



OCTOBRE 2023

LETTRE DE CONJONCTURE MARCHÉ

UNION NATIONALE DES INDUSTRIES DE LA CONSERVE DE POISSON



SYNTHESE

SECTEUR INDUSTRIE DE LA CONSERVE DE POISSON



UNE CONJONCTURE DOMINÉE PAR L'INCERTITUDE ET UNE SÉRIE DE CHOCS

Dans un contexte déjà très difficile, lié aux fortes perturbations et à la grande volatilité des matières premières, le secteur de la conserve de poisson fait face à une baisse des approvisionnements inquiétante.

En effet, le volume des débarquements des **poissons pélagiques** enregistre à fin septembre un **recul de 27%** (toutes espèces confondues) par rapport à la même période une année auparavant. Cette baisse est encore plus importante lorsqu'on zoom sur l'espèce **SARDINE** qui enregistre un **recul de 40%** toujours à fin septembre.

Les unités de conserves ont donc vu leur approvisionnement baissé de 36% sur les premiers mois de l'année. Ceci a eu des impacts directs sur les aspects socio-économiques, sur la trésorerie des entreprises et sur les contrats commerciaux.

Lors de la dernière réunion tenue entre l'UNICOP, le DPM et l'INRH ce dernier a clairement indiqué que les changements climatiques constatés au cours de cette année 2023 ont eu un impact direct sur la disponibilité de la ressource.

Le contexte global a également fortement perturbé la filière de la conserve de poisson :

- La situation en Ukraine et ses impacts sur l'énergies et le prix des matières premières
- La sécheresse dans certaines régions du monde qui fait flamber certains intrants (huile d'olive, tomate, ...)
- Une concurrence asiatique qui profite de la crise que traverse la filière marocaine pour rentrer avec des produits de qualité inférieure sur les marchés africains

En résumé le secteur de la conserve fait face à un certain nombre d'aléas dont les amplitudes et les impacts sont de plus en plus forts.

L'info des PROS

L'année 2023 a été marquée par une baisse très importante des débarquements et en particulier la sardine. Au-delà de ça les opérateurs ont constaté une diminution de la taille moyenne du poisson et une qualité organoleptique différente des années précédentes. Ceci aurait un lien avec les changements climatiques et la nature de l'environnement dans lequel évolue le poisson.