

Article. Le marché du saumon.

Vocabulaire : une ferme aquacole est une ferme où l'on fait de l'élevage de poissons.

L'histoire de l'aquaculture du saumon est en accéléré celle de l'agriculture depuis les chasseurs-cueilleurs jusqu'à aujourd'hui. Vraiment en accéléré car il a fallu 30 ans contre 10 000 ans. En 1980 la production s'élève à 12 000 tonnes. Trois décennies plus tard, elle atteint 2,4 millions de tonnes. Au cours de cette période la taille des cages qui retiennent les saumons a été multipliée par dix, et celle des fermes aquacoles par cinquante. Que s'est-il passé ?

En une phrase, les techniques de l'élevage des poulets et des cochons ont été appliquées à l'aquaculture. Génétique, antibiotique, vaccin, alimentation industrielle, mécanisation, logistique, etc. Tous les piliers d'agriculture intensive ont été transposés.

En termes économiques, cela donne : économies d'échelle, c'est-à-dire diminution du coût du kilo de saumon avec la dimension des cages et des fermes ; gains de productivité, c'est-à-dire diminution de la quantité de travail et de capital pour produire un kilo de saumon – ces gains sont tellement ahurissants qu'ils ont fait l'objet de multiples articles académiques. D'où une diminution spectaculaire du coût unitaire et, en parallèle, du prix par le jeu de la concurrence. Ils ont été divisés par cinq entre 1985 et 2005.

Mais depuis 2005, le coût remonte. La technologie devenue mature, la productivité stagne. Le prix des aliments pour nourrir les saumons en cage devient le facteur clef de l'évolution du coût du kilo de saumon. Or le prix de la farine de poisson, du soja, du tournesol et autres sources de protéines et graisses a grimpé depuis le milieu des années 2000.

Le durcissement des réglementations environnementales est également de la partie. Il était d'ailleurs sans doute temps et dans l'air du temps. La pollution aquacole est conséquente et la production de saumon doit aussi rimer avec développement durable.

Si le coût remonte, le prix remonte. Logique. Cependant, depuis plusieurs années il grimpe beaucoup plus haut que le coût. Sur la bourse de Bergen, il a atteint 6,3 €/kg en 2018 contre 3,6 €/kg en 2012. Évidemment si le prix augmente plus que le coût c'est que le profit augmente. Et pourquoi augmente-t-il ? Deux raisons se conjuguent : rareté et pouvoir de marché. La production a pratiquement cessé de croître, en particulier en Norvège. Pour des raisons de protection de l'environnement, les autorités publiques y ont quasiment plafonné les autorisations d'élevage du saumon. Ailleurs aussi très peu de nouvelles capacités se sont ajoutées aux existantes et celles-ci tournent à plein régime. Or la demande de saumon est faiblement sensible au prix. Elle est restée soutenue.

De plus, la concurrence s'essouffle. Les entreprises aquacoles en place sont dorénavant protégées par de solides barrières à l'entrée qu'elles soient d'origine technologique, financière ou réglementaire. La concentration s'est accrue partout. Un petit nombre de sociétés dominant le marché et influencent les prix.

Elles contrôlent la plus grande partie de la production tant au Canada ou en Norvège qu'en Écosse ou au Chili. Elles sont d'ailleurs souvent implantées dans plusieurs de ces pays.

Parmi elles, une se détache, Marine Harvest, déjà citée pour sa première place mondiale dans la fabrication de saumon fumé. Elle occupe également ce rang dans la production de saumon de l'Atlantique avec des fermes salmonicoles en Europe et aux Amériques et le quatrième dans la fabrication d'aliments pour l'aquaculture. Elle dispose d'une trentaine d'usines de transformation dans le monde et commercialise ses produits dans 70 pays.

On retrouve là une autre direction du courant du développement industriel contemporain : la place croissante d'entreprises superstars dans les marchés. Dans tous les secteurs ou presque, quelques entreprises se détachent des autres que ce soit en termes de pouvoir et de part de marché, de gain de productivité, de présence dans le commerce international et même de salaire moyen. Marine Harvest en fait partie.

Source de cet article : Extrait de l'article de François Lévêque, Mon beau saumon, roi des poissons, paru le 20 décembre 2018 sur son blog (<https://theconversation.com/mon-beau-saumon-roi-des-poissons-108882>)