

ACHETER

┌ Poissons tropicaux ─┐

LE PANGA À LA LOUPE

Le poisson-chat du Mékong est plus facile à produire qu'à acheter. L'échelle de prix est à la hauteur des écarts de qualité, d'où l'importance du suivi à la production et au changement des contenants.



Stéphane Gallois

• Repères

Offre mondiale

(en millions de tonnes)

Poissons blancs sauvages (1) : **6**

Tilapia : **3**

Pangasius : **1,2**

(1) Cabillaud, merlu, merlan bleu, lieu noir, hoki, églefin, colin d'Alaska

Source : Kontali, Vasep, estimations 2010

Importations françaises

Panga : **6 300 t**

prix moyen : **2,27 €/kg**

Tilapia : **700 t**

prix moyen : **3,84 €/kg**

Comparée à l'Espagne, l'Allemagne ou la Pologne, la France achète peu de panga (seulement 3 % des importations de l'UE) mais à des prix plus élevés que les principaux pays importateurs. Malgré une disponibilité mondiale élevée, le tilapia souffre de son positionnement prix à l'achat par rapport au panga.

Source : FranceAgriMer, statistiques 2010, prix rendu frontière

Aux yeux des pêcheurs de merlu, de lieu noir ou même de perche du Nil, il fait figure d'épouvantail. Pensez donc, à lui seul, le panga totalise les captures des principaux poissons blancs d'Atlantique nord. Et cette conquête s'est faite en moins de 10 ans. Jusqu'où ira le poisson-chat du Mékong dont les Vietnamiens ont fait le fer de lance de leur industrie aquacole ? « Très loin, répond Jean-Charles Diener, directeur de la société de sourcing Ofco, à condition qu'on sache défendre ses atouts. Face à la demande croissante de protéines d'origine aquatique, le panga répond au défi d'une aquaculture durable. Cette espèce omnivore a un impact bien moins élevé qu'un saumon. Lequel consomme dix fois plus de poisson fourrage pour produire un kilo de poisson d'élevage. »

L'argument est d'autant plus fort que l'aliment aquacole pèse dans les coûts. Peu gourmand en huiles et protéines marines, le panga est économique à engraisser. Sa reproduction est bien maîtrisée et il pousse vite en bassins : en six ou huit mois, l'animal atteint facilement 800 grammes, y compris à très forte densité. Sauf que trop de poissons au mètre cube favorise le risque de pathologies et l'emploi d'aliment médicamenteux à titre préventif. D'où l'importance de la sélection des fermes, car les pratiques diffèrent d'un éleveur à l'autre.

Le panga est aussi peu coûteux à fileter. Grâce aux petites mains qui exercent chez les transformateurs dont un nombre croissant intègre les éclosiers et les fermes de grossissement. Sur les 600 entreprises vietnamiennes de transformation de produits de la mer, 80 opérateurs sont spécialisés en panga. La plus grosse usine emploie quelque 6 000 fileteurs et les plus petites unités comptent au moins 700 personnes. Moins gourmande en salaire que les fileteurs chinois, cette main-d'œuvre fait du Vietnam une nouvelle place forte de transformation du poisson.

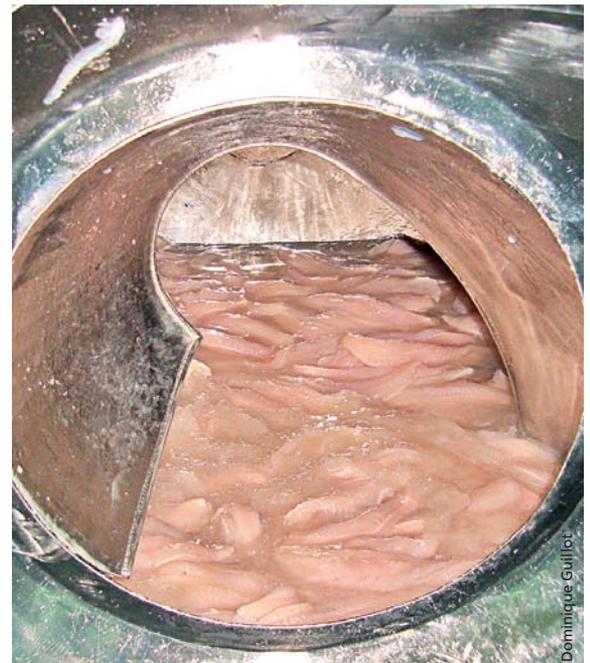
Depuis le renchérissement du colin d'Alaska, l'atout essentiel du filet de panga surgelé est qu'il est le moins cher des poissons blancs du marché. Rendu en Europe, le panga est resté jusqu'à présent sous la barre des 2 €/kg. Ce cours moyen du filet surgelé masque cependant de gros écarts de tarifs et de qualité. La fourchette de prix rendu frontière pouvant aller de 1,7 à 2,7, voire 3 €/kg et plus pour des filets pelés, sans additifs rétenteurs d'eau, bien calibrés et conditionnés en poids compensé.

« Globalement, les prix sont restés bas ces dernières années. Cela a entraîné des pertes à la production. Éclosiers, fermes, usines ont souffert du manque de financement auprès des fabricants d'aliments et des

banques. Certains fermiers ont revendu leurs géniteurs, et les transformateurs ont aujourd'hui du mal à trouver du produit », observe Jean-Charles Diener. Près de 30 % des éleveurs auraient ainsi quitté la profession, d'où les prévisions pessimistes de récolte sur la première partie de l'année. Comparées à 2010 où le Vietnam a exporté près de 660 000 tonnes de filets de panga dont 208 000 tonnes dans l'Union européenne, les exportations pourraient chuter à 360 000 tonnes en 2011, selon le Vasep.

Un concurrent durable

Ces anticipations ont tiré les prix vers le haut sur les sept derniers mois, mais la stabilité revient depuis juin : « Les usines proposent à nouveau des lots autour de 2,3 €/kg avec une qualité plus difficile à garantir qu'auparavant. Le problème n'est pas technique, il est commercial. Les Vietnamiens peinent à s'organiser », estime Jean-Charles Diener, qui croit néanmoins au positionnement à long terme du panga. « C'est une base formidable : on peut tout faire avec ce poisson ! » Outre sa chair blanche, neutre et sans arête, qui s'adapte à toutes les sauces, le panga se marine, se pane, se fume... L'essentiel est de bien acheter. ■



Dominique Guillot

Barattage de filets de panga avec des additifs rétenteurs d'eau. Leur utilisation est autorisée en surgelés à condition de le mentionner dans la liste des ingrédients. Ce qui fait souvent défaut.