

# L'info

## SORT DE LA BOÎTE

Février  
2026

#10



DOSSIER SPÉCIAL

## La crise de nos filières d'approvisionnement

p.04-05  
À LA RECHERCHE  
DU MAQUEREAU

p.06  
PÊCHE  
À LA SARDINE,  
UN BILAN  
CONTRASTÉ

p.07  
DE LA VIANDE  
À TOUT PRIX ?

p.08  
ENSEMBLE,  
MALGRÉ  
LES TEMPÊTES

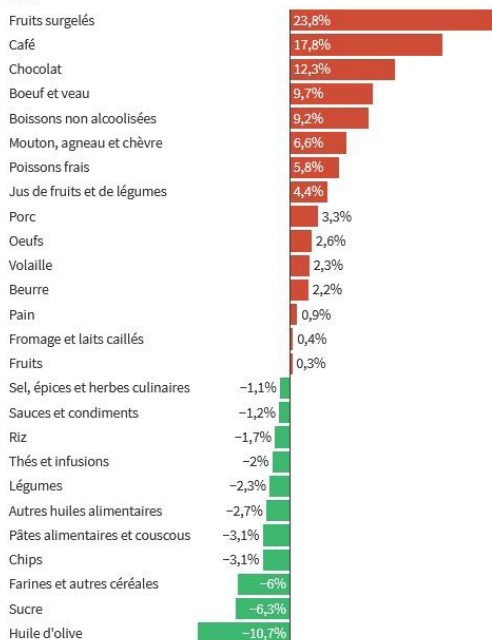
# POURQUOI LES PRIX AUGMENTENT ?

## Quand les matières premières deviennent plus rares et plus chères

Depuis plusieurs années, l'agroalimentaire fait face à un contexte inédit. Changement climatique, tensions géopolitiques, évolution des réglementations, raréfaction de certaines ressources naturelles... Ces facteurs combinés impactent directement la disponibilité des matières premières agricoles et halieutiques, et donc leur prix.

### Les produits dont le prix a le plus augmenté (ou baissé) en 2025

Evolution des prix à la consommation, en %, entre décembre 2024 et décembre 2025



Source: Insee (indice des prix à la consommation)

En France, l'inflation alimentaire s'est installée durablement. Si le rythme des hausses a ralenti, les prix restent à un niveau historiquement élevé. Fin 2025, l'INSEE constatait encore une hausse annuelle des prix alimentaires autour de **+1.7 % en moyenne**, après deux années de forte tension (+6 % en 2023). Derrière ces chiffres se cache une réalité de terrain : **produire et s'approvisionner coûte plus cher, dans presque toutes les filières.**

### FORTE INFLATION SUR LE BOEUF, LE POISSON ET LE CAFÉ

L'inflation alimentaire ne concerne pas tous les produits.

Toujours sur une année de 2024 à 2025, les pâtes alimentaires, les huiles ou encore le sucre ont une tendance de prix à la baisse.

En revanche, d'autres produits tels que le boeuf, le chocolat, le café, le poisson et la volaille voient les prix augmenter.

La pêche n'échappe pas à cette tendance. Comme l'agriculture, elle dépend de ressources vivantes, soumises à des aléas naturels et à des règles de gestion strictes.



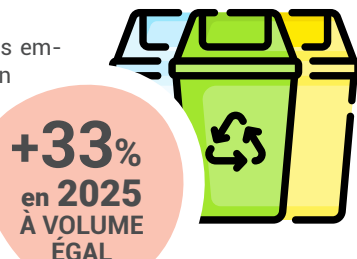
**RÉSULTAT** : moins de visibilité, plus d'incertitude, et des arbitrages permanents pour maintenir une alimentation de qualité, accessible et responsable.

## L'emballage, une charge qui pèse en plus

En 2025, les contributions versées à CITEO pour la gestion et le recyclage des emballages ont de nouveau augmenté de **+ 33 % à volume égal**. Cette évolution accompagne le renforcement des exigences de tri, le financement des nouvelles filières de recyclage et la modernisation des centres de traitement des déchets en France.

Pour les entreprises agroalimentaires, **ces contributions représentent un coût incompressible**, qui s'ajoute à la hausse des matières premières, de l'énergie et du transport.

Moins visible que le prix des ingrédients, cette dépense pèse pourtant directement sur le coût de fabrication des produits alimentaires et contribue, elle aussi, à l'évolution des prix en rayon.



CITEO est l'éco-organisme chargé d'organiser et de financer le tri et le recyclage des emballages ménagers en France. Concrètement, ce sont les entreprises qui mettent des emballages sur le marché qui financent ce dispositif, via des contributions obligatoires.

### Pourquoi ça nous concerne ?

En tant que fabricant de produits alimentaires, nous versons des contributions à CITEO pour chaque emballage mis en circulation. Ces contributions permettent de développer le tri, le recyclage et d'améliorer les filières de traitement. Leur évolution a un impact direct sur nos coûts de production et, plus largement, sur le prix des produits du quotidien.

# Edito



“  
la demande mondiale  
ne cesse de croître  
et dans le même temps  
les ressources  
ne suivent pas  
”

Revue trimestrielle éditée  
par La Conserverie Gendreau

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :  
Philippe Gendreau.

ÉQUIPE DE RÉDACTION :  
C. Hennequin, M. Burgaud

PHOTOS : Gendreau / J. Favreau

MAQUETTE ET IMPRESSION :  
Imprimerie Yonnaise  
Zone Acti-nord Beaupuy 1  
104 rue du Clair Bocage  
85000 Mouilleron-le-Captif.  
[www.imprimerie-yonnaise.fr](http://www.imprimerie-yonnaise.fr)

Imprimé en France sur papier recyclé  
(issu des forêts gérées durablement)



Dans un contexte géopolitique très perturbé, **les tensions sur les matières premières n'ont jamais été aussi fortes.** Globalement la demande mondiale ne cesse de croître et dans le même temps les ressources ne suivent pas, et ce, quelles que soient les matières premières agricoles concernées. On peut parler du café et du cacao, dont les prix ont flambé de plus de 80% depuis 3 ans, des produits laitiers (le prix du beurre a pratiquement doublé en 5 ans), de la viande de bœuf (multipliée par 2,5 en 5 ans), mais aussi du poulet (+ 20% en 3 ans), ainsi que de certains produits de la mer au premier rang desquels le maquereau (multiplié par 2 en 2 ans) . Vous le verrez en détail dans ce numéro.

Aux pénuries de ressources, s'ajoutent pour notre pays **un empilement de contraintes réglementaires et environnementales** qui épuisent les producteurs et découragent les plus ambitieux. Ces mesures qui partent toutes d'un bon sentiment (respect de l'environnement, bien-être animal, élévation des normes sanitaires) conduisent les opérateurs à baisser les bras, les jeunes à ne plus reprendre d'exploitations agricoles, et les transformateurs à retarder les investissements d'avenir. Compte tenu des procédures et des délais à respecter il faut aujourd'hui 30 mois pour mener à bout un projet d'usine neuve, contre 18 mois il y a 10 ans. Le consommateur qui réclame des prix bas (et donc une production de masse et locale), devient, quand il est citoyen, hostile à tout projet agricole de nature à permettre une augmentation de la production (extension ou création de poulaillers, bassines d'eau, usine de transformation etc). Entre-temps les marchés ont pu se retourner et certains préfèrent abandonner. La conséquence de tout cela est sans appel : la France qui avait un excédent agroalimentaire de 8 milliards d'euros en 2015 sera juste à l'équilibre en 2025, quand par ailleurs **le déficit de la balance commerciale des produits de la mer atteint en 2025 un record de 5 milliards d'euros**, le consommateur français plébiscitant le saumon d'élevage norvégien et les crevettes d'élevage nourries aux farines de poisson (vidant la mer du petit poisson pélagique) au détriment de la pêche locale française en voie de disparition.

Ces mêmes contraintes environnementales ou décisions arbitraires conduisent aussi à déstabiliser les marchés. La meilleure illustration de ces décisions prises sans réflexion sur les conséquences c'est l'œuf : la mesure d'interdiction européenne à l'horizon 2036 de l'élevage des poules en cage au profit de l'élevage des poules de plein air a été anticipée par la distribution qui exige d'ores et déjà des œufs de plein air comme un totem. Comme **on ne change pas de modèle agricole « en claquant des doigts »**, il en résulte une pénurie d'œufs au niveau national, et une augmentation de 50% des prix.

Alors que faut-il faire ? **Nous ne changerons pas le monde, nous devons nous adapter à ces évolutions**, essayer de les anticiper et travailler pour faire évoluer les politiques publiques françaises et européennes vers **un retour du bon sens et du courage**. La bataille du MERCOSUR, enjeu majeur pour l'agriculture, prouve que ce n'est pas gagné. Car ailleurs dans le monde ça bouge très vite, sans état d'âme et sans naïveté. Alors ne soyons pas nous français « les dindons de la farce alimentaire » de la compétition mondiale en cours, et ne laissons pas les autres mettre la main sur des ressources qui se raréfient.

# À LA RECHERCHE DU MAQUEREAU PERDU !

## Une ressource sous tension

Depuis plusieurs saisons, le maquereau est au cœur de nombreuses discussions dans la filière pêche. Espèce largement consommée en Europe, il fait aujourd'hui l'objet d'une attention renforcée de la part des scientifiques et des autorités, afin de préserver durablement la ressource.

### Des quotas revus à la baisse pour préserver les stocks

Les avis scientifiques du Conseil international pour l'exploration de la mer (CIEM) ont mis en évidence **une pression accrue sur certains stocks de maquereau de l'Atlantique Nord-Est**. En réponse, de **nouveaux quotas** ont été fixés pour 2026, avec une réduction progressive des volumes autorisés, afin de permettre le renouvellement de l'espèce et d'éviter une surexploitation.

Cette évolution s'explique par plusieurs facteurs :

- une forte demande internationale,
- des déséquilibres dans la gestion des quotas entre pays,
- des modifications de répartition des bancs de poissons liées aux conditions environnementales.

Volume des quotas - Golfe de Gascogne  
[oceans-and-fisheries.ec.europa.eu](https://oceans-and-fisheries.ec.europa.eu)

	Quota global (TAC)	Réduction par rapport au niveau de référence précédent
2024	739 386 tonnes	
2025	576 958 tonnes	-28%
2026	≈ 315 842 tonnes*	-45%

\*chiffre provisoire

## Scomber scombrus vs Scomber colias et Scomber Japonicus :

Face à ce contexte, certaines alternatives existent, comme le maquereau espagnol *Scomber colias* ou japonais. Moins onéreux, ces maquereaux dit « intermédiaires » se développent dans des eaux plus méridionales avec un profil nutritionnel et gustatif qui diffère. À long terme, le choix de l'espèce n'est donc pas anodin : il engage la qualité du produit final et la cohérence de l'offre alimentaire.



### Scomber scombrus (le plus connu)

le maquereau traditionnel de nos côtes (Atlantique Nord Est), le plus qualitatif et typique de la conserverie française.

- **Zone de pêche** : Atlantique Nord Est (FAO 27)
- **Profil nutritionnel** : riche en oméga-3, protéines de haute qualité, vitamines B et D, taux de lipides de 15 à 25 %



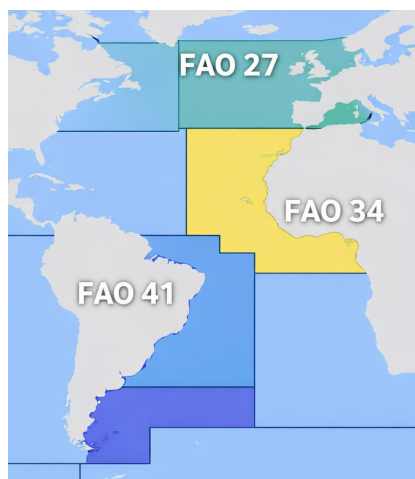
<https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/>



### Scomber colias

Le maquereau "intermédiaire", intéressant pour sa bonne qualité et son expansion naturelle dans les eaux atlantiques tempérées.

- **Zone de pêche** : Atlantique Est et Sud, Méditerranée
- **Profil nutritionnel** : intéressant sur le plan nutritionnel, avec une teneur en lipides variable selon la saison, de 8 à 15 %



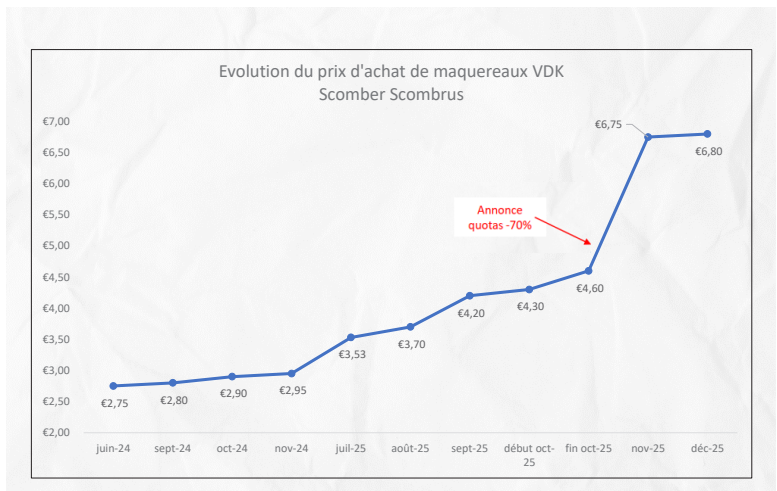
<https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/>





Pour les acteurs de la transformation, ces quotas ont une conséquence directe : **moins de volumes disponibles et un prix d'achat en hausse**, en particulier pour le *Scomber scombrus*, l'espèce traditionnelle des côtes européennes. Plus rare, plus demandée, elle devient aussi plus chère.

**x2,5** LE PRIX D'ACHAT DU MAQUEREAU



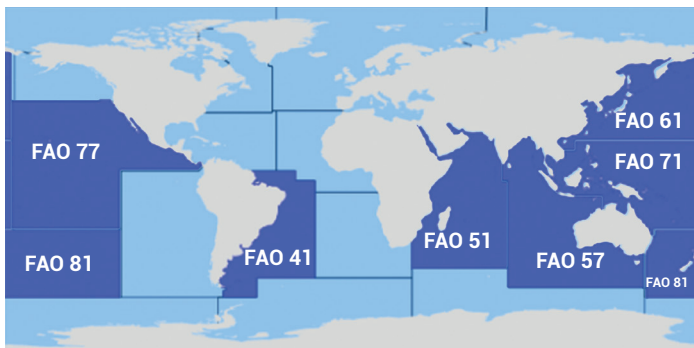
## quelles différences ?



### Scomber japonicus

*Scomber japonicus* est une espèce principalement pêchée dans le Pacifique et l'océan Indien. Sur le marché, il est commercialisé sous l'appellation maquereau ou maquereau japonais, et se distingue par une chair plus douce et un profil nutritionnel variable selon la zone de pêche.

- **Zone de pêche** : Présent dans les eaux tempérées et chaudes : Pacifique Nord et Ouest, Océan Indien, Atlantique Ouest
- **Profil nutritionnel** : Bonne source de protéines, apports en oméga-3 présents, mais généralement inférieurs à ceux du *Scomber scombrus*, teneur en lipides plus variable, selon la zone et la saison (taux entre 8 et 15 %)



<https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/fishing-areas/>

## En un coup d'œil

### Scomber scombrus

- Chair plus tendre et moelleuse
- Dénomination commerciale : maquereau

### Scomber colias

- Chair plus ferme et plus sèche
- Dénomination commerciale : maquereau blanc ou espagnol

### Scomber japonicus

- Chair plus ferme et plus sèche
- Dénomination commerciale : Maquereau japonais, maquereau espagnol, maquereau blanc

# PÊCHE À LA SARDINE

## Un bilan contrasté

La sardine illustre parfaitement les déséquilibres actuels entre les différentes zones de pêche. Ces derniers mois, de **nombreuses ruptures d'approvisionnement ont été observées sur le marché**, notamment en provenance du Maroc, principal fournisseur mondial de sardines en conserve. En cause : **une surexploitation des stocks et une diminution de la biomasse**, ayant conduit les autorités locales à restreindre fortement la pêche et depuis le 1er février à interdire les exportations de sardines. Depuis 2023, les pêcheurs ont reculé de l'ordre de 50%.

**La situation est différente en France**, et plus particulièrement dans le **golfe de Gascogne**, de la Bretagne Sud à la Charente-Maritime.

### Notre ressource locale surveillée mais gérée

Selon les derniers avis scientifiques du CIEM, la sardine du golfe de Gascogne fait l'objet d'un suivi rigoureux. Pour 2026, les captures recommandées s'élèvent à **21 128 tonnes**, un ajustement à la baisse destiné à **accompagner la reconstitution progressive de la biomasse**, tout en restant au-dessus des seuils critiques (Cf schéma ci-contre).

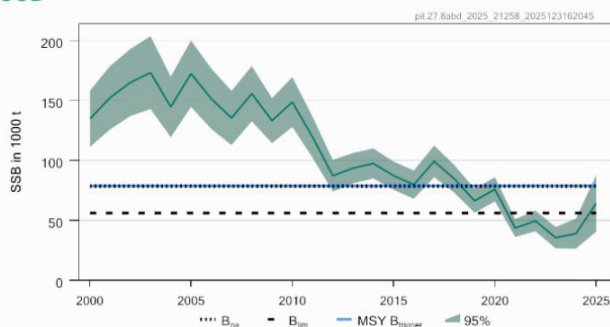
Sur la saison de pêche 2025 pour notre conserverie, nous avons un approvisionnement stable de l'ordre de 2500 tonnes environ. Nous avons constaté des tailles plus petites que les années précédentes (51.8% du volume pêché moule\* >28) ce qui nous a contraint d'adapter régulièrement nos programmes de production en fonction du cahier des charges des boîtes de sardines.

Au global, notre saison de pêche 2025 a été marquée par :

- une **taille moyenne plus petite** des sardines,
- une **disponibilité irrégulière**,
- une tension sur les volumes transformables.

Pour autant, les indicateurs scientifiques ne pointent pas un effondrement de la ressource, mais bien la nécessité d'une gestion prudente et adaptée aux cycles naturels.

### SSB

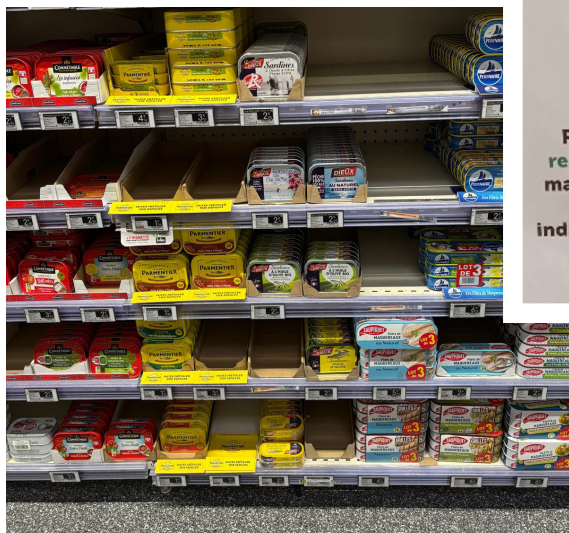


La position de la biomasse **au-dessus du seuil critique (Blim) mais en dessous du niveau de confort (MSY Btrigger)**. Source CIEM



### Le Saviez-vous ?

\* Un **moule 24** correspond à des sardines de taille moyenne : il faut **24 sardines pour faire 1 kilo**. Cette taille est particulièrement appréciée en conserverie pour garantir une présentation régulière et un bon équilibre en bouche.



ENGAGEMENT  
RESSOURCES

Pour la **régulation des ressources en sardines et maquereaux**, nos produits sont temporairement indisponibles dans ce rayon.

Merci de votre compréhension

Photo d'un linéaire distributeur. Août 2025.



Ces éléments expliquent certaines absences temporaires de produits en rayon, accentuées par la baisse des importations en provenance de pays traditionnellement fournisseurs.

# DE LA VIANDE À TOUT PRIX ?

**X2**  
depuis  
2021

Dans le cadre de notre production de plats préparés sous notre marque La Cuisine d'Océane, pour les marques distributeurs et pour les sous-traitants, nous sommes confrontés à des difficultés sur l'approvisionnement de nos viandes pour nos recettes à base de volaille et de bœuf.

## Quand l'agriculture fait face à ses limites

La hausse des prix ne concerne pas uniquement les produits de la mer. La viande, et en particulier la viande bovine, connaît depuis plusieurs années une inflation marquée. En France, les prix en grande distribution ont augmenté d'environ **+8 à +10 % sur un an**, selon les catégories et les morceaux.

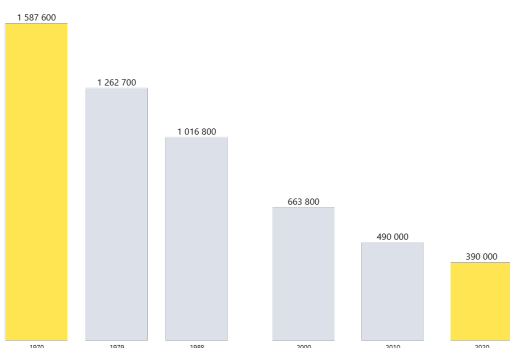
### Moins d'éleveurs, une production sous tension

En France, le nombre d'éleveurs diminue de façon continue. **En vingt ans, la filière bovine a perdu près d'un tiers de ses exploitations**, tandis que la volaille connaît une baisse plus récente mais marquée par la baisse du nombre de producteurs. Le vieillissement des agriculteurs, la difficulté à transmettre les exploitations et la hausse des charges pèsent lourdement sur la pérennité des élevages.

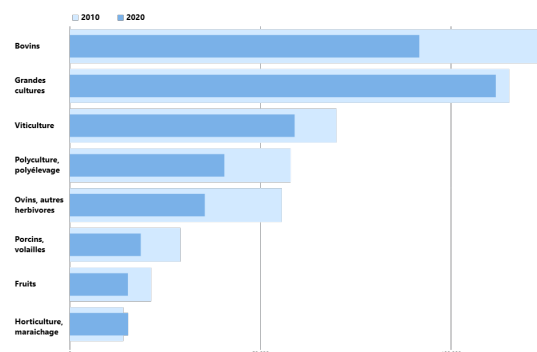
Cette réduction du nombre d'acteurs entraîne mécaniquement **une offre plus limitée**, dans un contexte où la demande reste soutenue.

### 4 FOIS MOINS D'EXPLOITATIONS QU'EN 1970

source Vizagrest.agriculture.gouv.fr



### ÉVOLUTION DU NOMBRE D'EXPLOITATIONS PAR SPÉCIALISATION



### Des normes de plus en plus exigeantes

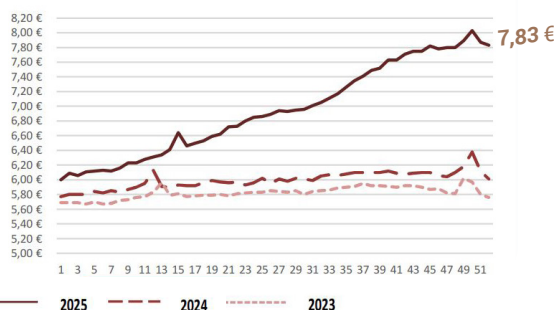
Parallèlement, les filières viande évoluent dans un cadre réglementaire renforcé. Bien-être animal, normes sanitaires, traçabilité, exigences environnementales : ces règles répondent aux attentes sociétales, mais nécessitent des investissements importants.

Dans la filière volaille, par exemple, l'intégration de démarches comme l'**European Chicken Commitment (ECC)** implique des bâtiments adaptés, une densité réduite et des conditions d'élevage plus strictes. En bovin, les exigences liées à l'environnement, à l'alimentation et à la santé animale ont également un impact direct sur les coûts de production.

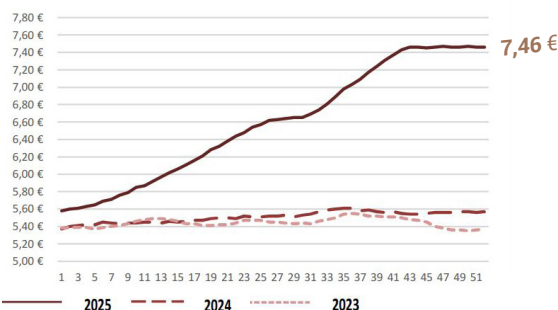


**RÉSULTAT** : une offre plus restreinte et des coûts de production en hausse, répercutés sur les prix de vente des carcasses. Cette situation illustre une réalité commune à de nombreuses filières alimentaires : **produire mieux, dans un cadre plus exigeant, à un coût.**

### Cotations françaises des Vaches U (€/Kgéc) Qualité premium



### Cotations françaises des Vaches R (€/Kgéc) Qualité standard



Sources Interbev



# ENSEMBLE, MALGRÉ LES TEMPÊTES

## Ramassage des déchets : un geste collectif pour l'océan

Le samedi 11 octobre, une quarantaine de collaborateurs, accompagnés de leurs proches, se sont mobilisés aux côtés de **Project Rescue Ocean** pour un **grand ramassage de déchets** sur la grande plage de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, à quelques mètres de la conserverie. Pendant une heure, petits et grands ont parcouru la plage dans une ambiance conviviale. Si le site semblait propre au premier regard, les sacs se sont rapidement remplis : mégots de cigarettes, microplastiques et objets insolites (palettes, pneus,...) ont rappelé que les déchets restent bien présents, même lorsqu'ils ne sont pas visibles. Une soixantaine de kilo ont été ramassés. Au-delà du ramassage, cette matinée a été l'occasion de **sensibiliser les plus jeunes**, de partager un moment collectif et de rappeler que chacun peut agir, à son échelle, pour **préserver le littoral et l'océan**.



## Portes ouvertes familles : partager notre quotidien



Les équipes ont **ouvert les portes de la conserverie aux familles et aux proches**, pour leur faire découvrir les coulisses des métiers, du bureau aux ateliers de production. Visites, présentation du savoir-faire et animations pour les enfants ont rythmé ce moment convivial, placé sous le signe du partage, de la fierté et de la transmission. Au total, plus de 60 personnes se sont déplacées.

## De la fin d'année à la reprise

La fin d'année s'est terminée par un **moment convivial** partagé dans chaque entreprise chez Petit Pierre, Gendreau ou encore chez VIF, avant la pause des fêtes. Quelques jours plus tard, la reprise s'est faite sous un décor inattendu : **la neige à Saint-Gilles-Croix-de-Vie**, rare sur le littoral vendéen, aussi belle que contraignante pour les déplacements.



## BIEN TRIER SES EMBALLAGES

- **Conserves de poissons** : bac de tri. Vider la boîte, inutile de la laver.
- **Tartinables en pot de verre** : pot dans le bac verre, couvercle avec les emballages.
- **Salades fraîches & plats cuisinés** : barquette, film et opercule dans le bac de tri, bien vidés.



**Un bon tri permet de recycler plus efficacement les emballages.**

La composition d'emballage de nos plats cuisinés



Etui carton  
95% de fibres recyclées



Opercule  
recyclabilité à travailler



Barquette recyclable  
Allégées en poids de 5 à 15%