

Le circuit mondial d'un produit : la crevette calédonienne.

Pb : Comment est produite et à qui est vendue la crevette calédonienne ?



Source : Sopac.nc

La photographie est là pour illustrer le produit et peut servir de document d'accroche présenté rapidement : quel est ce produit ? Crevette Où est-il produit ? En NC (Côte ouest : Boulouparis, Pouembout, Poya...) Où est-il vendu ? En NC, Europe, Japon...

Doc 1 : Les critères de production.

Si les premières expériences d'aquaculture sur le territoire remontent aux années 1970 avec la création de la station expérimentale de la baie de Saint Vincent gérée par l'IFREMER, la production à une échelle commerciale débute véritablement avec la première ferme d'aquaculture de crevettes, la Société d'Aquaculture Calédonienne (SODACAL) créée en 1984. Le choix de l'espèce s'est porté vers la crevette bleue (*Penaeus stylirostris*) malgré son potentiel de croissance plus faible que la crevette tigre (*Penaeus monodon*) ou la crevette à pattes blanches (*Penaeus vanammei*), dont les élevages sont aujourd'hui très répandus dans le reste du monde. La raison principale invoquée à l'époque était une meilleure adaptation de la crevette bleue au climat hivernal relativement frais de la Nouvelle-Calédonie, et donc la possibilité de réaliser deux campagnes annuelles. De ce fait, la Nouvelle-Calédonie a été pendant longtemps le seul pays en mesure de commercialiser la crevette bleue d'élevage.

Capitalisant sur cette distinction, le cahier des charges a été progressivement renforcé pour améliorer et mettre en avant les qualités uniques de la crevette bleue et l'origine Nouvelle-Calédonie. L'alimentation produite localement est garantie sans OGM et sans antibiotique. Le mode d'élevage privilégié est qualifié de semi-extensif, avec une densité finale de crevettes relativement faible. La production est aujourd'hui limitée à une seule campagne annuelle, permettant la régénération des sols et l'amélioration sanitaire des bassins d'élevage. Le caractère responsable de la filière est également mis en avant avec la surveillance de l'impact environnemental par les organismes scientifiques et la recherche permanente de rééquilibrage du développement économique des tribus côtières par l'emploi notamment. L'apparition d'une production encore relativement récente au Brunei d'une crevette bleue sur un modèle intensif pourrait malheureusement constituer une menace sur l'image de la crevette bleue de Nouvelle-Calédonie.

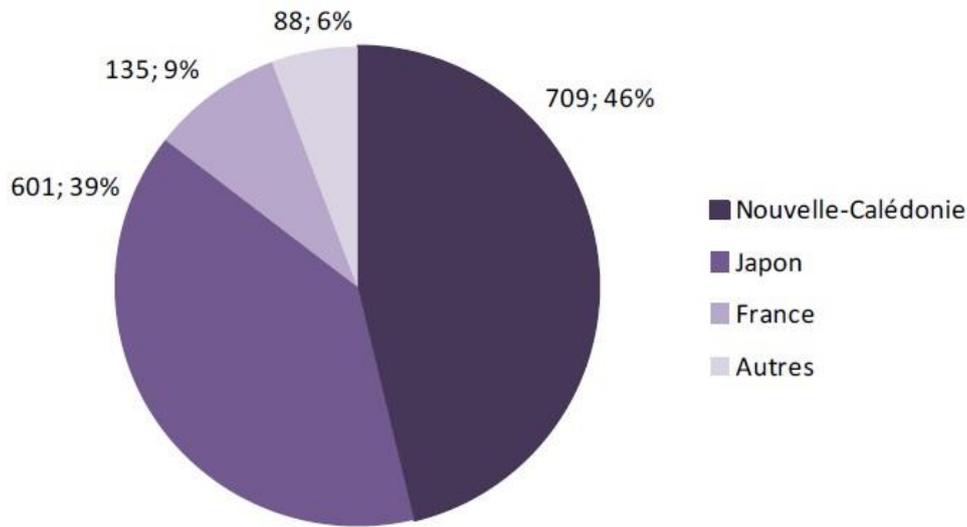
Source : <https://www.ieom.fr/nouvelle-caledonie/publications/etudes-thematiques/article/la-crevette-bleuede-nouvelle-caledonie-un-produit-de-luxe-bientot-rentable>

Autonomie.

- 1 - Quand la filière crevette a-t-elle été créée en NC ? *En 1984, SODACAL, première ferme.*
- 2 - Quelle espèce a été choisie et pourquoi ? *Crevette bleue (Penaeus stylirostris) car c'était l'espèce la mieux adaptée au climat calédonien.*
- 3 - Quelles sont les conditions d'élevage des crevettes ? *Alimentation produite en NC sans OGM ni antibiotique (crevette « bio »), élevage semi-extensif (population relativement faible dans les bassins), écoresponsabilité.*

Doc 2 : Le marché de la crevette calédonienne en 2019.

Marché (tonnes, % ; moyenne sur 10 ans)



Source : Observatoire économique aquacole

Doc 3 : Le choix de la production d'un produit haut de gamme.

À partir de 2006, les exportations en valeur vers le Japon ont dépassé celles vers l'Hexagone. Sous l'impulsion de ce marché particulièrement exigeant, l'accent a été mis en priorité sur la qualité. La consommation de la crevette crue surgelée en sashimi ou sushi favorise non seulement la mise en valeur des qualités gustatives intrinsèques de la crevette bleue, mais aussi la recherche de la perfection en termes de normes sanitaires et de présentation. La disparition du marché français en l'espace de quelques années (entre 2005 et 2010) et l'apparition du syndrome d'hiver ont également accéléré la transition vers une seule campagne annuelle permettant aux producteurs de vendre une crevette de meilleure qualité. La production disponible à la vente étant limitée, la valorisation maximale de la crevette bleue de Nouvelle-Calédonie est devenue le nouvel objectif. Un virage marketing a été pris au début des années 2010 avec la création de nouvelles marques (Obsiblué notamment) pour des marchés de niche à l'export (restauration et poissonnerie de luxe notamment) et de nouvelles ambitions vers l'Europe au travers de la société Prestige Seafood. En région parisienne, il est même possible aujourd'hui d'acheter la crevette calédonienne en ligne (www.obsiblué.com/shop-en-ligne). Cette stratégie a conduit à une augmentation des prix de vente à l'export régulière et significative sur les dix dernières années (+34 %). Les exportations hors Japon restent toutefois très limitées (15 % des volumes en moyenne sur dix ans). Elles concernent principalement la France, les États-Unis, les îles de Wallis-et-Futuna et l'Australie.

Source : <https://www.ieom.fr/nouvelle-caledonie/publications/etudes-thematiques/article/la-crevettebleuedenouvelle-caledonie-un-produit-de-luxe-bientot-rentable>

Oral.

- 5 - Où est vendue principalement la crevette calédonienne ? *En NC, pratiquement la moitié de la production.*
- 6 - Dans quels pays peut-on trouver la crevette calédonienne ? *France, Japon, Europe, États-Unis, Wallis et Futuna, Australie.*
- 7 - Pourquoi peut-on dire que la crevette calédonienne peut être considérée comme un produit de luxe dans le monde à l'heure actuelle ? *Elle est vendue au Japon qui est très pointilleux sur la sélection des produits, elle est aussi recherchée dans les restaurants gastronomiques et les poissonneries de luxe (notamment en Europe).*

Trace écrite :

Carte du monde.

Le but est de situer les principaux clients de la filière « crevette calédonienne » dans le monde.

Légende simple en suivant les consignes, on pourra laisser les élèves réaliser la carte seuls en les guidant un minimum.

Réalisez et complétez la carte du monde et sa légende :

- Entourez le pays producteur en bleu. *La NC of course !*
- Coloriez en rouge les principaux clients de la filière « crevette calédonienne ». *NC, Japon, France.*
- Coloriez en jaune les clients secondaires de la filière « crevette calédonienne ». *Etats-Unis, Australie, Europe.*
- Tracez à l'aide de flèches noires les flux d'exportation. *NC => Japon, NC => Australie, NC => Etats-Unis, NC => Europe.*

Séance 1 : Le circuit mondial d'un produit : la crevette calédonienne.

Pb : Comment est produite et à qui est vendue la crevette calédonienne ?

Doc 1 : Les critères de production.

Si les premières expériences d'aquaculture sur le territoire remontent aux années 1970 avec la création de la station expérimentale de la baie de Saint Vincent gérée par l'IFREMER, la production à une échelle commerciale débute véritablement avec la première ferme d'aquaculture de crevettes, la Société d'Aquaculture Calédonienne (SODACAL) créée en 1984. Le choix de l'espèce s'est porté vers la crevette bleue (*Penaeus stylirostris*) malgré son potentiel de croissance plus faible que la crevette tigre (*Penaeus monodon*) ou la crevette à pattes blanches (*Penaeus vanammei*), dont les élevages sont aujourd'hui très répandus dans le reste du monde. La raison principale invoquée à l'époque était une meilleure adaptation de la crevette bleue au climat hivernal relativement frais de la Nouvelle-Calédonie, et donc la possibilité de réaliser deux campagnes annuelles. De ce fait, la Nouvelle-Calédonie a été pendant longtemps le seul pays en mesure de commercialiser la crevette bleue d'élevage.

Capitalisant sur cette distinction, le cahier des charges a été progressivement renforcé pour améliorer et mettre en avant les qualités uniques de la crevette bleue et l'origine Nouvelle-Calédonie. L'alimentation produite localement est garantie sans OGM et sans antibiotique. Le mode d'élevage privilégié est qualifié de semi-extensif, avec une densité finale de crevettes relativement faible. La production est aujourd'hui limitée à une seule campagne annuelle, permettant la régénération des sols et l'amélioration sanitaire des bassins d'élevage. Le caractère responsable de la filière est également mis en avant avec la surveillance de l'impact environnemental par les organismes scientifiques et la recherche permanente de rééquilibrage du développement économique des tribus côtières par l'emploi notamment. L'apparition d'une production encore relativement récente au Brunei d'une crevette bleue sur un modèle intensif pourrait malheureusement constituer une menace sur l'image de la crevette bleue de Nouvelle-Calédonie.

Source : <https://www.ieom.fr/nouvelle-caledonie/publications/etudes-thematiques/article/la-crevette-bleuede-nouvelle-caledonie-un-produit-de-luxe-bientot-rentable>

1 - Quand la filière crevette a-t-elle été créée en NC ?

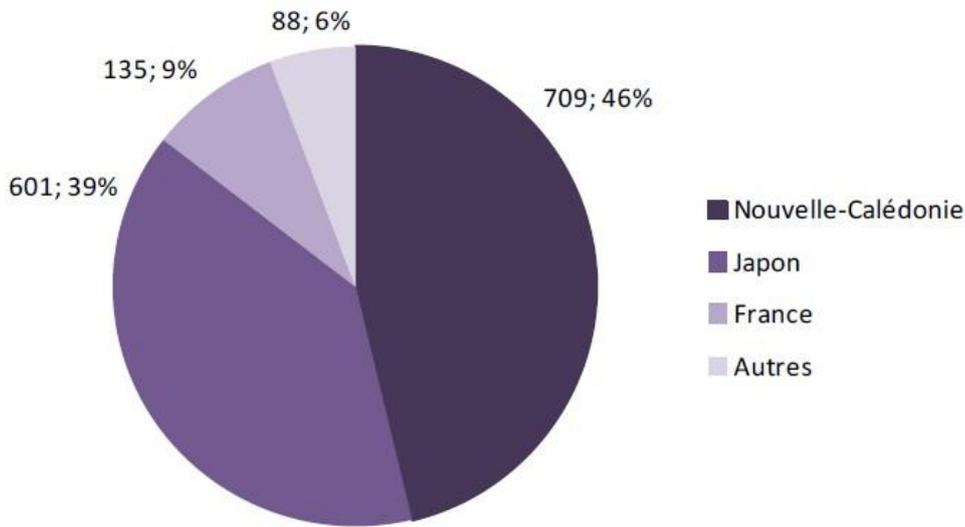
2 - Quelle espèce a été choisie et pourquoi ?

3 - Quelles sont les conditions d'élevage des crevettes ?

4 - Expliquer les points forts et les points faibles de la production calédonienne de crevettes.

Doc 2 : Le marché de la crevette calédonienne.

Marché (tonnes, % ; moyenne sur 10 ans)



Source : Observatoire économique aquacole

Doc 3 : Le choix de la production d'un produit haut de gamme.

À partir de 2006, les exportations en valeur vers le Japon ont dépassé celles vers l'Hexagone. Sous l'impulsion de ce marché particulièrement exigeant, l'accent a été mis en priorité sur la qualité. La consommation de la crevette crue surgelée en sashimi ou sushi favorise non seulement la mise en valeur des qualités gustatives intrinsèques de la crevette bleue, mais aussi la recherche de la perfection en termes de normes sanitaires et de présentation. La disparition du marché français en l'espace de quelques années (entre 2005 et 2010) et l'apparition du syndrome d'hiver ont également accéléré la transition vers une seule campagne annuelle permettant aux producteurs de vendre une crevette de meilleure qualité. La production disponible à la vente étant limitée, la valorisation maximale de la crevette bleue de Nouvelle-Calédonie est devenue le nouvel objectif. Un virage marketing a été pris au début des années 2010 avec la création de nouvelles marques (Obsiblué notamment) pour des marchés de niche à l'export (restauration et poissonnerie de luxe notamment) et de nouvelles ambitions vers l'Europe au travers de la société Prestige Seafood. En région parisienne, il est même possible aujourd'hui d'acheter la crevette calédonienne en ligne (www.obsiblué.com/shop-en-ligne). Cette stratégie a conduit à une augmentation des prix de vente à l'export régulière et significative sur les dix dernières années (+34 %). Les exportations hors Japon restent toutefois très limitées (15 % des volumes en moyenne sur dix ans). Elles concernent principalement la France, les États-Unis, les îles de Wallis-et-Futuna et l'Australie.

Source : <https://www.ieom.fr/nouvelle-caledonie/publications/etudes-thematiques/article/la-crevettebleuedenouvelle-caledonie-un-produit-de-luxe-bientot-rentable>

5 - Où est vendue principalement la crevette calédonienne ?

6 - Dans quels pays peut-on trouver la crevette calédonienne ?

7 - Pourquoi peut-on dire que la crevette calédonienne peut être considérée comme un produit de luxe dans le monde à l'heure actuelle ?

Réalisez et complétez la carte du monde et sa légende :

- Entourez le pays producteur en bleu.
- Coloriez en rouge les principaux clients de la filière « crevette calédonienne ».
- Coloriez en jaune les clients secondaires de la filière « crevette calédonienne ».
- Tracez à l'aide de flèches noires les flux d'exportation.

