

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

2019



Mars 2020

Direction des affaires maritimes du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
Service de la pêche et de l'environnement marin

Sommaire

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

Annexes

Annexe 1 : Noms communs et scientifiques des produits hauturiers observés sur le marché de Nouméa 11

Annexe 2 : Noms communs et scientifiques des produits récifo-lagonaires observés sur le marché de Nouméa 11

Annexe 3 : Noms communs et scientifiques des crustacés et mollusques observés sur le marché de Nouméa ... 12

1. Introduction

Les prix des produits de la mer au marché municipal de Nouméa sont relevés depuis 1991. Ce suivi opéré par le service de la pêche et de l'environnement marin 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 2019, 44 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 2019 (en FCFC/kg)

	2015	2016	2017	2018	2019	Variation 2018 / 2019	Variation 2015 / 2019
Poissons hauturiers (en filet)	1948	1952	2014	2090	2273	+9%	+17%
Poissons récifo-lagonaires (entiers)	1163	1139	1135	1201	1310	+9%	+13%
Crustacés et mollusques (entiers)	2511	2385	2432	2406	2498	+4%	-1%

A propos des **poissons hauturiers** vendus en filet, la tendance sur les 5 dernières années est à la hausse avec un prix moyen qui augmente de 4% par rapport à 2018 et de 17% par rapport à 2015. Le thon blanc reste cependant le produit le moins cher.

Concernant les **poissons récifo-lagonaires** vendus entiers, la tendance est elle aussi à la hausse avec un prix moyen qui augmente de 6% par rapport à 2018 et de 13% par rapport à 2015. Les produits ayant vu leur prix moyen largement augmenter sont le maquereau et le dawa (respectivement +13 et +10% par rapport à 2018).

S'agissant des **crustacés et mollusques** vendus entiers, les prix sont à la hausse par rapport à 2018 : +4%, mais à la baisse par rapport à 2015 : -1%. 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 2019, la production de poissons hauturiers était de 2516 tonnes (données DAM).

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	1416	1382	1404	1540	1506	1380	1367	1342	1336	1342	1359	1360
	Thon jaune	2776	2577	2550	2543	2395	2416	2400	2418	2505	2553	2642	2790
	Thon obèse	3550	3325	3367	3320	3280	3500	3233	2950	2950	3260	3333	-
Espèces accessoires	Espadon	2100	2200	2250	2263	2270	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250
	Mahi-mahi	2978	3024	3067	3031	3006	2957	2950	3063	2991	3014	2988	3008
	Marlin	1712	1796	1825	1875	1844	1820	1878	1795	1889	1864	1970	1808
	Saumon des dieux	2275	2183	2263	2286	2319	2273	2276	2243	2271	2259	2283	2263
	Wahoo	1700	-	1725	-	-	1417	1425	-	-	1500	1850	-

Tableau 3 : Production totale de la filière hauturière en 2019

Production déclarée	2516 tonnes	
Thon blanc	1666 tonnes	66,2 %
Thon jaune	553 tonnes	22 %
Thon obèse	32 tonnes	1,3 %
Marlins (rayé, bleu, noir)	103 tonnes	4,1 %
Espadon	6 tonnes	0,2 %
Divers (mahi-mahi, wahoo, saumon des dieux)	156 tonnes	6,2 %

Tableau 4 : Prix annuels des thonidés et espèces associées vendus en filet ou en longe (en FCFP/kg)

	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen 2019	Prix moyen 2018	Variation 2018/2019
Thon blanc	1000	1950	1392	1390	0%
Thon jaune	1800	2950	2518	2510	0%
Thon obèse	2950	3650	3332	3200	+4%
Espadon	1500	2300	2224	2130	+4%
Mahi-mahi	1800	3400	3001	2890	+4%
Marlin	1280	2150	1830	1760	+4%
Saumon des dieux	1950	2650	2272	2200	+3%
Wahoo	1000	1950	1615	1740	-7%

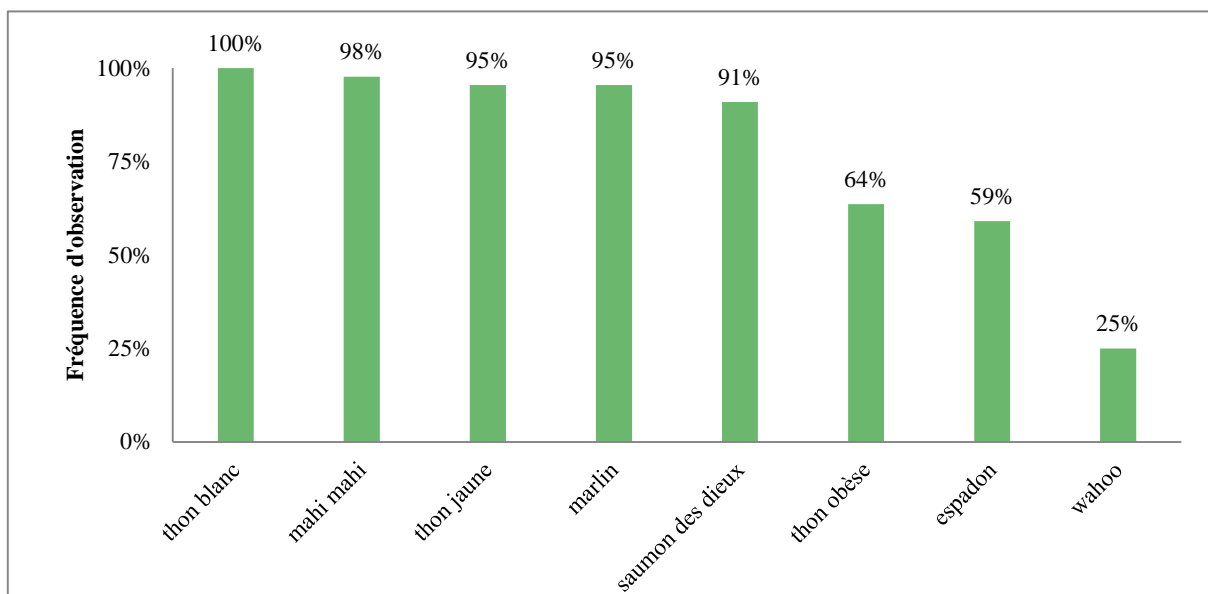


Figure 1 : Fréquence d'observation annuelle des produits hauturiers vendus en filet ou en long

Focus sur le thon blanc

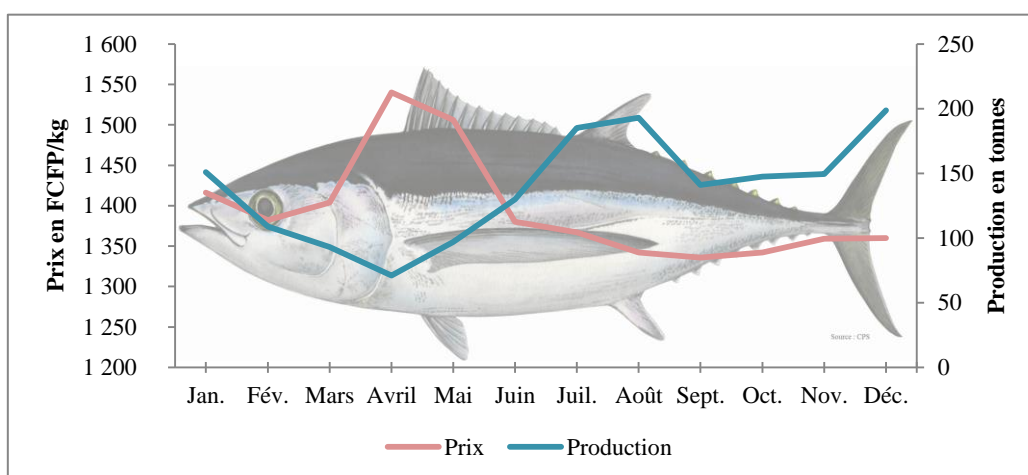


Figure 2 : Prix moyens mensuels et production mensuelle de thon blanc (en FCFP/kg)

Le produit le moins cher est le **thon blanc**, avec un prix moyen annuel de **1392 FCFP/kg**.

Le produit le plus cher est le **thon obèse**, avec un prix moyen annuel de **3332 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** : **25%** de présence sur les étals.

Le prix moyen d'un kilo de poisson hauturier vendu en filet ou en long est de **2273 FCFP**, soit 9% de plus qu'en 2018.

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

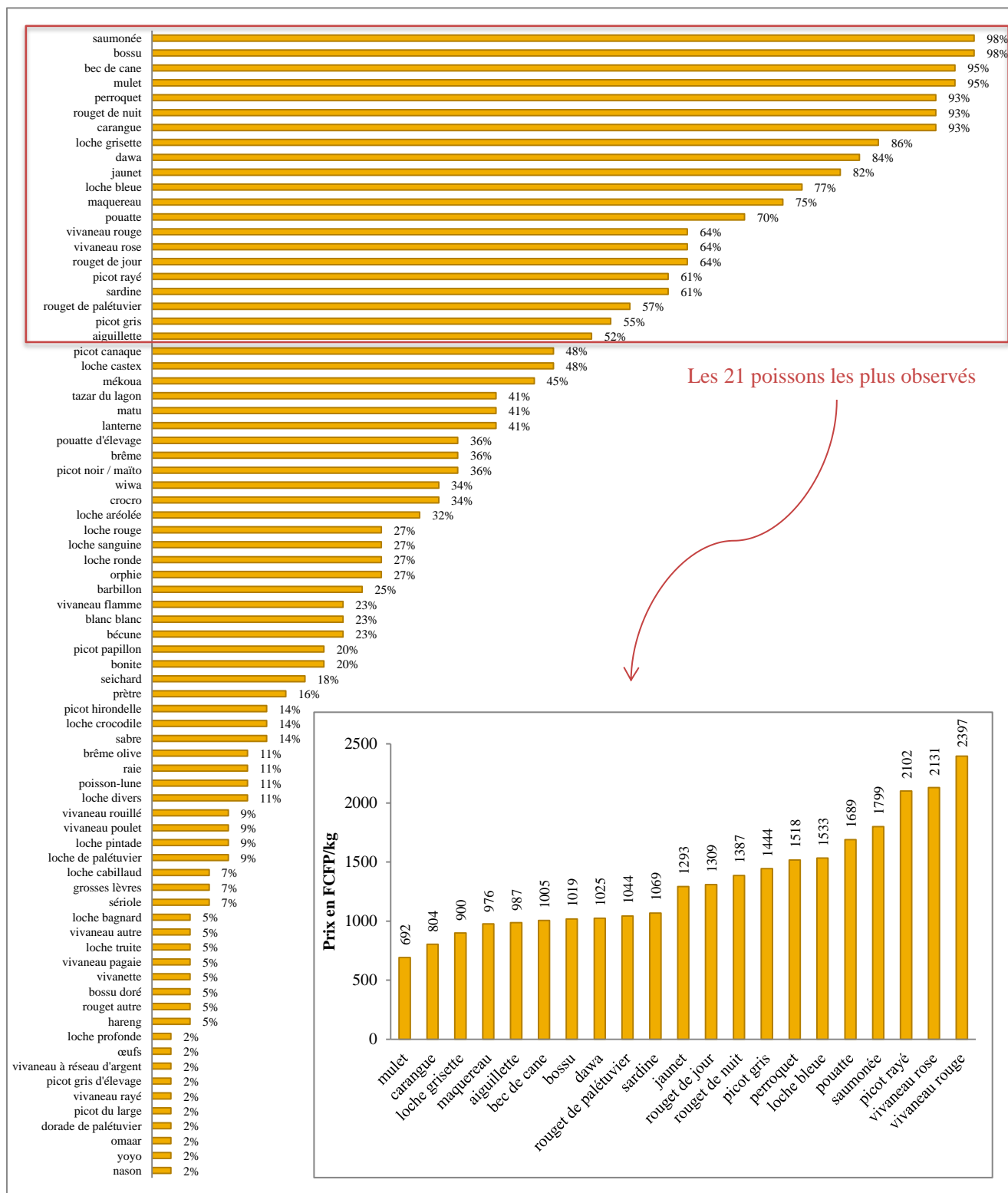


Figure 3 : Fréquence d'observation annuelle des poissons récifo-lagonaires vendus entiers et focus sur les prix moyens annuels des 21 poissons les plus observés vendus entiers (en FCFP/kg)

Tableau 5 : Prix annuels et évolution des prix moyens des 21 poissons récifo-lagonaires les plus observés vendus entiers (en FCFP/kg)

	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen 2019	Prix moyen 2018	Variation 2018/2019
Aiguillette	750	1000	987	-	-
Bec de cane	550	1950	1005	970	+4%
Bossu	700	2100	1019	980	+4%
Carangue	480	1500	804	790	+2%
Dawa	750	1500	1025	930	+10%
Jaunet	750	2150	1293	1340	-4%
Loche bleue	850	2250	1533	1540	0%
Loche grisette	600	1500	900	880	+2%
Maquereau	700	1200	976	860	+13%
Mulet	450	1000	692	670	+3%
Perroquet	850	3200	1518	1500	+1%
Picot gris	1000	2000	1444	1580	-9%
Picot rayé	1200	2250	2102	1950	+8%
Pouatte	900	1950	1689	1570	+8%
Rouget de jour	950	1750	1309	1242	+5%
Rouget de nuit	800	2050	1387	1430	-3%
Rouget de palétuvier	700	2150	1044	1023	+2%
Sardine	500	1800	1069	988	+8%
Saumonée	750	2250	1799	1680	+7%
Vivaneau rose	850	3950	2131	2070	+3%
Vivaneau rouge	1850	2850	2397	2270	+6%

Les produits récifo-lagonaires vendus entiers les plus observés sont la **saumonée** et le **bossu** : **98%** de présence sur les étals.

Dans les produits les plus observés, le moins cher est le **mulet** avec un prix moyen de **692** FCFP/kg.

Le produit le plus cher est le **vivaneau rouge** avec un prix moyen de **2397** FCFP/kg.

Le prix moyen d'un poisson récifo-lagonaire vendu entier est de **1310** FCFP/kg, soit 9% de plus qu'en 2018.

4.2. Les poissons récifo-lagonaires vendus en filet

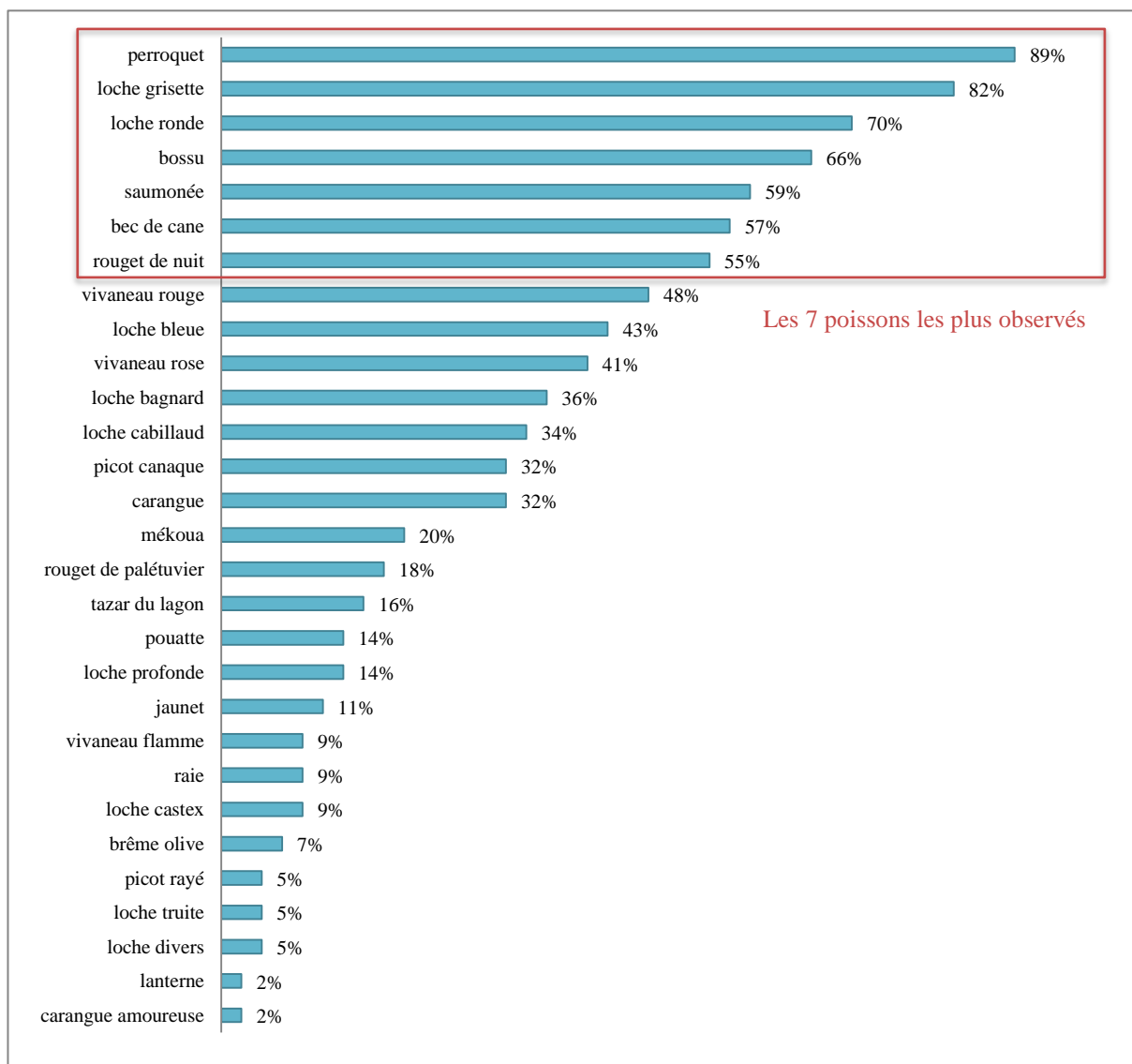


Figure 4 : Fréquence d'observation annuelle des poissons récifo-lagonaires vendus en filet

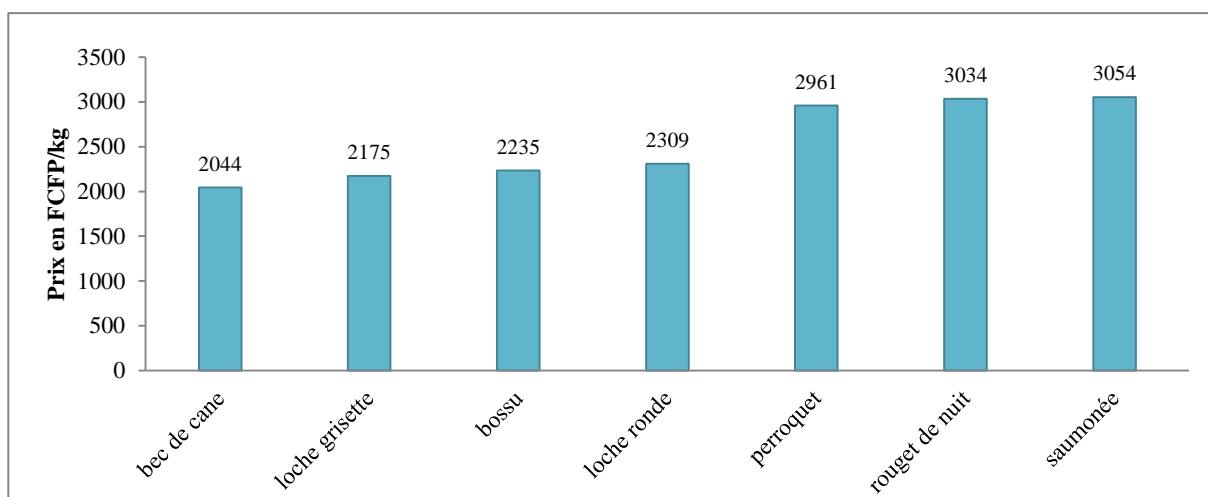


Figure 5 : Prix moyens annuels des 7 poissons récifo-lagonaires les plus observés vendus en filet (en FCFP/kg)

Tableau 6 : Prix annuels et évolution des prix moyens des 7 poissons récifo-lagonaires les plus observés vendus en filet (en FCFP/kg)

	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen 2019	Prix moyen 2018	Variation 2018/2019
Bec de cane	800	2750	2044	2103	-3%
Bossu	1100	2750	2235	2093	+7%
Loche grisette	1600	2750	2175	2004	+9%
Loche ronde	1850	2100	2309	2243	+3%
Perroquet	1500	2600	2961	2904	+2%
Rouget de nuit	2100	3500	3034	2856	+6%
Saumonée	1900	3600	3054	3070	-1%

Le produit vendu en filet le plus observé sur le marché est le **perroquet** avec 89% de présence sur les étals.

Dans les produits les plus observés, le moins cher est le **bec de cane**, qui affiche un prix moyen de **2044 FCFP/kg**.

Le produit le plus cher est la **saumonée** qui affiche un prix moyen de **3054 FCFP/kg**.

Le prix moyen d'un filet poisson récifo-lagonaire est de **2778 FCFP/kg**, similaire à celui de 2018.

4.3. Les poissons récifo-lagonaires vendus en darne

Le produit le plus fréquemment vendu en darne est le tazar du lagon. Cependant, plusieurs autres produits récifo-lagonaires comme les becs de cane, les bossus, les mullets, voire les saumonées, habituellement vendus entiers et en filet ont été observés vendus en « morceaux » ou en darnes. Ce type de conditionnement n'avait jusque-là pas été traité comme tel mais est présent de longue date sur les étals.

Tableau 7 : Prix annuels des poissons récifo-lagonaires vendus en darne (en FCFP/kg)

	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen 2019	Prix moyen 2018	Variation 2018/2019
Bec de cane	1000	1800	1383	-	-
Bossu	1200	1800	1444	-	-
Mulet	700	900	840	-	-
Saumonée	1900	1900	1900	-	-
Tazar du lagon	1000	1850	1432	1296	+10%

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.

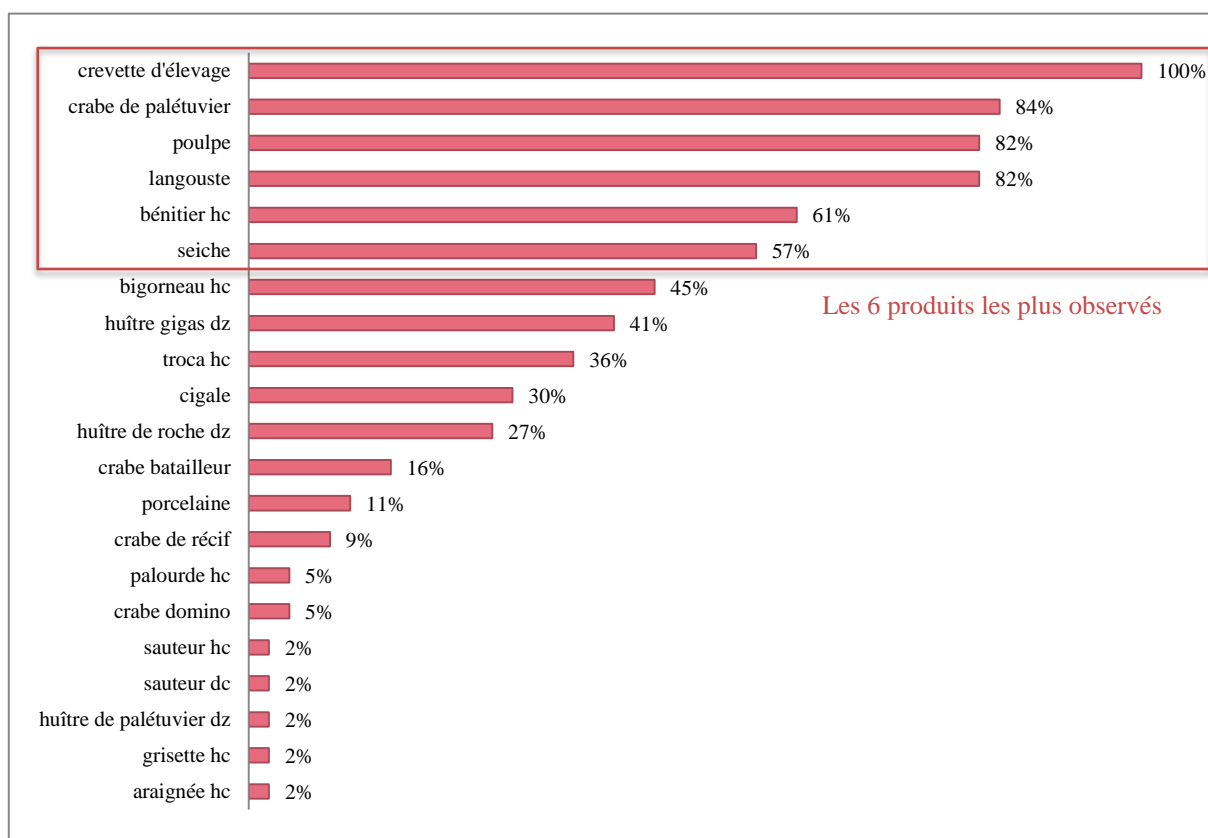


Figure 6 : Fréquence d'observation annuelle des crustacés et mollusques vendus entiers

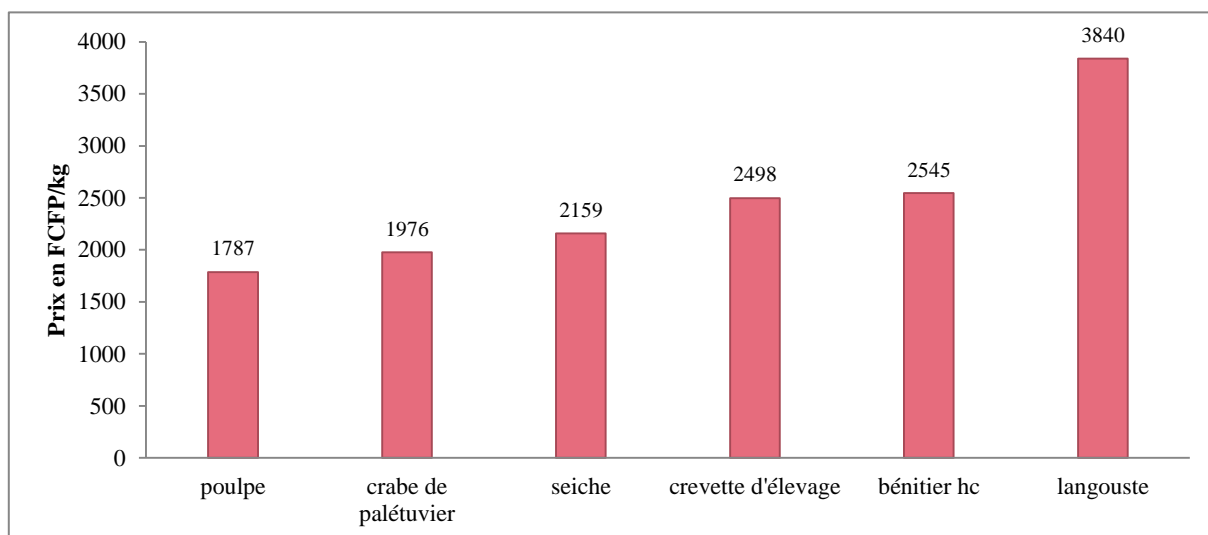


Figure 7 : Prix moyens annuels des 7 crustacés et mollusques les plus observés vendus entiers (en FCFP/kg)

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

	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen 2019	Prix moyen 2018	Variation 2018/2019
Araignée hc	5500	5500	5500	4640	+19%
Bénitier hc	1500	3950	2545	2819	-10%
Bigorneau hc	1000	3500	1738	2142	-19%
Cigale / Popinée	3800	4900	4167	3982	+5%
Crabe batailleur	1800	2500	2027	1720	+18%
Crabe de palétuvier	1500	2800	1976	1899	+4%
Crabe de récif	1500	3950	1990	1500	+33%
Crabe domino	1500	3950	2725	2000	+36%
Crevette d'élevage	1500	4250	2498	2209	+13%
Grisette hc	1000	1000	1000	650	+54%
Huître de palétuvier dz	2500	2500	2500	2300	+9%
Huître de roche dz	1700	2350	1994	1888	+6%
Huître gigas dz	1350	2850	2250	2144	+5%
Langouste	2900	4900	3840	3738	+3%
Palourde hc	1500	2000	1750	1890	-7%
Porcelaine	2800	3800	3283	3050	+8%
Poulpe	1500	3150	1787	1700	+5%
Sauteur dc	4200	4200	4200	-	-
Sauteur hc	4500	4500	4500	4985	-10%
Seiche	1500	4000	2159	2501	-14%
Troca hc	3200	4800	3976	2950	+35%

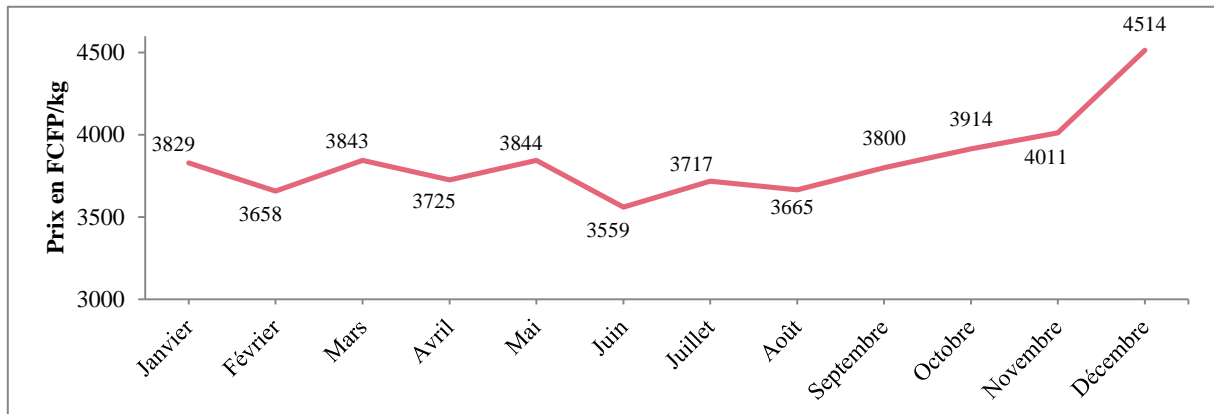


Figure 8 : Evolution mensuelle du prix moyen de la langouste (en FCFP/kg)

Les produits les moins chers sont le **bigorneau** et la **grisette** avec un prix moyen de **1000 FCFP/kg**.

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

Les produits les moins fréquemment observés sont le **sauteur**, l'**huître de palétuvier**, la **grisette** et l'**araignée** : seulement **2%** de présence sur les étals.

Le produit le plus cher est la langouste qui affiche un prix moyen de **3840 FCFP/kg**. Ce prix varie tout au long de l'année et il est le plus cher pendant les mois de novembre et décembre (à l'approche des fêtes de fin d'année) où il dépasse respectivement les **4000** et **4500 FCFP** le kilo.

Le prix moyen d'un crustacé ou d'un mollusque est de **2498 FCFP** le kilo, 4% de plus qu'en 2018.

ANNEXES

Annexe 1 : Noms communs et scientifiques des produits hauturiers observés sur le marché de Nouméa¹

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 Nouméa¹

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 Nouméaⁱ

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

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