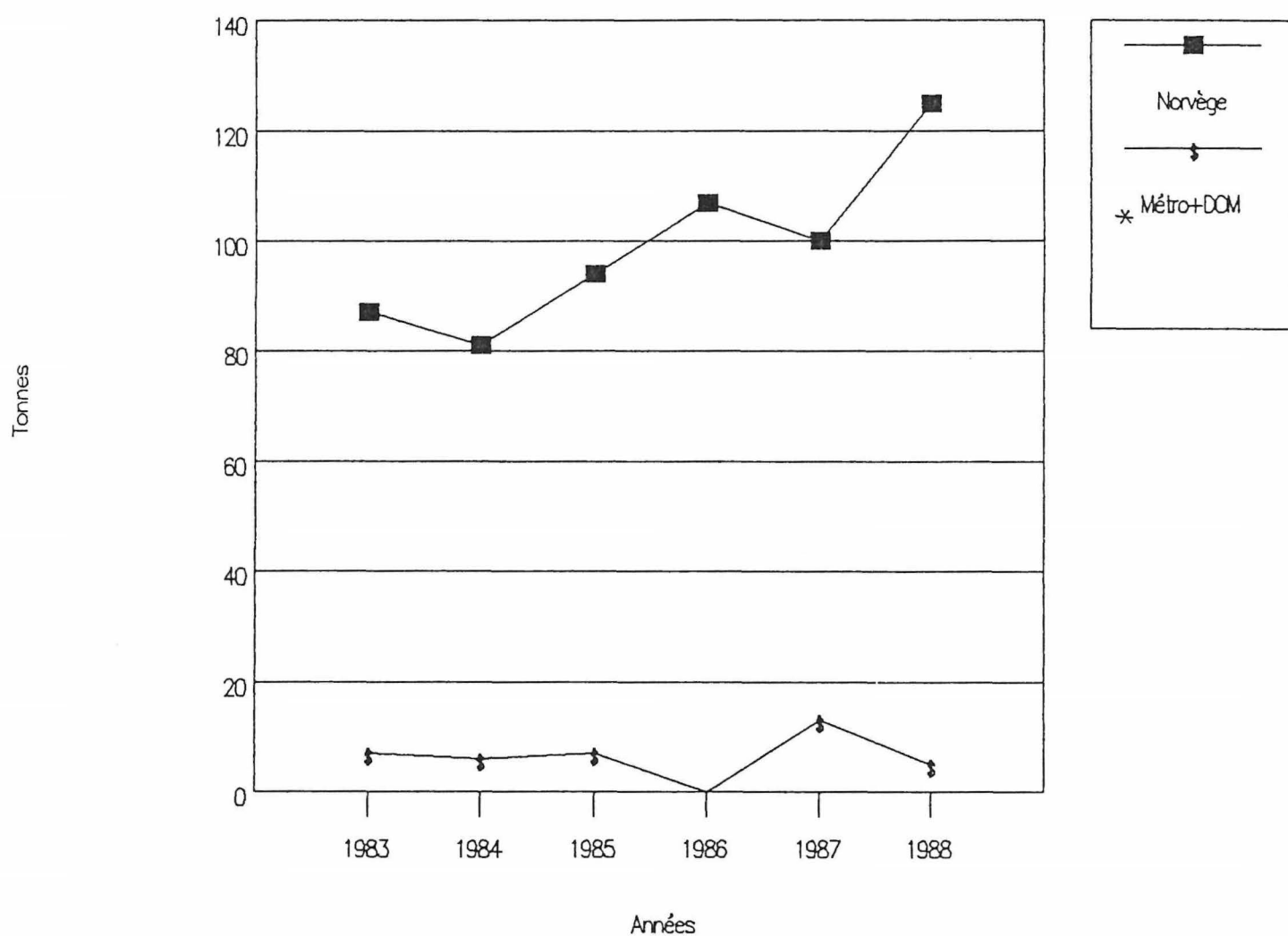
* Q : Quantités importées en tonnes

* V : Valeur en milliers de francs

(1) DOM : Départements d'Outre-Mer

.../...

Graphique n° 8 : Evolution des importations de poissons fumés en Martinique de 1983 à 1988 en fonction des principaux fournisseurs
(d'après le tableau n° 20)



* Métro : Métropole

.../...

Les importations en provenance de la Norvège et de l'ensemble "Métropole - Départements d'Outre-Mer" apparaissent irrégulières mais complémentaires. Ceci explique la progression continue des apports totaux de poissons fumés de 1983 à 1988.

Il faut noter la croissance des importations de poissons fumés en provenance de la Guadeloupe et de la Guyane ; celles-ci représentaient 4,63 p. 100 des apports de l'ensemble "Métropole - Départements d'Outre-Mer" en 1987 contre 64 p. 100 en 1988 ; (cette tendance concerne surtout la Guyane).

III - 2 Les importateurs

Un travail identique à celui mené lors de l'étude de la filière des produits de la mer congelés, a été entrepris afin de déterminer l'importance des différentes sociétés importatrices de poissons et mollusques salés, séchés, fumés.

Bien que le détail exact des marchandises figure sur les demandes de contrôle remises à l'inspecteur vétérinaire, seulement 2 035 tonnes de produits de la mer salés, séchés, fumés ont pu être dénombrer contre 2 556,6 tonnes déclarées aux Douanes. Cette différence s'explique par le fait que les Services Vétérinaires n'effectuent pas d'inspection systématique, par manque de moyens.

.../...

Les sociétés "Multigros, Distrigros, Cottrell, Berté..." figurent parmi les importateurs grossistes les plus importants de la place.

Les produits de la mer salés, séchés ou fumés sont principalement écoulés par les grandes et moyennes surfaces, les supérettes, les libres-services etc...

°

° °

La consommation traditionnelle de morues (qui représentent les trois quarts des importations de poissons salés séchés) aurait diminué ces dernières années, du fait de l'augmentation des prix, qui font que, en 1989, la morue n'est plus "le plat du pauvre". D'après les relevés mensuels des services de la "Concurrence et de la Consommation", le prix moyen de la morue "Julienne" est de 36,85 francs le kilo ; celui du kilo de harengs saurs n'est que de 25,31 francs. A titre comparatif, un kilo d'ailes de poulets coûte en moyenne 14,65 francs (ces calculs ont été faits de Janvier à Août 1989).

Alors que la consommation de poissons salés, séchés semblerait diminuer, il n'en est pas de même pour les produits fumés. Un projet concernant l'implantation en Martinique d'une usine de fumage de poissons volants est d'ailleurs actuellement à l'étude; s'il se concrétise, la filière des produits de la mer (salés, séchés, fumés) s'en trouvera modifiée.

CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

La filière des produits de la mer en Martinique connaît de profondes transformations avec l'essor des produits congelés, le développement du commerce organisé (poissonneries...), l'apparition de rayons "poissons frais" dans les grandes et moyennes surfaces.

Concernant plus particulièrement la filière des produits frais et réfrigérés, la politique des quotas instituée en Avril 1987, protège non seulement les pêcheurs locaux mais également les importateurs, en leur garantissant des prix de marché élevés dans un contexte de pénurie.

Ce système, sans fondement juridique, s'il apporte un remède à court terme, n'accroît pas moins le déséquilibre entre les différentes forces en présence. Il est à craindre qu'il débouche sur un conflit à l'origine duquel on verrait les consommateurs, et les nouveaux importateurs (notamment les hypermarchés) qui désirent faire leur entrée sur le marché.

La libération totale des importations ne serait pas non plus la solution, la pêche encore artisanale n'étant pas capable de faire face à la demande, en quantité comme en qualité. De plus, elle n'a pu mettre à profit la période courant depuis l'instauration des quotas (et dont c'était les premières motivations), pour s'organiser.

.../...

Il devient pourtant urgent de modifier les conditions actuelles de production et de commercialisation de la pêche locale :

- La ressource halieutique est certes limitée, mais il existe des stocks qui ne sont pas -ou insuffisamment- exploités : ce sont notamment les grands pélagiques hauturiers de capture difficile car craintifs et diffus, les poissons volants dont la pêche est accessible mais qui se heurtent aux problèmes d'écoulement sur le marché.

La résolution des questions techniques et de commercialisation permettrait d'accroître la production des pêcheurs locaux, d'améliorer leurs revenus, tout en contribuant à diminuer la forte pression que connaissent les ressources démersales du plateau insulaire, et les pélagiques côtiers.

- Rien ne saurait être entrepris sans transformation profonde des mentalités, dans le contexte particulier de la pêche en Martinique. Ainsi, les pêcheurs réguliers et enrôlés réprouvent les plaisanciers qui leur font concurrence en ne subissant pas les mêmes contraintes, tout en acceptant dans le même temps que d'autres pêcheurs travaillent dans la clandestinité.

L'instauration d'une caisse "chômage-intempérie" aurait fait diminuer le nombre de clandestins ; l'allègement des charges sociales serait également une issue possible à ce problème.

.../...

- L'amélioration des conditions sanitaires de la pêche locale est également une priorité ; les pêcheurs y sont aujourd'hui sensibles (2), de même que les consommateurs très attachés à une nouvelle image des produits qui leur sont offerts.

Il devient nécessaire d'étudier la mise en place de cales à glace dans les embarcations, de structures de froid sur les lieux de débarquement qui aideraient à étaler les ventes, donc à écouler les excédents, spécialement en période de Miquelon. Dans le même temps, de larges campagnes d'information et de formation pourraient être menées par les services concernés, en direction des professionnels (pêcheurs, marchandes...).

- Les marins pêcheurs accepteront de glacer leurs prises seulement si les prix proposés sont abordables, et si ils peuvent écouler leurs prises.

Afin de répondre aux problèmes de commercialisation qui se posent en période de Miquelon, des projets de transformation de produits de la mer sont à l'étude en Martinique, notamment celui de l'implantation d'une usine de filetage, fumage... de poissons volants ; celle-ci ne s'adressera qu'aux professionnels enrôlés qui leur fourniront un produit de bonne qualité, en quantité suffisante.

.../...

Au demeurant, la pêche martiniquaise est caractérisée par son inorganisation, son poids relativement faible dans l'économie locale tout en faisant vivre une part importante de la population. Elle ne doit cependant pas être condamnée à disparaître car prometteuse pour l'avenir.

ANNEXE I

- a) Relevé par années des effectifs marins et navires,
la production locale "estimée" et le tonnage des
importations (La Martinique n'exporte pas de poisson).

Années	Nbre de marins	Nbre de bateaux	Production (1)	Importations	Observations
1979			4 500 T	4 558 T	
1980			5 000 T	3 831 T	
1981			4 700 T	4 431 T	
1982	1 102	1 978	5 500 T	3 800 T	
1983	1 065	1 944	5 100 T	4 175 T	
1984	1 016	1 934	5 100 T	3 727 T	
1985	1 007	1 809	4 600 T	4 327 T	
1986	1 024	1 787	4 000 T	4 674 T	
1987	871	1 700	3 100 T	5 597 T	
1988	847	1 736	3 000 T	5 517 T	

(1) Production estimée

Source : les Affaires Maritimes

ANNEXE Ib) Population par tranche d'âge au 31-12-88

âge	: - de	: de 20 à	: de 25 à	: de 30 à	: de 40 à	: de 46 à	: + de
marins	: 20 ans	: 40 ans	: à 29 ans	: 39 ans	: 45 ans	: 55 ans	: 55 ans

	: 10	: 38	: 61	: 141	: 95	: 232	: 213

Moyenne d'âge : 46 ans (tous confondus)
 48 ans pour les patrons
 32 ans le moins pour les matelots

Source : Les Affaires Maritimes

ANNEXE II

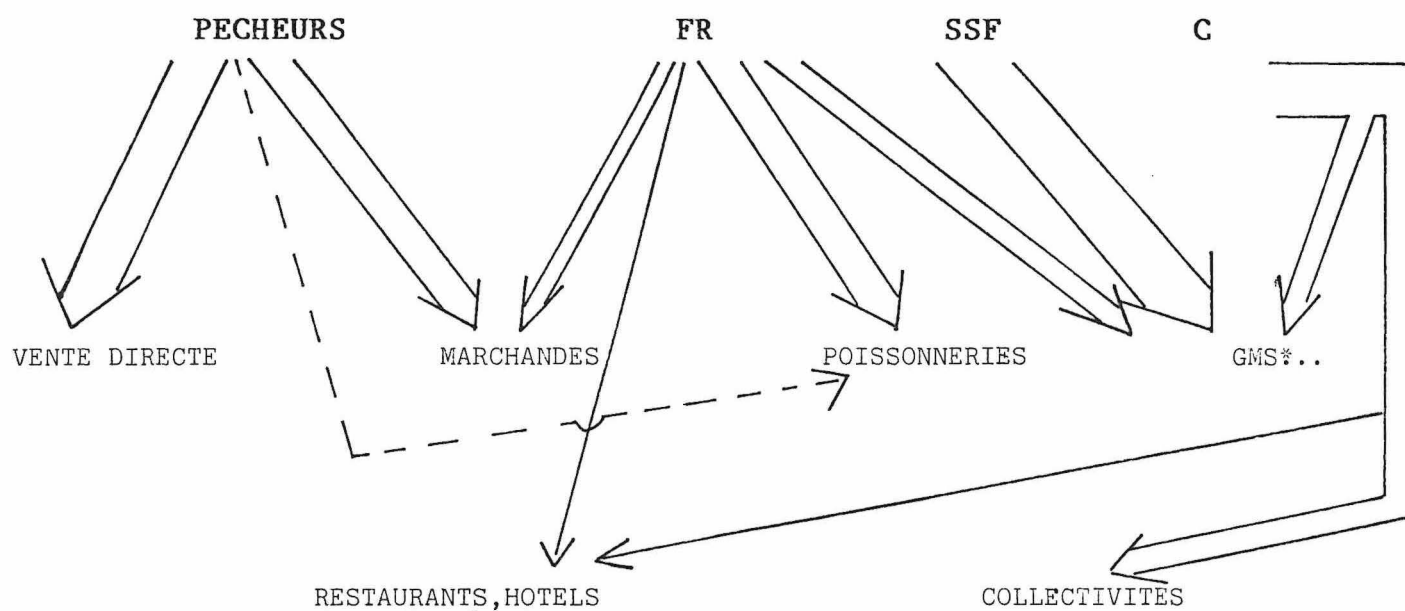
Noms scientifiques de quelques poissons,
mollusques et crustacés pêchés en Martinique.

Anoli de mer	: <u>SYNODUS intermedius</u>
Balaou	: <u>HEMIRAMPHUS</u> sp
Bécune	: <u>SPYRAENA</u> sp
Bonite	: <u>AUXIS</u> sp
Carangue	: <u>CARANX</u> sp
Carpe	: <u>SPARISOMA</u> sp
Chirurgien	: <u>ACANTHURUS</u> sp
Congre vert	: <u>GYMNOTHORAX</u> sp
Coulirou	: <u>SELAR crumenophtaluus</u>
Daurade	: <u>CORYPHAENA hippurus</u>
Gorette	: <u>HAEMULON plumieri</u>
Langouste	: <u>PANULIRUS</u>
Lambi	: <u>STROMBUS gigas</u>
Marignan	: <u>ADIORYX</u> sp
Maquereau ou Tcha - Tcha	: <u>DECAPTERUS</u> sp
Mulet	: <u>MUGIL</u> sp
Murène	: <u>GYMNOTHORAX moringa</u>
Orphie	: <u>THYLOSURUS</u> sp
Oursin	: <u>TRIPNEUSTES</u> sp
Poisson volant	: <u>EXOCETIDAE</u>
Raie	: <u>DASYATIS</u> sp
Requin	: <u>CARCHARYNUS</u> sp
Sarde	: <u>HAEMULON</u> sp
Tortue	: <u>CHELONIDAE</u>
Varech	: <u>MAKAIRA nigricans</u>

MARTINIQUEPLAN DE SITUATION DES PRINCIPAUX POINTS DE DEBARQUEMENT

ANNEXE N° IV

Schéma récapitulatif de la filière des produits de la mer
en Martinique



Importation de poissons :

FR : Frais Réfrigérés
SSF: Salés, Séchés, Fumés
C : Congelés

*GMS:Grandes et Moyennes Surfaces

- (1) INSEE 1988 : Tableaux économiques régionaux :
Martinique
- (2) MENILLO (J) 1986 : Contribution à l'organisation de la
pêche en Martinique
- Conseil Régional, Conseil Général,
ARDECOMAG (Association pour le Développement
de la Coopération Maritime Antilles
Guyane) - Fort-de-France - Tome I - 75 pages
- (3) GUILLOU (A), GUEREDRAT (J.A.), LAGIN (A) 1988 :
- Embarcations et engins de la pêche artisanale
martiniquaise recensés en 1985, et évolution
récente - Pôle de recherche océanologique et
halieutique Caraïbe : Région Martinique-16 -
59 pages
- (4) BELLEMARE (M) 1985: Exploitation du fichier des inscrits
maritimes - Pôle de recherche océanologique
et halieutique Caraïbe - Région Martinique -
2 - 13 pages
- (5) GUILLOU (A), GUEREDRAT (J.A.), LAGIN (A), FRANCIL (H)
1988 : Premières données sur les rendements,
l'importance et la diversité de l'effort de
pêche en Martinique - Pôle de recherche
océanologique et halieutique caraïbe -
Région Martinique-13 - 16 pages

.../...

- (6) Direction Régionale des Affaires Maritimes de la
Martinique 1986 : Monographie des pêches maritimes à la
Martinique Fort-de-France - 43 pages
- (7) GOBERT (B) 1989 : Effort de pêche et production des
pêcheries artisanales martiniquaises -
Pôle de recherche océanologique et halieu-
tique Caraïbe - Région Martinique-22 -
98 pages
- (8) DE MIRAS (C) 1987 : La pêche martiniquaise, Synthèse
Socio-économique - Pôle de recherche océano-
logique et halieutique caraïbe - Région
Martinique-7 - 27 pages
- (9) DE MIRAS (C), BELLEMARE (M), JOACHIM (D), SOUMBO (E)
1987 : Etude des résultats d'exploitation d'unités
de pêche artisanale en Martinique - Pôle de
recherche océanologique et halieutique
caraïbe - Région Martinique-5-66 pages
- (10) DE MIRAS (C), BELLEMARE (M), SOUMBO (E) 1986 :
Etat de la motorisation de la flotille de
pêche côtière en Martinique - Pôle de recher-
che océanologique et halieutique caraïbe -
Région Martinique - 3 - 36 pages
- (11) CLEMENT (J.C.) 1980 : Le marché des produits de la mer
en Martinique - Affaires Maritimes de la
Martinique - 127 pages.

.../...

AUTRES OUVRAGES CONSULTÉS

- DE MIRAS (C) 1987 : La pêche en Martinique, histoire d'un projet de développement - Pôle de recherche océanologique et halieutique caraïbe - Région Martinique - 6 - 44 pages
- DE MIRAS (C) 1985 : Exploitation des données ARDECOMAG - Pôle de recherche océanologique et halieutique caraïbe - Région Martinique - 1 - 33 pages
- DE MIRAS (C) BELLEMARE (M), JOACHIM (D), SOUMBO (E) 1987 : Répartition de l'essence détaxée dans le secteur de la pêche en Martinique en 1985 - Pôle de recherche océanologique et halieutique caraïbe - Région Martinique -4- 63 pages.