

N° 1

6^e année
avril 2005

Nouvelles des Produits de la Mer

La croissance des exportations le confirme : Les Pays-Bas sont un partenaire commercial fiable

Les Pays-Bas sont depuis des siècles une nation commerçante, réputation qui s'applique au secteur des produits de la mer également. Les pêches de tous les continents du monde sont acheminées vers les Pays-Bas par transport aérien, maritime ou routier et réexportées par la suite. Les Pays-Bas sont une plaque tournante pour le commerce international des produits de la mer.

Les négociants en produits de la mer des Pays-Bas connaissent bien leur métier et leurs marchandises, parlent plusieurs langues et sont en mesure de fournir à leurs clients, où que ce soit dans le monde, les produits de qualité qu'ils demandent.

Les chaînes de grandes surfaces sont très vigilantes sur le prix de revient. Or, la distribution des produits de la mer est un important facteur de coût. Une bonne infrastructure et de faibles coûts de transport font donc des Pays-Bas un partenaire commercial intéressant pour ce type de clientèle.

Pour le poisson et les produits apparentés, il est crucial que les procédures frontalières se déroulent rapidement. Aux Pays-Bas, 95 pour cent des marchandises sont dédouanées et ont subi un contrôle vétérinaire dans les 24 heures. La procédure consiste non seulement à vérifier les documents de transport mais aussi à inspecter si les emballages sont intacts et si la température et la qualité du poisson sont dans les normes. Seuls les produits conformes à toutes les normes légales peuvent être commercialisés. Les entreprises néerlandaises qui font le traitement et le commerce de poisson ont donc leurs propres organes de

contrôle de la qualité qui se chargent d'inspecter régulièrement le poisson. Ce souci de la qualité fait des Pays-Bas un partenaire commercial fiable.

Croissance des importations

Rien d'étonnant en soi à ce que croisse la demande de poisson venant des Pays-Bas. Et comme les pêches de la flotte néerlandaise ne peuvent plus satisfaire cette demande qui s'amplifie, les importations de poisson venant d'autres pays augmentent. C'est ainsi que les importations se

chiffraient encore à 506.000 tonnes en 1997 pour atteindre 670.000 tonnes en 2003 et que d'après les prévisions, ces volumes devraient continuer d'augmenter. La plupart de ces importations portent sur des produits surgelés arrivant aux Pays-Bas par les grands ports néerlandais.

La majorité des consommateurs de produits de la mer néerlandais sont établis dans l'Union Européenne. Leur approvisionnement se fait généralement par la route.

Suite page 2

*Freshness
from
Holland*

Sommaire

La croissance des exportations le confirme : Les Pays-Bas sont un partenaire commercial fiable **1**

Accords sur les captures autorisées pour 2005 **2**

Les chalutiers néerlandais font la pêche des espèces pélagiques **3**

Les Pays-Bas sont bien représentés à l'ESE **4**

Si vous cherchez des informations sur les fournisseurs de poisson néerlandais et leurs produits, consultez alors www.dutchfish.nl.



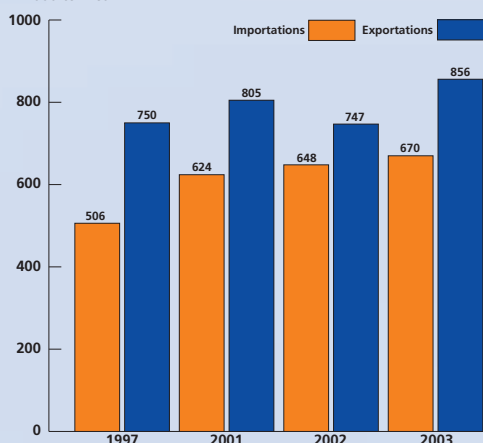
Top 5 des pays d'exportations sur la base des chiffres en 2003

Allemagne	383 millions euro
Belgique	365 millions euro
France	355 millions euro
Italie	290 millions euro
Espagne	289 millions euro

Exportations de poissons pélagiques

Les chalutiers néerlandais approvisionnent le marché en espèces pélagiques. Ces poissons sont principalement exportés vers divers pays d'Afrique, vers les Philippines, la Chine et le Japon. En 2003, les exportations de poissons pélagiques s'élevaient à 135 millions d'euros. ■

Importations/exportations Pays-Bas x 1.000 tonnes



Freshness from Holland

Rendez-vous à l'ESE !

Un nouveau guide import-export

Vous êtes à la recherche d'un fournisseur de produits de la mer établi aux Pays-Bas ? Le nouveau guide import-export de l'Office néerlandais des Produits de la Mer vous offre une liste détaillée et actuelle des importateurs et exportateurs néerlandais en matière de poisson et produits apparentés. Les entreprises sont répertoriées par espèce pour vous permettre de trouver rapidement le fournisseur qui vous convient.

Le guide import-export est renouvelé tous les deux ans, vous y trouvez donc une information actualisée. Pendant le salon ESE, vous pouvez

vous procurer le nouveau guide au stand de l'Office Néerlandais des Produits de la Mer, hall 6, ou nous le demander par E-mail : info@dutchfish.nl. Les données du guide sont également disponibles sur le site : www.dutchfish.nl.

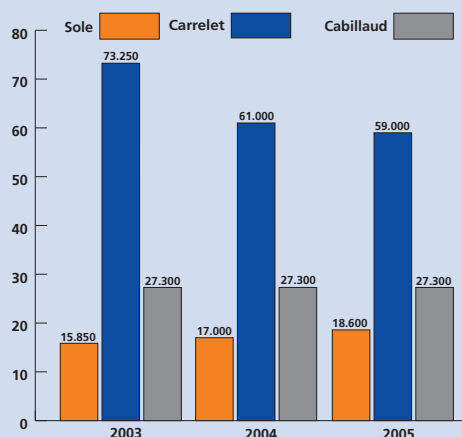


Les TAC (Total Allowable Catch) varient d'année en année et les négociants néerlandais de produits de la mer cherchent des moyens inventifs de ne pas être trop à la merci des pourparlers sur les captures autorisées. Ils élargissent leurs activités et importent de plus en plus de produits de la mer. Ces produits venant de tous les coins du monde sont importés aux Pays-Bas pour en être réexportés par la suite, les Pays-Bas devenant ainsi une importante plaque tournante pour le commerce mondial du poisson.

Au cours de son histoire, la flotte des chalutiers néerlandais, elle aussi, a su faire preuve de créativité face aux changements de situation. Ainsi les marins pêcheurs ne sont-ils pas restés oisifs lorsque la pêche au hareng a été momentanément suspendue à la fin des années soixante-dix. Ils se sont activement mis en quête de bonnes alternatives et se sont spécialisés dans la pêche des espèces pélagiques : des poissons sains et pas chers devenant de plus en plus intéressants pour un marché international en croissance.

Accords sur les captures autorisées pour 2005

TAC 2003, 2004 et 2005 En tonnes



Chaque année, les ministres européens de la pêche conviennent des quantités de poissons pouvant être pêchées en fixant les TAC (Total Allowable Catch). Les ministres visent ainsi à préserver les peuplements de poissons tout en veillant à sauvegarder au maximum les activités économiques des flottes concernées. Les marins

pêcheurs néerlandais ont régulièrement plaidé pour une stratégie pluriannuelle avec moins de fluctuations des captures autorisées, car une stabilité dans les arrivages est nécessaire pour la santé économique du secteur de la pêche et de l'industrie de transformation du poisson. Les espèces de poissons plats sont d'un grand intérêt économique pour les Pays-Bas. En 2005, les marins pêcheurs européens sont autorisés à capturer 18.600 tonnes de soles en mer du Nord, soit 9 pour cent de plus qu'en 2004. Les trois quarts de cette quantité sont attribués aux pêcheurs de poissons plats des Pays-Bas, une flotte qui pêche la sole mais aussi le carrelet. Le TAC pour le carrelet est, avec 59.000 tonnes, légèrement en baisse. Les TAC pour les poissons plats tels que le turbot, la barbu et la limande-sole accusent eux aussi une légère baisse de 8 pour cent. La baisse du TAC pour le carrelet a été une mauvaise surprise pour les pêcheurs néerlandais, d'autant plus qu'ils constatent en mer que le carrelet se laisse facilement capturer. Le TAC pour le cabillaud reste inchangé, à savoir 27.300 tonnes. Les ministres de la pêche ont par contre proposé des mesures complémentaires pour cette espèce. ■



Pour les négociants en gros, il est important d'une part, de savoir exactement ce que veulent leurs clients et d'autre part, de pouvoir exposer leurs produits. Les contacts personnels sont dans ce cadre d'une nécessité incontournable. C'est pourquoi les entreprises néerlandaises du secteur de la pêche seront largement représentées à l'European Seafood Exposition (ESE) à Bruxelles. L'Office Néerlandais des Produits de la Mer sera, bien entendu, lui aussi présent au salon. Ne manquez surtout pas de passer à notre stand et profitez de votre visite pour vous procurer en même temps notre nouveau guide import-export dans lequel vous trouverez des informations claires et précises sur tous les importateurs et exportateurs des Pays-Bas. A bientôt, à l'ESE !

Tilly Sinticolaas
Directeur

Les chalutiers néerlandais font la pêche des espèces pélagiques

Les chalutiers néerlandais pratiquent surtout la pêche d'espèces pélagiques telles que le hareng, le maquereau ou le chinchard. Les poissons pélagiques ont pour caractéristique de nager en bancs qui se rencontrent partout dans l'eau, aussi bien à la surface que jusqu'au-dessus des fonds marins.

Les chalutiers restent en mer pendant longtemps et pour garantir la fraîcheur et la qualité du poisson, celui-ci est directement trié et congelé à bord. La procédure est la suivante : le poisson est pompé des filets et déposé dans des silos remplis d'eau de mer réfrigérée. A partir de ces silos, le poisson est ensuite transporté vers le pont inférieur où le poisson est trié machinalement sous l'œil attentif de membres d'équipages expérimentés. Une fois trié, le poisson est transporté vers les plaques de congélation où les poissons sont surgelés en quatre heures à -23 °C. Le poisson est alors enveloppé sous plastic soudé, emballé en cartons de 20 à 24 kilos de poids net, puis entreposé dans la cale de congélation aménagée à bord. Pour toutes ces opérations, il faut évidemment beaucoup d'espace et c'est ce qui explique l'énorme taille des chalutiers. Certains bateaux font plus de 88 mètres de long.

Une source de protéines

Les chalutiers rentrent à leur port d'attache au bout de plusieurs semaines. A l'arrivée, le poisson est débarqué et transposé dans les entrepôts frigorifiques sur les quais. Une grande majorité, soit quelque 90 pour cent, est destinée à l'exportation. Les poissons pélagiques pêchés par les chalutiers néerlandais sont une source considérable et bon marché de protéines animales, source appréciable par exemple pour les pays en voie de développement.

Le maquereau

Le maquereau est l'une des espèces pélagiques, il se reconnaît facilement à son dos bleu vert parsemé de rayures bleu noirâtre et à sa nageoire caudale profondément incisée. Il mesure en moyenne de 30 à 50 cm de long. C'est un poisson gras qui contient surtout des acides gras poly-insaturés, raison pour laquelle ce poisson sain figure souvent dans les régimes des malades cardiaques. Le maquereau est en vente toute l'année, que ce soit frais, étuvé ou fumé.

Le chinchard

Le chinchard a le dos vert bleuté, les flancs argentés et le ventre blanc. Il peut atteindre 60 cm de long. On le reconnaît notamment à sa

ligne latérale marquée d'un coude. Sa mâchoire inférieure est plus longue que sa mâchoire supérieure. Le chinchard est un poisson relativement gras. En Espagne et au Portugal, il est souvent mangé grillé. Les Français s'en servent surtout pour en faire du fumet de poisson.

Les Pays-Bas exportent beaucoup de chinchards au Japon où le poisson est séché et fumé pour en faire des 'butterflies' : un délice apprécié des jeunes et des moins jeunes au Japon !

Le hareng

Le hareng est l'une des espèces de poisson les plus importantes aux Pays-Bas. C'est un poisson au corps mince avec une courte nageoire dorsale et pas de ligne latérale. Il est de couleur argentée avec une peau dorsale vert bleuté. Sa longueur maximum est de 56 cm. La chair est en général ferme et tendre. Les arêtes sont souples.

Le hareng guai

En été, une minorité de chalutiers néerlandais pratiquent en mer du Nord la pêche du hareng guai. Le hareng guai est à vrai dire un hareng vierge, donc sans laitance ou frai. Le hareng guai est un poisson bien nourri. Il se caractérise par sa haute teneur en graisses (au moins 16 pour cent). Sa chair est tendre, souple et de couleur blanche. Le hareng guai a une odeur fraîche, saumâtre et un peu mûre. Il est pêché de la mi-mai à juillet. ■



*Freshness
from
Holland*

Visitez notre site
www.dutchfish.nl

Vous trouverez sur notre site www.dutchfish.nl une information générale sur le secteur néerlandais de la pêche et des produits de la mer. Les Pays-Bas vous proposent un large assortiment de produits de la mer comprenant la propre production néerlandaise complétée par des produits importés des quatre coins du monde.

Le site vous donne aussi une brève description des diverses activités de l'Office Néerlandais des Produits de la Mer ainsi qu'une liste des importateurs et exportateurs néerlandais.

En préparatif du salon ESE

Si vous voulez savoir quels sont les professionnels néerlandais du secteur des Produits de la Mer qui seront présents au Pavillon Hollande, consultez la liste publiée sur notre site www.dutchfish.nl. Le site vous offre aussi la possibilité de contacter en ligne directe ces entreprises. Voilà donc une aide pratique pour vous préparer au salon ESE.



Les Pays-Bas sont bien représentés au salon ESE

L'European Seafood Exposition (ESE) a lieu du 26 au 28 avril à Bruxelles. Pendant trois jours, les professionnels du commerce et de la transformation des poissons venant du monde entier se rencontrent dans la capitale belge. Les entreprises néerlandaises y seront aussi largement représentées.

Horaires d'ouverture :

Les 26 et 27 avril : de 10h00 à 18h00

Le 28 avril : de 10h00 à 16h00

Participants du Pavillon Hollande

Comme les années précédentes, plusieurs entreprises néerlandaises de traitement du poisson seront représentées au Pavillon Hollande du hall 6 pendant le salon ESE. Le stand collectif aura cette année une surface de plus de 600 m². Les professionnels néerlandais y présenteront divers produits.

L'Office Néerlandais des Produits de la Mer

Venez à notre stand, vous y trouverez une documentation générale sur le secteur néerlandais de la pêche et des produits de la mer. Vous pourrez également vous y procurer gratuitement le nouveau guide import-export qui vous donne une liste pratique des importateurs et exportateurs des Pays-Bas.

Réception au Pavillon Hollande

Le 26 avril, vous serez le bienvenu entre 17h00 et 20h00 au Pavillon Hollande en tant qu'invité de l'Office néerlandais des Produits de la Mer. Dans la convivialité d'un pot garni, vous pourrez faire connaissance avec les importateurs et exportateurs de poissons des Pays-Bas.

Un assortiment étendu et renouvelé

La demande de plats de poisson faciles à préparer et bons ne fait qu'augmenter. Les



*Freshness
from
Holland*

entreprises de traitement du poisson des Pays-Bas sortent donc à chaque fois de nouveaux produits qui seront présentés au salon ESE. Le salon sera d'ailleurs le cadre d'un concours spécial pour les produits novateurs à base de poisson : le Prix d'Élite. Les entreprises néerlandaises participeront elles aussi à ce concours, avec pour candidatures par exemple : un nouveau produit comme le carpaccio de hareng salé ou des harengs guais enveloppés à l'unité et présentés dans un emballage consommateur de 10 unités.

Participant	Stand	Participant	Stand
A.C.V. <i>Poisson d'élevage de Turquie comme le bar et la dorade.</i>	905	Ocean Fish <i>Limande, carrelet, cabillaud, dorade-sébaste et lieu noir. En particulier : une ligne de filets préformés, de hamburgers et de bâtonnets panés.</i>	1003
Aquamossel <i>Spécialiste des moules fraîches.</i>	1101	Office Néerlandais des Produits de la Mer <i>Promotion des produits de la mer des Pays-Bas. La gamme des produits néerlandais est étendue et unique en son genre. Elle comprend les produits néerlandais proprement dits complétés par des produits de la mer importés de tous les continents.</i>	1015/1116
Bertus-Dekker Seafood <i>Tout l'assortiment de poissons plats, frais et surgelés.</i>	1202	Ouweland's Rederij en Visverwerking <i>Hareng, spécialités de poissons fumés et frits. Nouveauté : Emballage de 10 harengs guais enveloppés à l'unité.</i>	1002
Bond Seafood <i>Diverses nouveautés de produits fumés, harengs guais et produits de facilité.</i>	1010	Platvis Holland <i>Filets de carrelet, limande, flet, cabillaud, dorade-sébaste et lieu, au naturel ou en chapelure.</i>	1104
Dayseaday <i>Imposante présentation avec pour ainsi dire toutes les espèces de poissons frais et congelés.</i>	1109/1210	Partnership Indonesia, Malaysia and the Netherlands in Shrimps <i>Partenariat en matière de création de capacité, de qualité et d'accès au marché pour les crevettes.</i>	1118
Evimare Fish <i>Poissons pélagiques et poissons blancs congelés : maquereau, hareng, merlu et hoki.</i>	1006	Seafood Connection <i>Crevettes, espadon, marlin et produits à base de machoiron et tilapia.</i>	1009
Flevoland Fish Export <i>Outre la gamme standard (carrelet, bar Victoria et saumon), une nouvelle ligne baptisée « sain et bon » avec un carpaccio de hareng salé.</i>	909	Slothouber Seafood <i>Crevettes, surimi, sushi, snacks et brochettes de crevettes. Nouveauté : produits surimi prêts à consommer, avec sauce, en emballage pour vente au détail.</i>	1102
Friends Fish & Trading <i>Homards, produits à base de homards, poissons exotiques.</i>	1206	Piet Verwijs - van der Endt <i>Spécialisé dans le homard et les fruits de mer.</i>	1105
The Fish Company / HMO Visverwerkers <i>Seiche, sole, carrelet, poissons pélagiques et large assortiment de produits panés.</i>	1007	Visscher Seafood <i>Tous les poissons de la mer du Nord : sole en particulier. Saumon frais de Norvège et d'Ecosse. Nouveauté : filet de saumon en portions.</i>	1001
Neptunus <i>Spécialités de produits à base de hareng.</i>	1110		
Northseafood Holland <i>Toute la gamme de carrelets et soles, au naturel ou pané pour le commerce de détail et la restauration.</i>	901		

Informations

Les Nouvelles des Produits de la Mer sont publiées par l'Office Néerlandais des Produits de la Mer dont le siège est à Rijswijk, Pays-Bas. L'Office Néerlandais des Produits de la Mer assure la promotion collective du secteur néerlandais de la pêche.

Les Nouvelles des Produits de la Mer paraissent en six langues : néerlandais, allemand, français, espagnol, italien et anglais.

Office Néerlandais  des Produits de la Mer

Edition et rédaction :

l'Office Néerlandais des Produits de la Mer
Boîte Postale 72

2280 AB RIJSWIJK, Hollande

Tél. : + 31 70 - 33 69 655

Fax : + 31 70 - 39 52 950

Courriel : info@dutchfish.nl

Site Web : www.dutchfish.nl

Abonnements :

Les Nouvelles des Produits de la Mer vous sont adressées gracieusement trois fois par an.



Les Nouvelles des Produits de la Mer sont réalisées avec le concours financier de l'Union Européenne.