

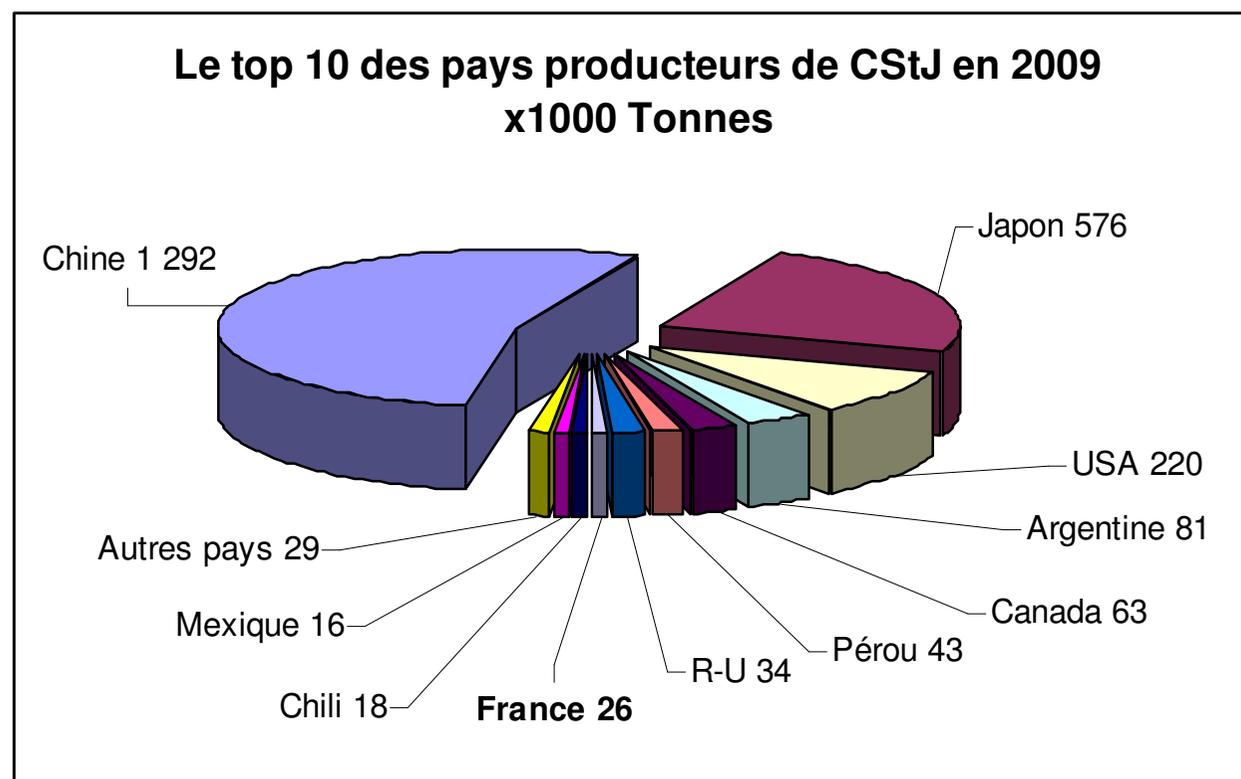


Extraits d'études de marchés

COQUILLE ST JACQUES / SCALLOP – 2011 FRANCE

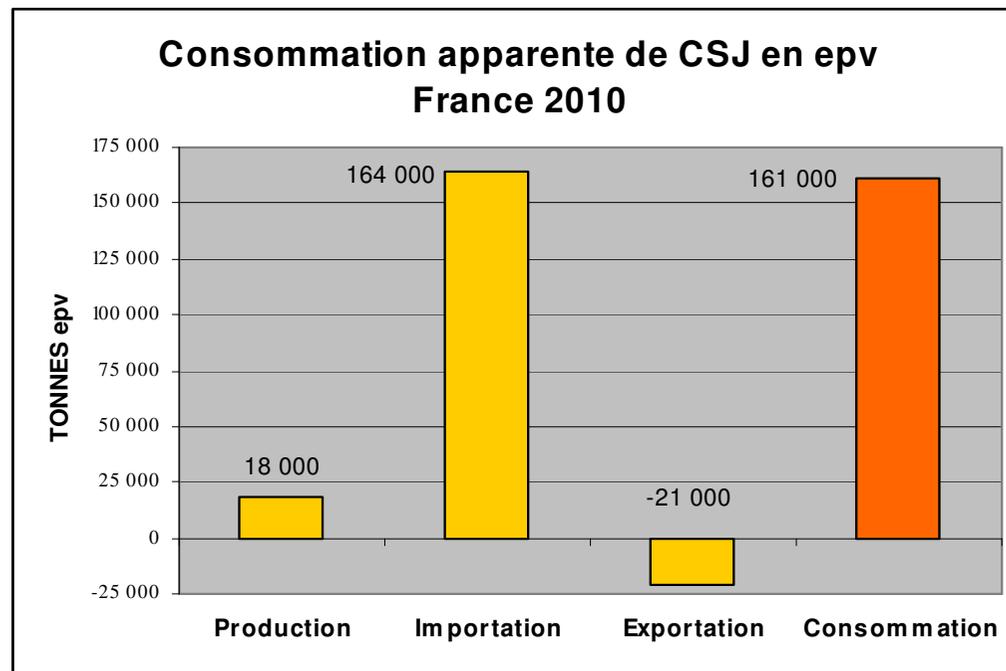
La production mondiale de Coquilles St Jacques

- Estimée 2,4 millions de tonnes en 2009
- Les 2/3 proviennent d'aquaculture
- Près de 90% de la production = Chine + Japon + USA
- France = 1%



La consommation de Coquilles St Jacques en France

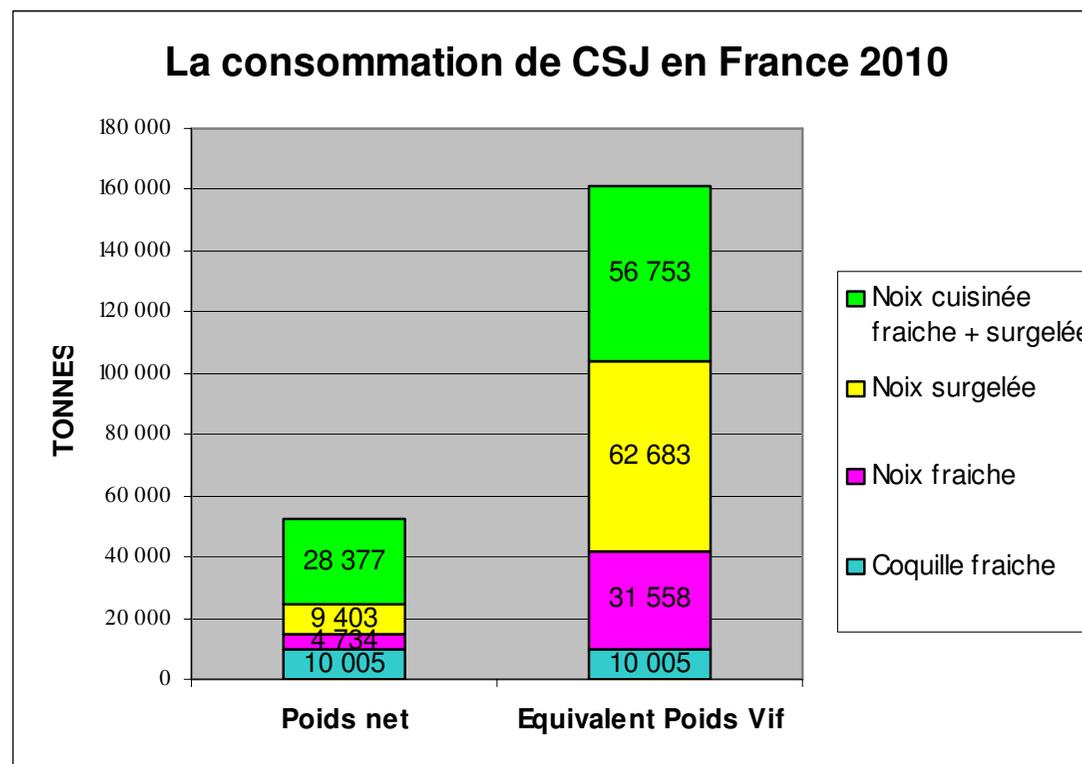
- La France est le 1er pays consommateur européen
- La production pèse à peine plus de 10%
- La consommation correspond à 25 000T de noix environ



Source :
VIA AQUA
d'après FAM
et Douanes

La consommation de Coquilles St Jacques en France

- Consommation des ménages et de la RHD
- 50 000T en poids à l'achat et 160 000T en CSJ epv
- Sous forme de coquille fraîche, de noix fraîche et surgelée et de préparations cuisinées fraîches et surgelées
- Coquille fraîche = 6% seulement des achats, noix fraîche = 20%
- La noix surgelée domine avec près de 40% des achats
- Les plats cuisinés = 35%

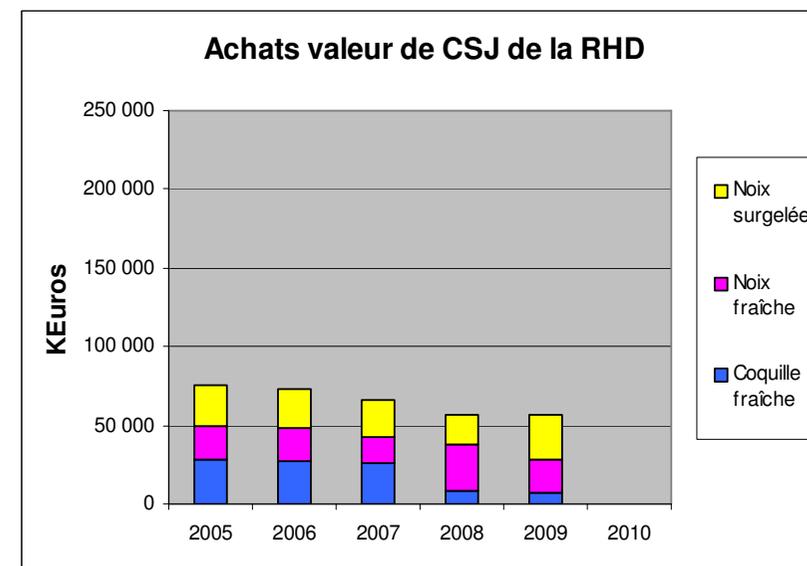
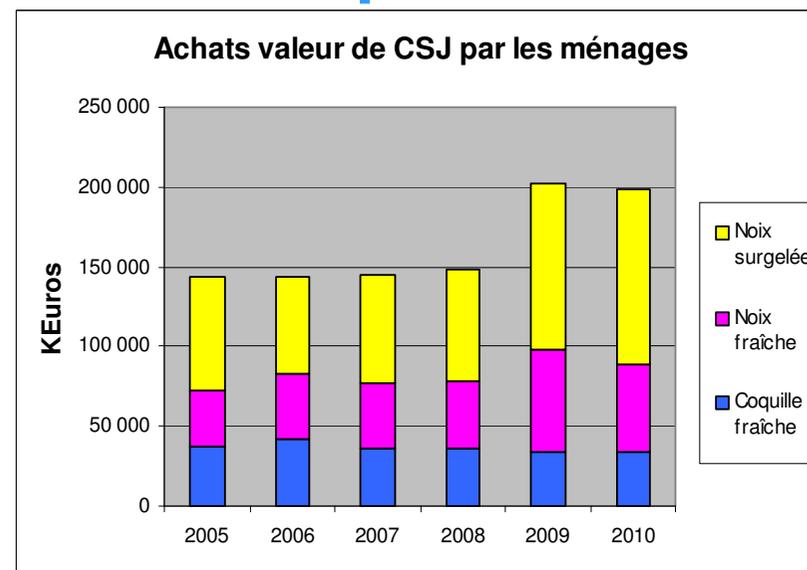


Source : VIA AQUA estimation d'après KWP, GiraFS, FAM, Douanes

Rendement des noix à 15%
Noix cuisinées à 30% de noix en moyenne

La consommation de Coquilles St Jacques en France

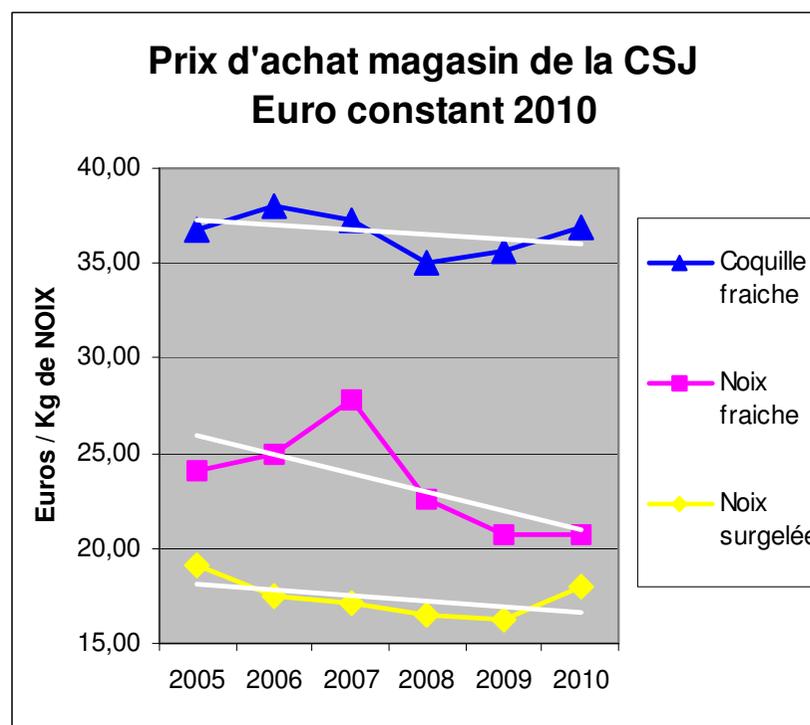
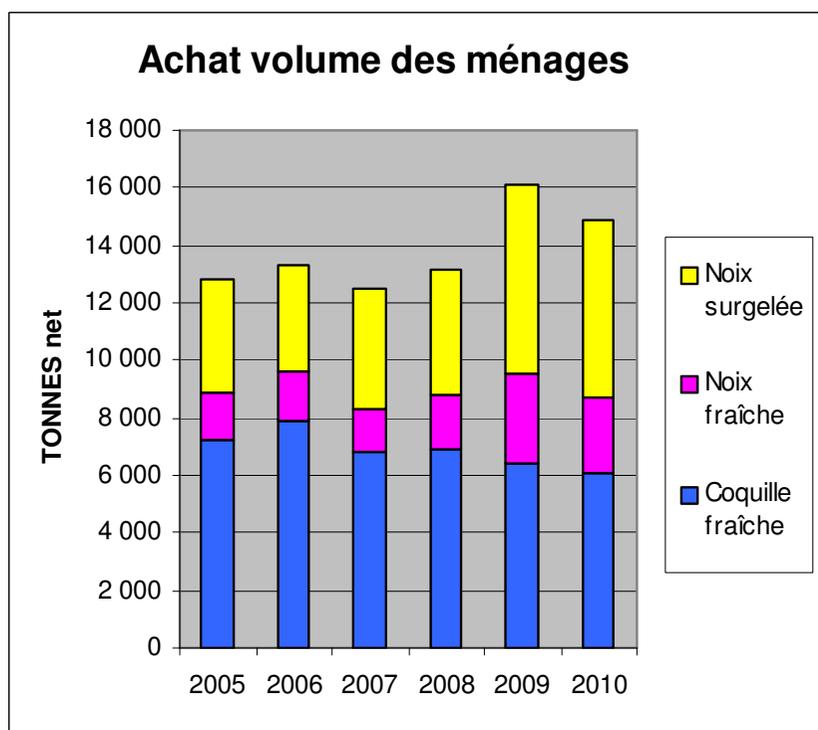
- Faible poids de la restauration dans l'ensemble de la consommation (22% en 2009)
- Augmentation des dépenses des ménages et recul pour la restauration
- Recul en 4-5 ans de la coquille fraîche au profit des noix : de 26% à 17% pour les ménages, de 38 à 13% pour la RHD
- Forte progression des noix chez les ménages
 TCAM +11% volume noix fraîche
 TCAM +9% volume noix surgelée



Source :
 VIA AQUA
 d'après
 FAM, KWP
 et GirafS

Le prix de la coquille St Jacques

- Prix en recul, moins marqué pour les coquilles fraîches que pour les noix fraîches
- Le surgelé est moins valorisé que le frais
- Les prix suivent les tendances de la production, et de l'import pour le surgelé



Source : VIA AQUA d'après FAM, KWP

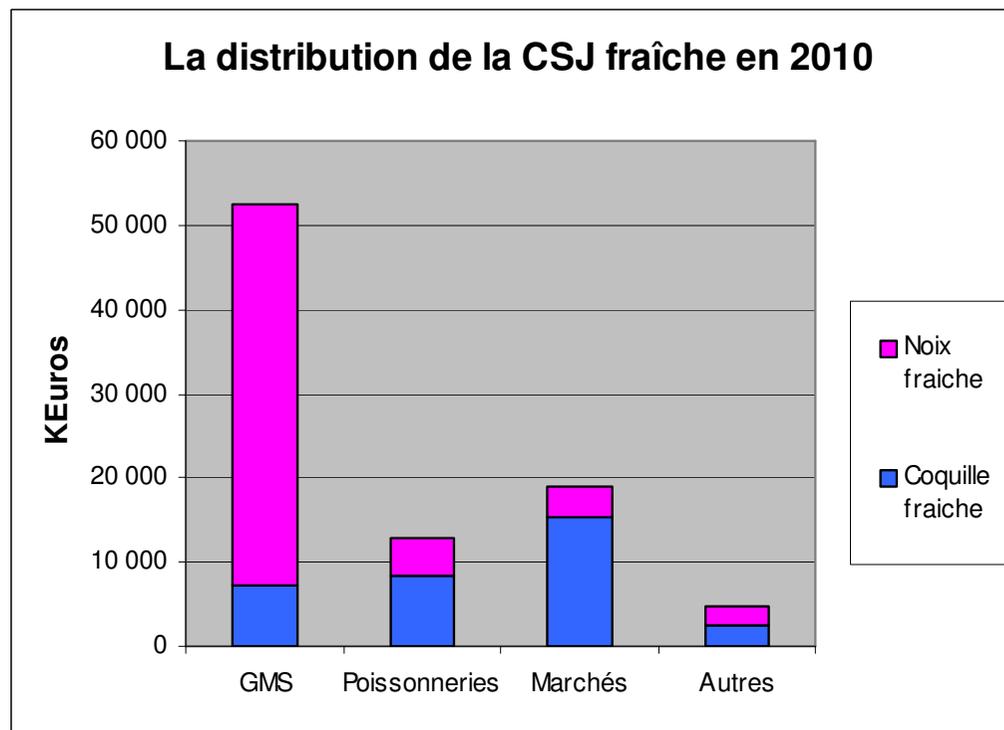
Les circuits de distribution de la coquille St Jacques

CSJ fraîche :

- Part importante des poissonneries et marchés : 36% (valeur) des coquilles et noix fraîches, supérieure aux 27% tous produits de la mer
- Dominants en coquille (71%), faibles en noix (15%) domaine des GMS

CSJ surgelée :

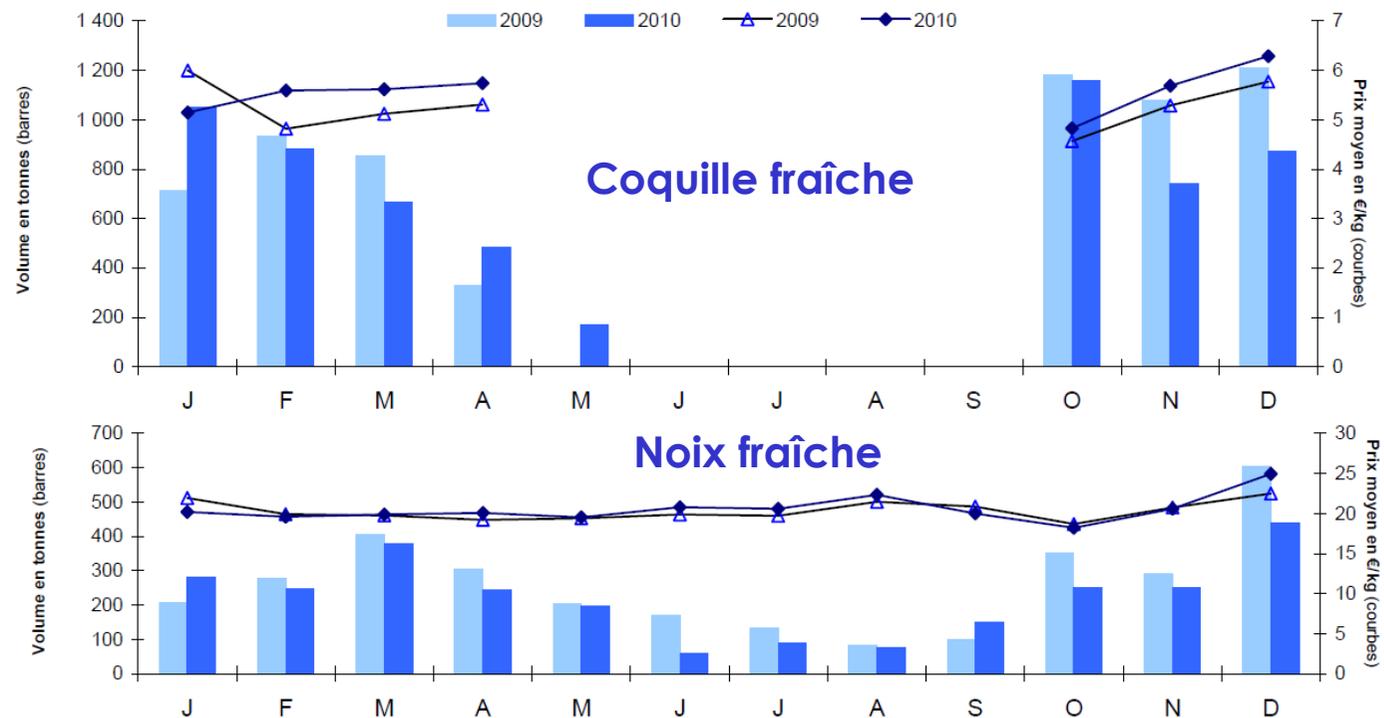
- La distribution se répartit entre les GMS dominantes, les Freezer center et plus marginalement mais en développement les hard discounter



Source : VIA AQUA d'après FAM, KWP

La saisonnalité de la consommation de la coquille St Jacques

- Très marquée pour la coquille entière, ce qui est lié à la production
- Relativement modérée en noix
- Moins marquée que celle de l'huître. Produit festif mais moins associé à la fin d'année
- Intensité plus comparable à celle de la moule



Source :
FranceAgriMer
& KWP

Le profil des consommateurs de coquilles St Jacques

- Segmentation très marquée sur les critères région, âge et revenu pour la coquille fraîche, ce qui contribue à expliquer, avec sa distribution sélective, son faible taux de pénétration
- La noix fraîche s'adresse à une clientèle beaucoup plus diversifiée

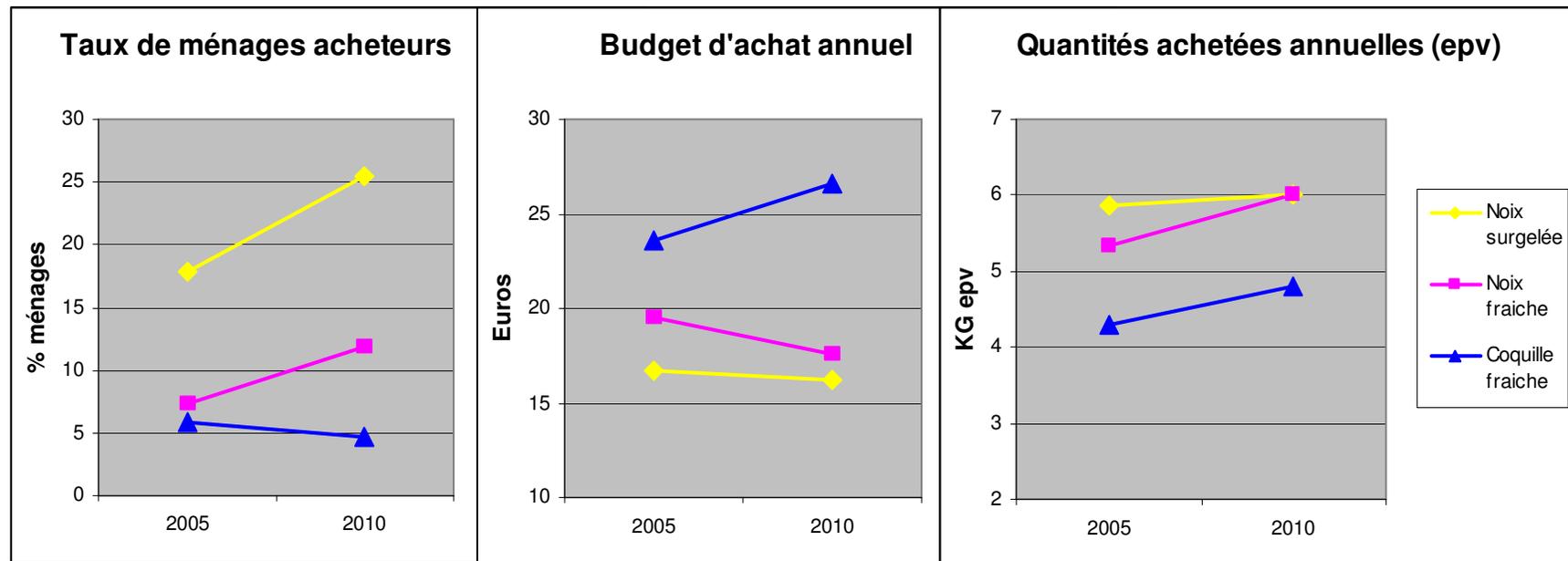


	Coquille fraîche	Noix fraîche
Région	Consommation concentrée dans Ouest, Paris et Nord	Indice encore ≥ 120 dans l'Ouest, Paris et le Nord. Mais autres régions consommatrices
Âge	Consommateurs quasi exclusivement > 50 ans	Surconsommation des > 50 ans, mais consommation aussi chez les plus jeunes
Revenus	Classe aisée quasi exclusive	Classe aisée dominante, mais moyenne supérieure sur-consommatrice aussi

Source : VIA AQUA d'après FAM, KWP

Le comportement des consommateurs de coquilles St Jacques

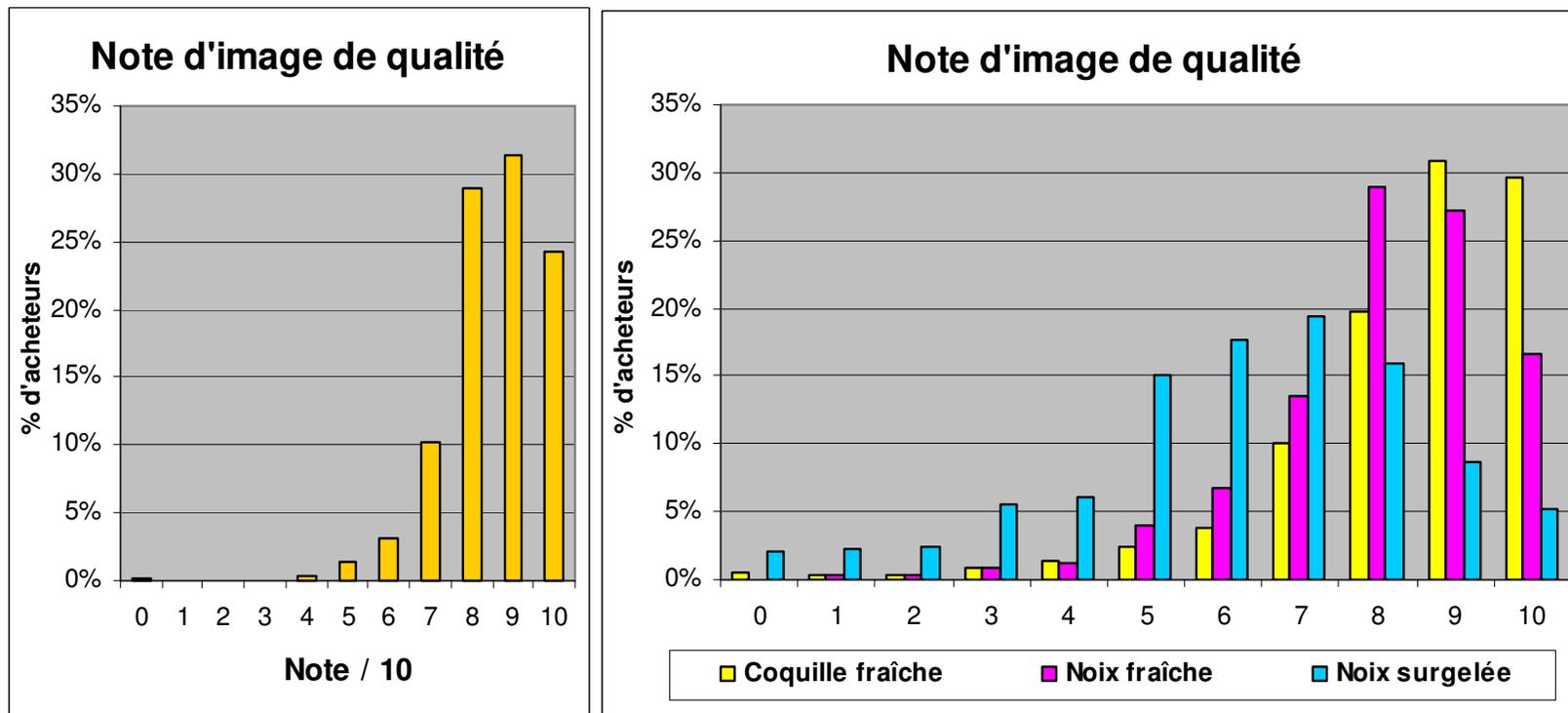
- Par acheteur, les quantités achetées sont proches (5-6 kg epv) et en progression
- L'évolution du nombre d'acheteurs explique les évolutions des ventes (coquille en recul, noix en progression)
- La baisse du prix des noix explique la réduction des budgets



Source : VIA AQUA d'après FAM, KWP

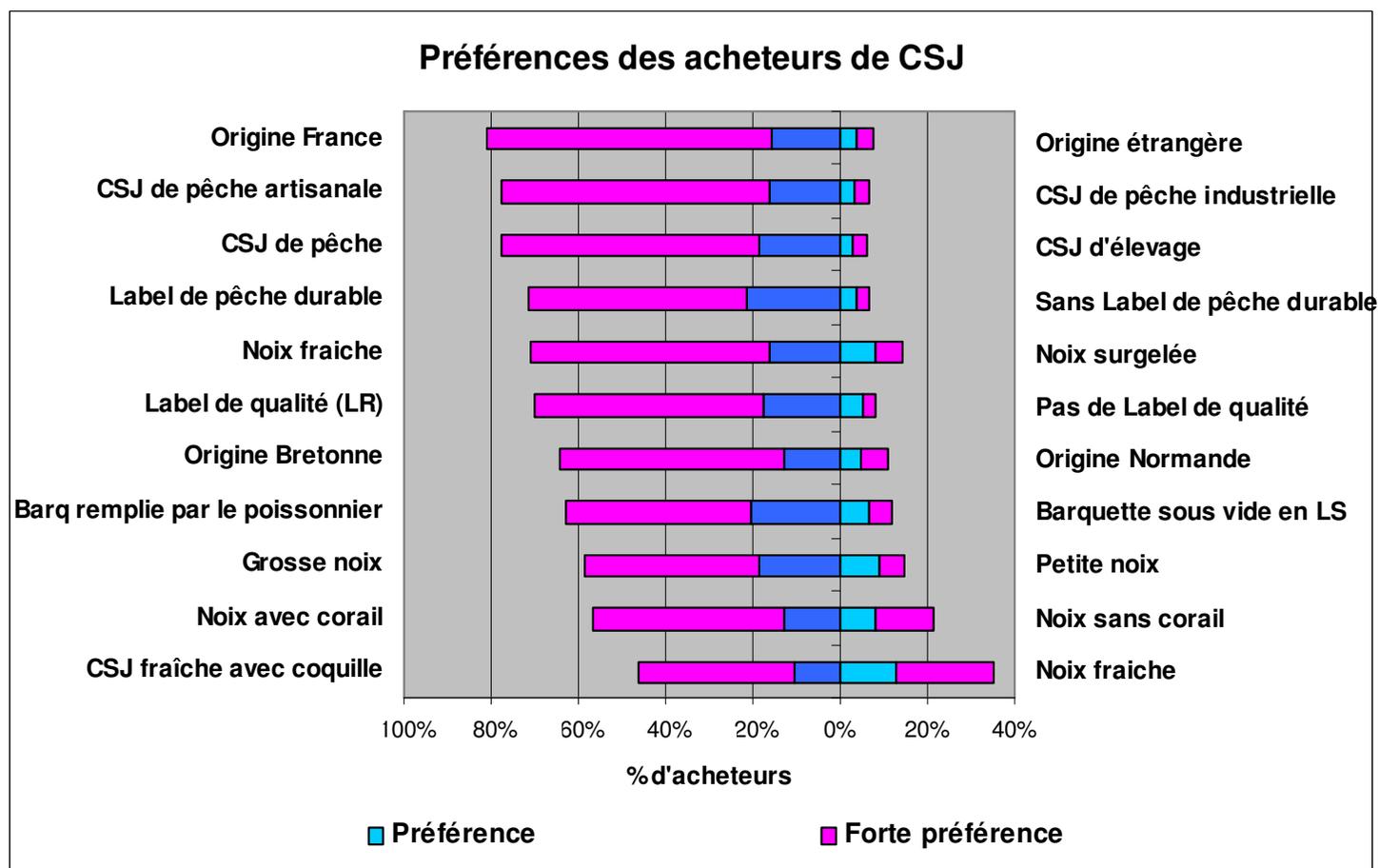
La perception de la coquille St Jacques par le consommateur

- La coquille St Jacques jouit d'une très bonne image dans son ensemble, du niveau d'un produit « mythique ».
- La spécification de chaque produit fait baisser la note des dérivés :
Coquille fraîche = 8,5 , Noix fraîche = 8,1, Noix surgelée = 6,2



Source : VIA AQUA, Enquête auprès de 500 consommateurs de CSJ, 2011

Les attitudes des consommateurs de coquilles St Jacques



Source : VIA AQUA, Enquête auprès de 500 consommateurs de CSJ, 2011