

# Les prix des produits de la mer au marché municipal de Nouméa

Année 2020



Avril 2021  
Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie  
Service du parc naturel de la mer de Corail et de la pêche

## Sommaire

<b>1. Introduction</b> .....	1
<b>2. Evolution des prix des produits de la mer au marché municipal de Nouméa</b> .....	1
<b>3. Les poissons hauturiers</b> .....	2
Focus sur le thon blanc .....	3
<b>4. Les poissons récifo-lagonaires</b> .....	4
<b>4.1. Les poissons récifo-lagonaires vendus entiers</b> .....	4
<b>4.2. Les poissons récifo-lagonaires vendus en filet</b> .....	6
<b>4.3. Les poissons récifo-lagonaires vendus en darne</b> .....	7
<b>5. Les crustacés et mollusques</b> .....	8

## Annexes

<b>Annexe 1</b> : Noms communs et scientifiques des produits hauturiers observés sur le marché de Nouméa .....	2
<b>Annexe 2</b> : Noms communs et scientifiques des produits récifo-lagonaires observés sur le marché de Nouméa ..	2
<b>Annexe 3</b> : Noms communs et scientifiques des crustacés et mollusques observés sur le marché de Nouméa .....	3

## 1. Introduction

Les prix des produits de la mer au marché municipal de Nouméa sont relevés depuis 1991. Ce suivi opéré par le service du parc naturel de la mer de Corail et de la pêche (SPNMCP, anciennement service de la pêche et de l'environnement marin (SPE) de la direction des affaires maritimes (DAM)) consiste à la mise en œuvre chaque vendredi d'un relevé exhaustif des prix des produits proposés à la vente sur les étals du marché.

Ce rapport annuel permet de disposer des tendances en matière de produits de la pêche et de l'aquaculture commercialisés sur le principal point de distribution des produits de la mer à Nouméa. Toutefois, ces relevés étant opérés sur un seul point de vente et uniquement le vendredi, l'extrapolation des données au marché calédonien des produits de la mer doit être effectuée avec précaution. Au même titre, compte tenu de la fréquence hebdomadaire des relevés de prix et de la rareté/saisonnalité de certains produits, l'analyse de la variation annuelle des prix (issue de chiffres moyens pondérés par la fréquence d'observation) doit également faire l'objet de prudence.

En 2020, 39 relevés ont été réalisés, les vendredi matins entre 8 et 9h.

## 2. Evolution des prix des produits de la mer au marché municipal de Nouméa

Trois grands groupes de produits sont étudiés dans ce rapport : les poissons hauturiers, les poissons récifo-lagonaires (qui comprennent aussi les poissons profonds) et les crustacés et mollusques.

**Tableau 1 :** Evolution des prix moyens des 3 grands groupes de produits observés au marché de Nouméa de 2015 à 2020 (en FCFP/kg)

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Variation 2019 / 2020	Variation 2015 / 2019
Poissons hauturiers (en filet)	1 948	1 952	2 014	2 090	2 273	2 455	+8%	+26%
Poissons récifo-lagonaires (entiers)	1 163	1 139	1 135	1 201	1 310	1 310	0%	+13%
Crustacés et mollusques (entiers)	2 511	2 385	2 432	2 406	2 498	2 879	+15%	+15%

A propos des **poissons hauturiers** vendus en filet, la tendance sur les 5 dernières années est à la hausse avec un prix moyen en 2020 qui augmente de 8% par rapport à 2019 et de 26% par rapport à 2015. Le thon blanc reste cependant le produit le moins cher.

Concernant les **poissons récifo-lagonaires** vendus entiers, les prix sont stables par rapport à 2019 mais, comme l'année précédente, en hausse de 13% par rapport à 2015.

S'agissant des **crustacés et mollusques** vendus entiers, les prix sont à la hausse en 2020 : +15% par rapport à 2019 et à 2015. La langouste affiche traditionnellement une fluctuation de prix au cours de l'année, marquée par une forte demande sur la fin d'année.

### 3. Les poissons hauturiers

Les poissons hauturiers se scindent en 2 catégories : les thonidés et les espèces accessoires (poissons à rostre, mahi-mahi, wahoo, saumon des dieux...).

En 2020, la production de poissons hauturiers était de 2 450 tonnes (données SPNMCP).

Les poissons hauturiers sont principalement vendus en filet ou en longe (pour les thonidés).

**Tableau 2 :** Prix moyens mensuels des thonidés vendus en longe et des espèces accessoires vendues en filet (en FCFP/kg)

		Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Thonidés	Thon blanc	1 360	1 375	1 416	1 375	1 411	1 397	1 358	1 357	1 377	1 355	1 352	1 356
	Thon jaune	2 850	2 643	2 688	2 550	2 588	2 579	2 645	2 669	2 647	2 519	2 632	2 672
	Thon obèse	3 417	3 288	3 317	0	0	3 500	3 150	3 438	3 250	3 292	3 375	3 375
Espèces accessoires	Espadon	2 350	2 275	2 100	0	2 250	2 250	2 267	2 233	2 250	2 400	2 375	2 180
	Joue de saumon des dieux	2 367	2 217	2 200	1 950	2 225	2 213	2 475	2 210	2 300	2 029	2 338	2 383
	Mahi-mahi	3 118	3 238	3 192	2 875	3 292	3 213	3 280	3 075	3 308	3 404	3 092	3 030
	Marlin	1 872	1 875	1 890	2 525	1 838	1 844	1 894	1 869	1 864	1 745	1 782	1 891
	Saumon des dieux	2 286	2 283	2 310	2 283	2 321	2 323	2 338	2 335	2 300	2 327	2 270	2 358
	Wahoo	1 867	0	0	1 750	0	0	0	1 700	0	0	0	0

**Tableau 3 :** Production totale de la filière hauturière en 2020

Production déclarée	2 450 tonnes	
Thon blanc	1 724 tonnes	70 %
Thon jaune	433 tonnes	18 %
Thon obèse	46 tonnes	2 %
Marlins (rayé, bleu, noir)	109 tonnes	3 %
Espadon	7 tonnes	0 %
Divers (mahi-mahi, wahoo, saumon des dieux)	132 tonnes	5 %

**Tableau 4 :** Prix annuels (en FCFP/kg) des thonidés et espèces associées vendus en filets ou en longes

	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen 2020	Prix moyen 2019	Variation 2019/2020
Thon blanc	1 000	1 650	1 373	1 393	-1%
Thon jaune	1 650	2 850	2 642	2 513	+5%
Thon obèse	2 850	3 500	3 326	3 332	0%
Espadon	1 650	2 500	2 246	2 223	+1%
Mahi-mahi	2 150	4 400	3 176	3 001	+6%
Marlins	1 150	2 800	1 862	1 832	+2%
Saumon des dieux	1 800	2 500	2 317	2 272	+2%
Wahoo	1 700	1 650	1 810	1 615	+12%

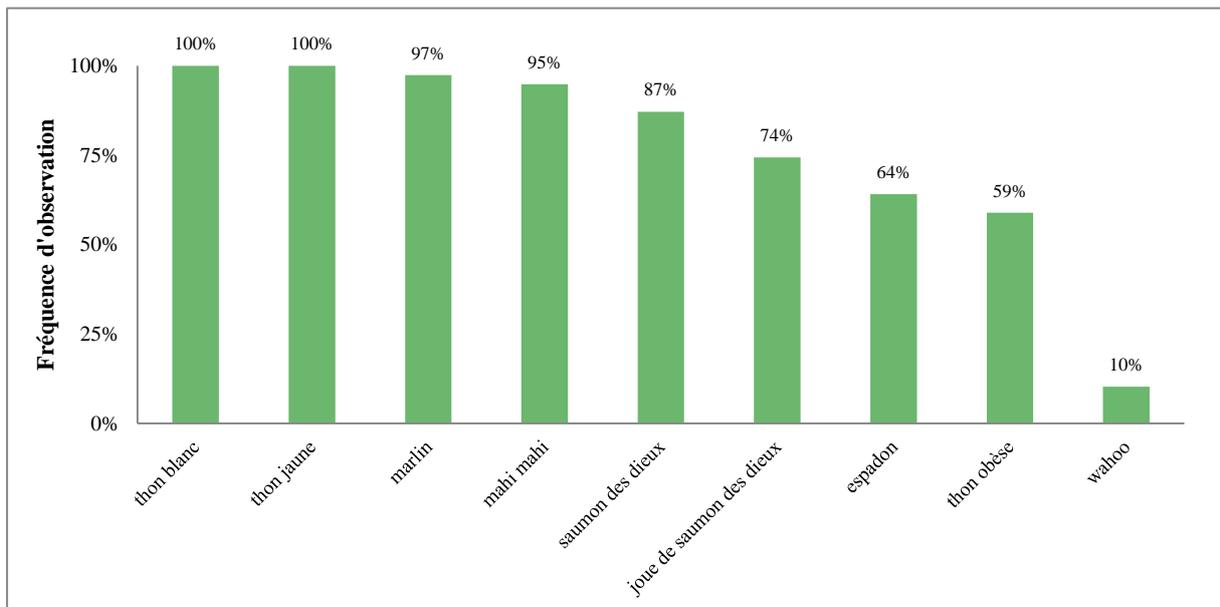


Figure 1 : Fréquence d'observation annuelle des produits hauturiers vendus en filets ou en longes

## Focus sur le thon blanc

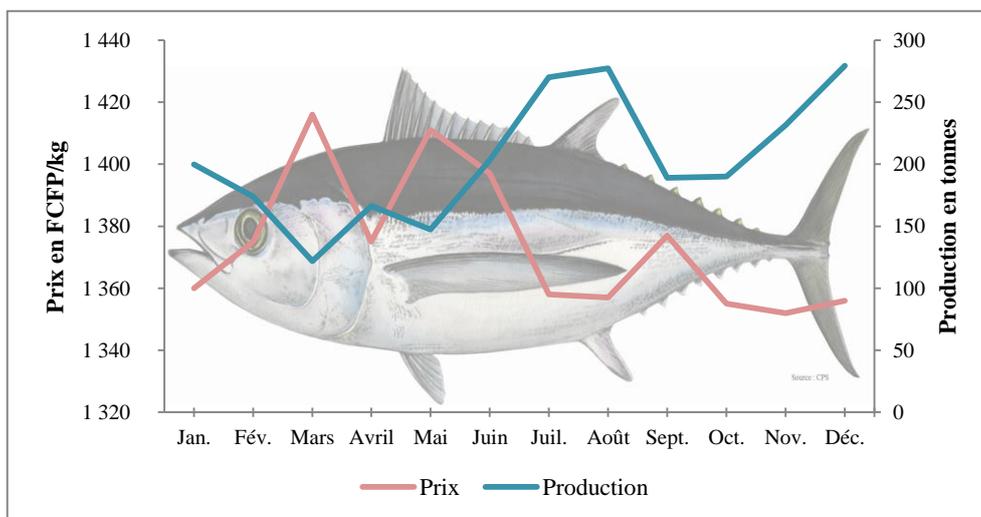


Figure 2 : Prix moyens mensuels et production de thon blanc

Le produit le moins cher est le **thon blanc**, avec un prix moyen annuel de **1 373 FCFP/kg**.

Le produit le plus cher est le **thon obèse**, avec un prix moyen annuel de **3 326 FCFP/kg**.

Le produit le plus fréquemment observé est le **thon blanc** : **100%** de présence sur les étals.

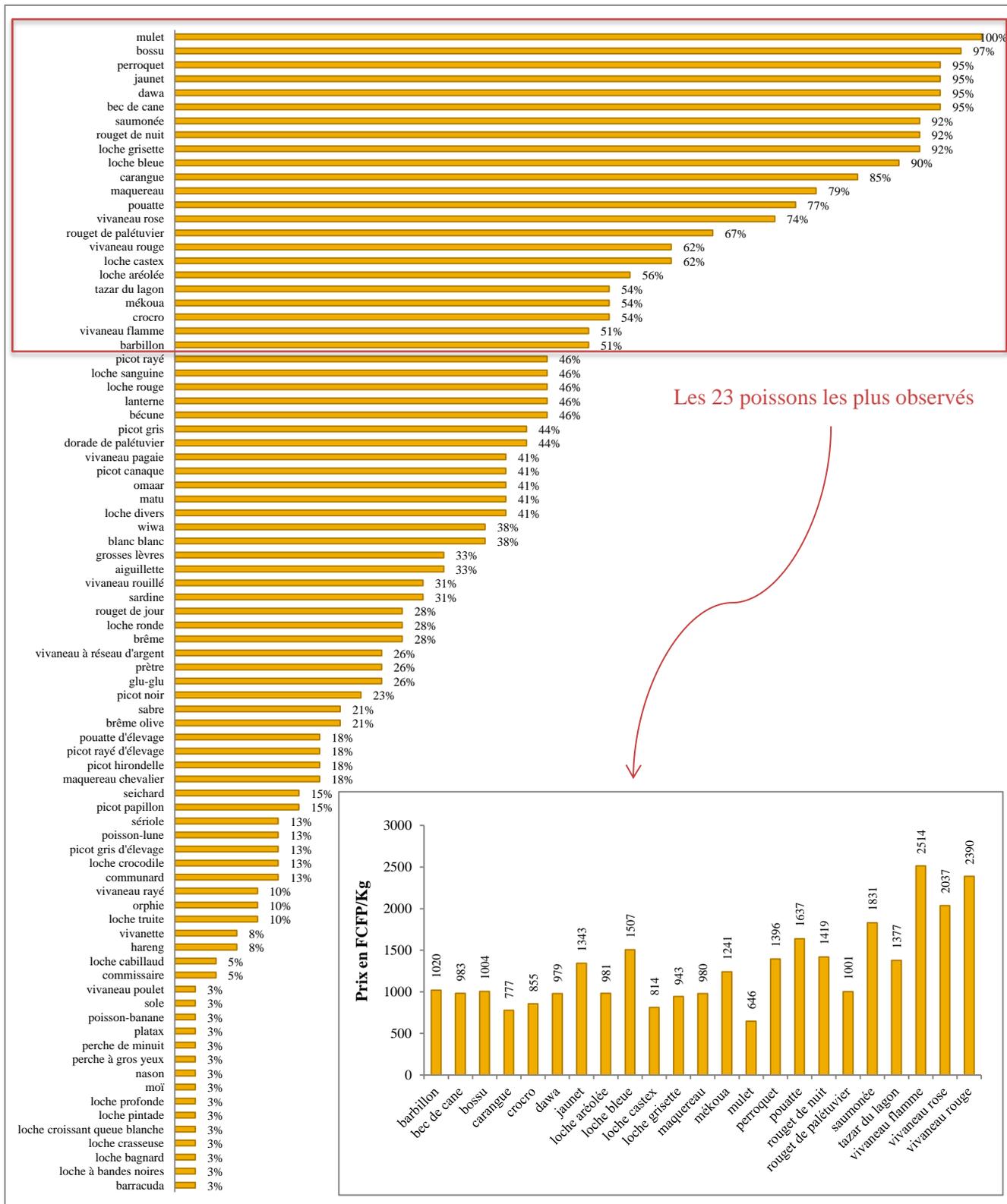
Le produit le moins fréquemment observé est le **wahoo** : **10%** de présence sur les étals.

Le prix moyen d'un kilo de poisson hauturier vendu en filet ou en longe est de **2 455 FCFP**, soit **7%** de plus qu'en 2019.

## 4. Les poissons récifo-lagonaires

Les poissons récifo-lagonaires présentés ici comptent aussi les poissons profonds, pêchés le long des pentes externes.

### 4.1. Les poissons récifo-lagonaires vendus entiers



**Figure 3 :** Fréquence d'observation annuelle des poissons récifo-lagonaires vendus entiers et focus sur les prix moyens annuels des 23 poissons les plus observés vendus entiers (en FCFP/kg)

**Tableau 5 : Prix annuels (en FCFP/kg) et évolution des 23 poissons récifo-lagonaires les plus observés vendus entiers**

	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen 2020	Prix moyen 2019	Variation 2019/2020
Barbillon	500	1 600	1 020	1 075	-5%
Bec de cane	700	1 500	983	1 005	-2%
Bossu	500	1 500	1 004	1 019	-1%
Carangue	300	1 200	777	804	-3%
Crocro	650	1 200	855	824	+4%
Dawa	500	1 500	979	1 025	-4%
Jaunet	500	2 350	1 343	1 293	+4%
Loche aréolée	600	1 800	981	940	+4%
Loche bleue	800	2 200	1 507	1 533	-2%
Loche castex	450	1 000	814	803	+1%
Loche grisette	600	1 800	943	900	+5%
Maquereau	500	1 200	980	976	0%
Mékoua	850	1 950	1 241	1 319	-6%
Mulet	350	1 000	646	692	-7%
Perroquet	700	2 200	1 396	1 518	-8%
Pouatte	1 200	2 200	1 637	1 689	-3%
Rouget de nuit	850	2 200	1 419	1 387	+2%
Rouget de palétuvier	750	2 200	1 001	1 044	-4%
Saumonée	850	2 200	1 831	1 799	+2%
Tazar du lagon	950	2 100	1 377	1 377	+0%
Vivaneau flamme	1600	2 850	2 514	2 400	+5%
Vivaneau rose	1 100	2 850	2 037	2 131	-4%
Vivaneau rouge	1 500	2 850	2 390	2 397	0%

Le produit récifo-lagonaire vendu entier le plus observé est le **mulet** : **100%** de présence sur les étals.

Parmi les produits les plus observés, le moins cher est le **mulet** avec un prix moyen de **646** FCFP/kg.

Le produit le plus cher est le **vivaneau flamme** avec un prix moyen de **2 514** FCFP/kg.

Le prix moyen d'un poisson récifo-lagonaire vendu entier est de **1 310** FCFP/kg, identique à celui de 2019.

## 4.2. Les poissons récifo-lagonaires vendus en filets

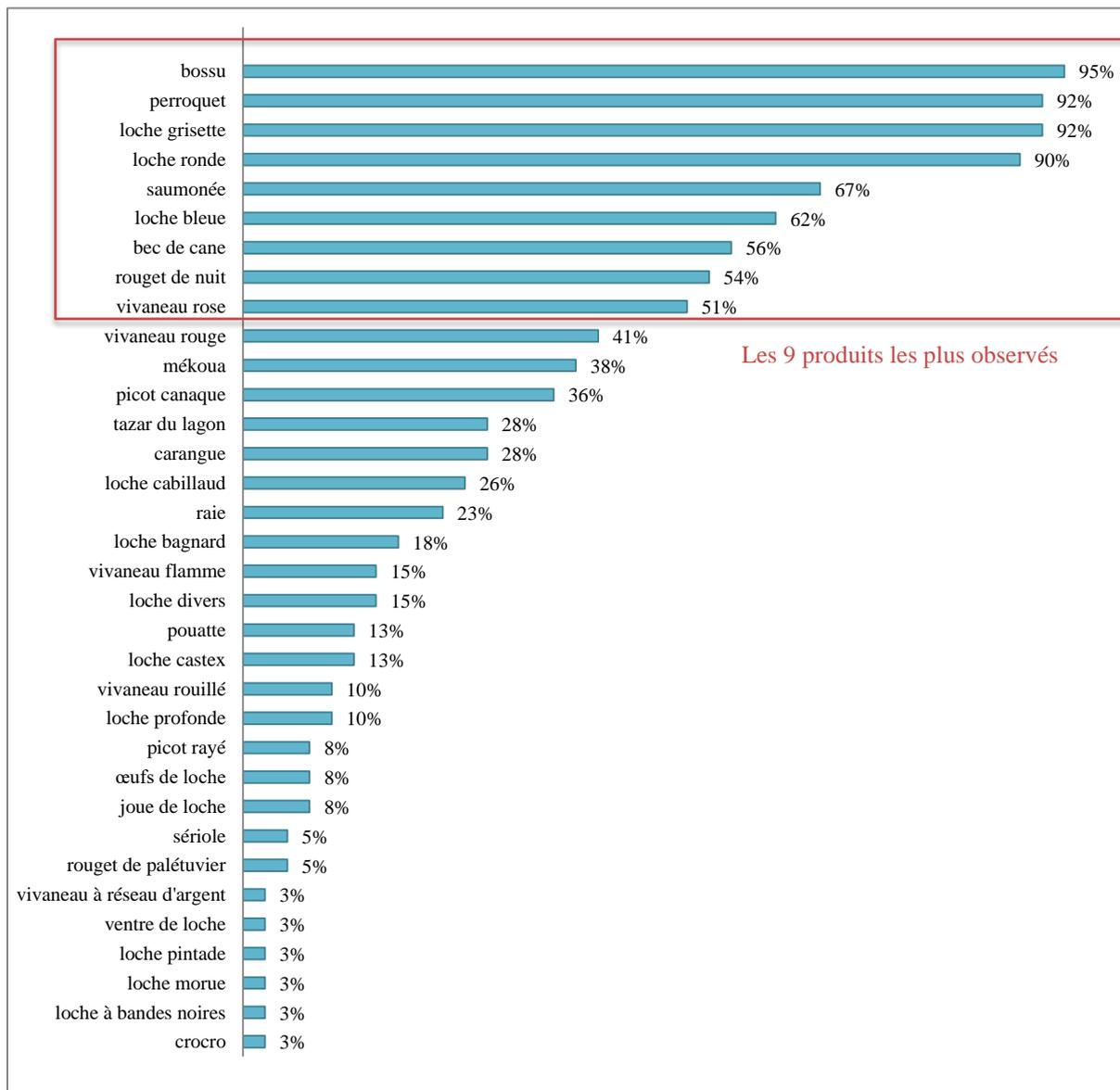


Figure 4 : Fréquence d'observation annuelle des poissons récifo-lagonaires vendus en filet

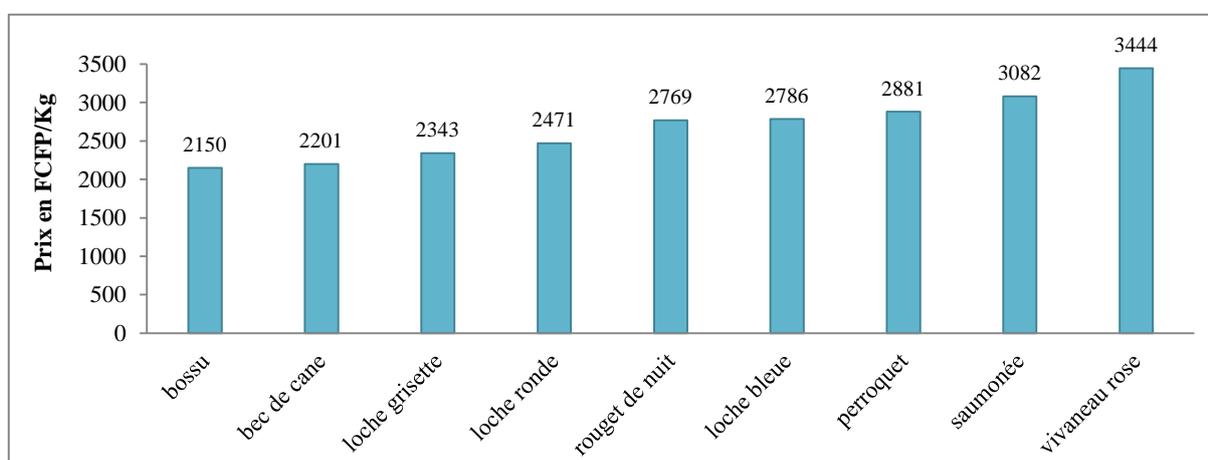


Figure 5 : Prix moyens annuels des 9 poissons récifo-lagonaires les plus observés vendus en filet (en FCFP/kg)

**Tableau 6 : Prix annuels (en FCFP/kg) et évolution des prix moyens des 9 poissons récifo-lagonaires les plus observés vendus en filets**

	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen 2020	Prix moyen 2019	Variation 2019/2020
Bec de cane	1 500	2 800	2 201	2 103	+5%
Bossu	1 500	2 980	2 150	2 093	+3%
Loche bleue	950	3 500	2 786	2 863	-3%
Loche grisette	1 500	3 250	2 343	2 004	+17%
Loche ronde	2 000	2 980	2 471	2 243	+10%
Perroquet	320	3 900	2 881	2 904	-1%
Rouget de nuit	1 700	3 500	2 769	2 856	-3%
Saumonée	1 850	3 950	3 082	3 070	0%
Vivaneau rose	1 650	4 900	3 444	3 876	-11%

Le produit vendu en filet le plus observé sur le marché est le **bossu** avec 95% de présence sur les étals.

Parmi les produits les plus observés, le moins cher est le **bossu**, qui affiche un prix moyen de **2 150** FCFP/kg.

Le produit le plus cher est le **vivaneau rose** qui affiche un prix moyen de **3 444** FCFP/kg.

Le prix moyen d'un filet de poisson récifo-lagonaire est de **2 652** FCFP/kg, en baisse de 4% par rapport à 2019.

### 4.3. Les poissons récifo-lagonaires vendus en darnes

Le produit le plus fréquemment vendu en darne est le tazard du lagon. Cependant, plusieurs autres produits récifo-lagonaires comme les becs de cane, les bossus, les mullets, voire les vivaneaux, habituellement vendus entiers et en filet ont été observés vendus en « morceaux » ou en darnes.

**Tableau 7 : Prix annuels (en FCFP/kg) et évolution des prix moyens des poissons récifo-lagonaires vendus en darnes**

	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen 2020	Prix moyen 2019	Variation 2019/2020
Bec de cane	1 400	1 800	1 597	1 383	+15%
Bossu	1 400	1 800	1 625	1 444	+13%
Carangue	750	1 600	1 100	-	-
Loche grisette	1 600	1 600	1 600	-	-
Mulet	500	1 000	820	840	-2%
Tazard du lagon	950	2 150	1 438	1 432	0%
Vivaneau rose	1 950	1 950	1 950	-	-

## 5. Les crustacés et mollusques

Les huîtres sont vendues en douzaine tandis que les autres mollusques sont vendus au kilo, soit hors coquille (hc) soit dans la coquille (dc). Les autres produits sont vendus entiers, au kilo.

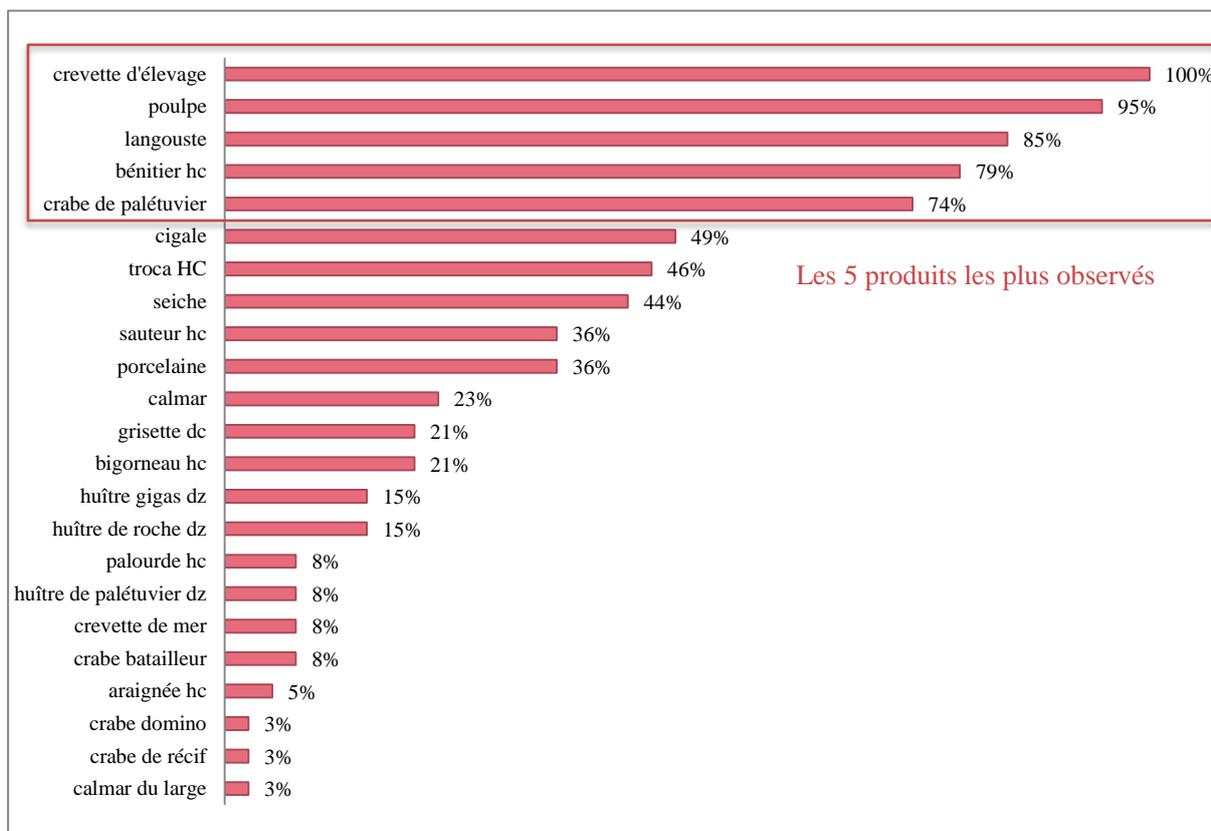


Figure 6 : Fréquence d'observation annuelle des crustacés et mollusques vendus entiers

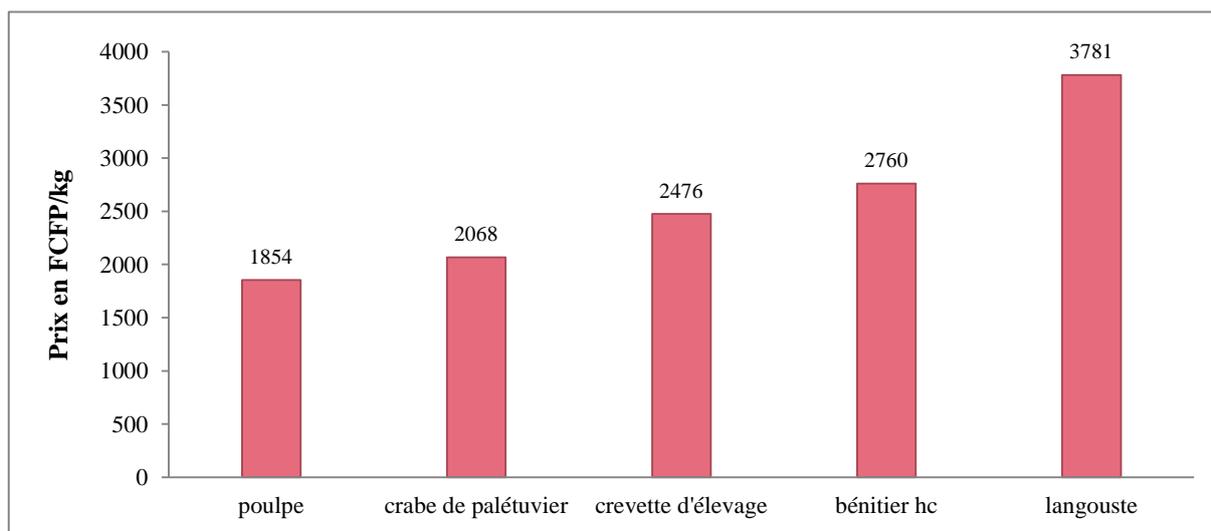
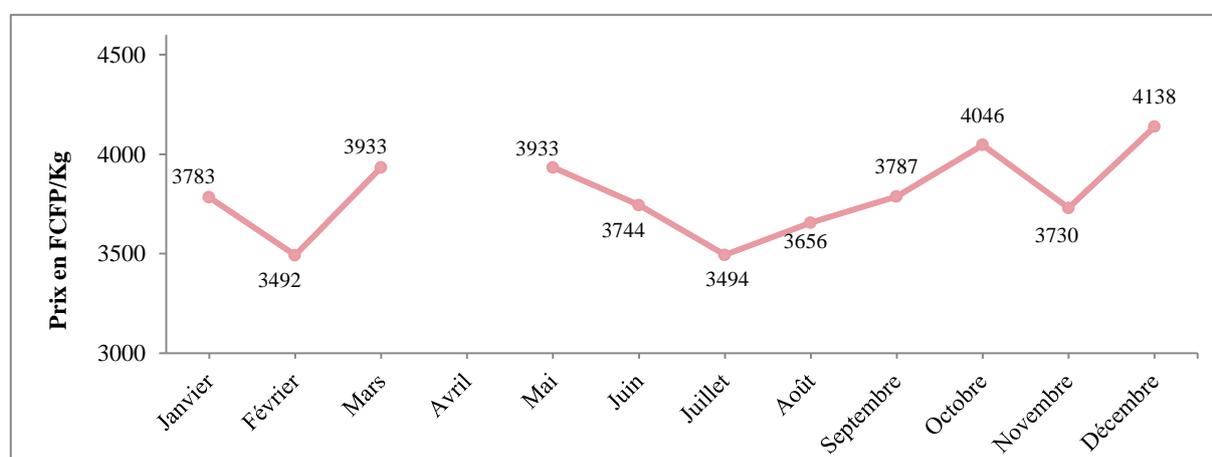


Figure 7 : Prix moyens annuels des 5 crustacés et mollusques les plus observés vendus entiers (en FCFP/kg)

**Tableau 8 : Prix annuels (en FCFP/kg ou en FCFP/douzaine pour les huîtres) et évolution des crustacés et mollusques vendus entiers**

	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen 2020	Prix moyen 2019	Variation 2019/2020
Araignée hc	5 500	5 500	5 500	5 500	0%
Bénitier hc	1 500	4 200	2 748	2 545	+8%
Bigorneau hc	2 800	4 500	3 013	1 738	+73%
Calmar	2 500	3 500	2 791	-	-
Calmar du large	2 500	2 500	2 500	-	-
Cigale	3 500	4 300	3 939	4 167	-5%
Crabe batailleur	1 300	2 000	1 700	2 027	-16%
Crabe de palétuvier	1 500	2 900	2 068	1 976	+5%
Crabe de récif	1 500	1 500	1 500	1 990	-25%
Crabe domino	3 500	3 500	3 500	2 725	+28%
Crevette de mer	3 500	3 500	3 500	-	-
Crevette d'élevage	1 350	3 750	2 476	2 498	-1%
Grisette dc	550	1 000	706	1 000	-29%
Huître de palétuvier dz	2 000	2 550	2 317	2 500	-7%
Huître de roche dz	1 500	2 200	1 950	1 994	-2%
Huître gigas dz	1 900	2 500	2 100	2 250	-7%
Langouste	2 800	4 800	3 791	3 840	-1%
Palourde hc	1 500	5 000	2 833	1 750	+62%
Porcelaine	2 900	4 200	3 565	3 283	+9%
Poulpe	1 500	3 150	1 855	1 787	+4%
Sauteur hc	1 800	6 800	5 319	4 500	+18%
Seiche	1 800	3 500	2 512	2 159	+16%
Troca hc	3 500	5 000	4 050	3 976	+2%



**Figure 8 : Evolution mensuelle du prix moyen de la langouste (en FCFP/kg)**

Aucun relevé des prix n'a été effectué du 23 mars au 19 avril, en raison du confinement imposé pour lutter contre la propagation du coronavirus en Nouvelle-Calédonie. De plus, un seul relevé a été effectué au mois d'avril mais aucune langouste n'y a été observée, ce qui explique l'absence de données en avril.

Le produit le plus fréquemment observé est la crevette d'élevage : **100%** de présence sur les étals.

Le produit le moins cher est la **grisette** avec un prix moyen de **706** FCFP/kg.

Le produit le plus cher est l'araignée qui affiche un prix moyen de **5 500** FCFP/kg.

La langouste affiche un prix moyen de **3 791** FCFP. Ce prix varie tout au long de l'année il est généralement plus élevé pendant les mois de novembre et décembre (à l'approche des fêtes de fin d'année). Cependant, en 2020, on observe une diminution du prix moyen en fin d'année par rapport à 2019 : **4 138** FCFP/kg en décembre 2020 contre **4 514** FCFP/kg en décembre 2019.

Le prix moyen d'un crustacé ou d'un mollusque est de **2 880** FCFP le kilo, 6% de plus qu'en 2019.

# **ANNEXES**

Annexe 1 : Noms communs et scientifiques des produits hauturiers observés sur le marché de Nouméa<sup>1</sup>

Poissons hauturiers	
Nom commun	Nom scientifique
Brême noire	<i>Taractichthys steindachneri</i>
Espadon	<i>Xiphias gladius</i>
Mahi-mahi	<i>Coryphaena hippurus</i>
Marlin	<i>Istiophoridae</i>
Saumon des dieux	<i>Lampris guttatus</i>
Thon blanc	<i>Thunnus alalunga</i>
Thon jaune	<i>Thunnus albacares</i>
Thon obèse	<i>Thunnus obesus</i>
Wahoo	<i>Acanthocybium solandri</i>

Annexe 2 : Noms communs et scientifiques des produits récifo-lagonaires et profonds observés sur le marché de Nouméa<sup>1</sup>

Poissons récifo-lagonaires et poissons profonds (en jaune)			
Nom commun	Nom scientifique	Nom commun	Nom scientifique
Aiguillette	<i>Hemiramphidae</i>	Nason	<i>Naso sp</i>
Barbillon	<i>Mullidae</i>	Omaar (poisson-lait)	<i>Chanos chanos</i>
Bec de cane	<i>Lethrinus nebulosus</i>	Orphie	<i>Belonidae</i>
Bécune	<i>Sphyraenidae</i>	Perroquet	<i>Scaridae</i>
Blanc blanc	<i>Gerreidae</i>	Picot canaque	<i>Acanthirus sp</i>
Bonite	<i>Katsuwonus pelamis</i>	Picot du large	<i>Acanthirus sp</i>
Bossu	<i>Lethrinidae</i>	Picot gris	<i>Siganus canaliculatus</i>
Bossu doré	<i>Lethrinus atkinsoni</i>	Picot gris d'élevage	<i>Siganus canaliculatus</i>
Brême	<i>Acanthopagrus berda</i>	Picot hirondelle	<i>Siganus punctatus</i>
Brême olive	<i>Wattsia mossambica</i>	Picot noir / maïto	<i>Ctenochaetus striatus</i>
Carangue	<i>Carangidae</i>	Picot papillon	<i>Scatophagus argus</i>
Crocro	<i>Pomadasys argenteus</i>	Picot rayé	<i>Siganus lineatus</i>
Dawa	<i>Naso unicornis</i>	Poisson-lune	<i>Monodactylus argenteus</i>
Dorade de palétuvier	<i>Lutjanidae</i>	Pouatte	<i>Lutjanus sebae</i>
Grosses lèvres	<i>Haemulidae</i>	Pouatte d'élevage	<i>Lutjanus sebae</i>
Hareng	<i>Clupea harengus</i>	Prêtre	<i>Atherinomorus lacunosus</i>
Jaunet	<i>Lutjanus vitta</i>	Raie	<i>Dasyatidae</i>
Lanterne	<i>Priacanthus hamrur</i>	Rouget de jour	<i>Nemipterus peronii</i>
Loche aréolée	<i>Epinephelus areolatus</i>	Rouget de nuit	<i>Lutjanus adetii</i>
Loche bagnard	<i>Epinephelus septemfasciatus</i>	Rouget de palétuvier	<i>Lutjanus argentimaculatus</i>
Loche bleue	<i>Epinephelus cyanopodus</i>	Sabre	<i>Trichiurus lepturus</i>
Loche cabillaud	<i>Serranidae</i>	Sardine	<i>Herklotsichthys quadrimaculatus</i>
Loche castex	<i>Haemulidae</i>	Saumonée	<i>Plectropomus leopardus</i>
Loche crocodile	<i>Cymbacephalus beauforti</i>	Seichard	<i>Decapterus sp</i>
Loche de palétuvier	<i>Serranidae</i>	Sérieole	<i>Seriola sp</i>
Loche grisette	<i>Epinephelus maculatus</i>	Tazar du lagon	<i>Scomberomorus commerson</i>
Loche pintade	<i>Epinephelus chlorostigma</i>	Vivaneau à réseau d'argent	<i>Pristipomoides argyrogrammicus</i>
Loche profonde	<i>Serranidae</i>	Vivaneau flamme	<i>Etelis coruscans</i>
Loche ronde	<i>Epinephelus malabaricus</i>	Vivaneau pagaie	<i>Lutjanus gibus</i>
Loche rouge	<i>Epinephelus fasciatus</i>	Vivaneau poulet	<i>Pristipomoides multidens</i>
Loche sanguine	<i>Cephalopholis miniata</i>	Vivaneau rayé	<i>Pristipomoides zonatus</i>
Loche truite	<i>Cromileptes altivelis</i>	Vivaneau rose	<i>Pristipomoides filamentosus</i>
Maquereau	<i>Rastrelliger kanagurta</i>	Vivaneau rouge	<i>Etelis carbunculus</i>
Matu	<i>Gerres oblongus</i>	Vivaneau rouillé	<i>Aphareus rutilans</i>
Mékoua	<i>Aprion viriscens</i>	Vivanette	<i>Paracaesio sp</i>
Mulet	<i>Mugilidae</i>	Wiwa	<i>Kyphosus cinerascens</i>

**Annexe 3 :** Noms communs et scientifiques des crustacés et mollusques observés sur le marché de Nouméa<sup>i</sup>

<b>Crustacés et mollusques</b>	
<b>Nom commun</b>	<i>Nom scientifique</i>
<b>Araignée</b>	<i>Strombidae</i>
<b>Bénitier</b>	<i>Tridacna sp</i>
<b>Bigorneau</b>	<i>Littorina scabra</i>
<b>Cigale / Popinée</b>	<i>Parribacus spp</i>
<b>Crabe de palétuvier</b>	<i>Scylla serata</i>
<b>Crabe batailleur</b>	<i>Portunus pelagicus</i>
<b>Crabe domino/ de récif</b>	<i>Carpilius maculatus</i>
<b>Crevette d'élevage</b>	<i>Litopenaeus stylirostris</i>
<b>Grisette</b>	<i>Gafrarium tumidum</i>
<b>Huître de palétuvier</b>	<i>Saccostrea cucullata subsp. tuberculata</i>
<b>Huître de roche</b>	<i>Saccostrea cucullata subsp. echinata</i>
<b>Huître gigas</b>	<i>Crassostrea gigas</i>
<b>Langouste</b>	<i>Panulirus spp</i>
<b>Palourde</b>	<i>Anadara antiquata</i>
<b>Porcelaine</b>	<i>Panulirus ornatus</i>
<b>Poulpe</b>	<i>Octopus sp</i>
<b>Sauteur</b>	<i>Conomurex luhuanus</i>
<b>Seiche</b>	<i>Sepia sp</i>
<b>Troca</b>	<i>Trochus niloticus</i>

<sup>i</sup> Pour les espèces portant le même nom commercial, le nom scientifique s'arrête à la famille