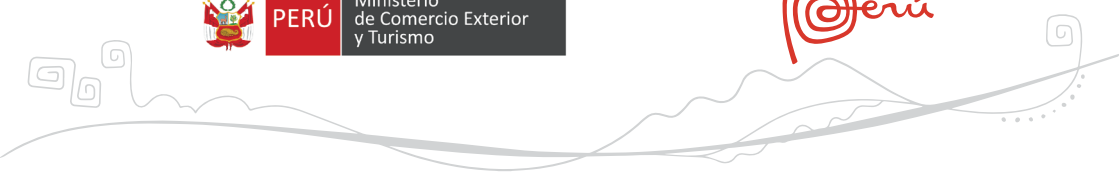


Pota



PERÚ Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

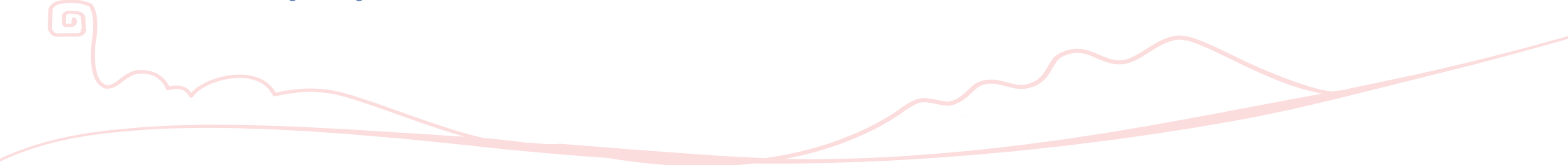




POTA

Índice

01. <u>Características del producto</u>	06	08. <u>Cadena de valor</u>	93
02. <u>Tamaño de mercado</u>	24	09. <u>Perfil de compradores</u>	99
03. <u>Análisis de la demanda</u>	51	10. <u>Actividades de promoción</u>	101
04. <u>Auditoría en tiendas</u>	69	11. <u>Oficinas y gremios</u>	103
05. <u>Atributo y percepción del producto</u>	74	12. <u>Fuentes de información</u>	108
06. <u>Condiciones de acceso al mercado</u>	75		
07. <u>Canales de comercialización y distribución</u>	82		



01

1. Características del producto

1.1. Descripción del producto

Especificaciones

La denominación calamar, calamar o pota designa una rama de animales, la de los moluscos marinos, y recubre tres especies de cefalópodos (organismos invertebrados que viven en los océanos). Según Ofreer (Instituto francés de investigación para la explotación del mar), en el departamento de La Mancha, estas son las dos especies de tipo *Loligo* que predominan, sus áreas de repartición se cubren ampliamente. Estas están presentes en las aguas de Atlántico noreste de Noruega hasta el mediterráneo. Las costas francesas son frecuentadas por el calamar común, *Loligo vulgaris*.

Los calamares se distinguen de las sepias por sus cuerpos alargados y angostos y por su fina cáscara interna transparente, llamada pluma. A propósito, el calamar toma su nombre de esta cáscara. En cuanto a la sepia, ella está dotada de un hueso calcáreo espeso. Además, el ciclo de vida de la pota es más corto que el de la sepia; la pota muere luego de su

reproducción que tiene lugar hacia la edad de un año. Estas dos especies gregarias se nutren de pequeños crustáceos y de pescados. Dentro de las especies de calamar, algunas viven a proximidad de las costas, casi en superficie, mientras que otras frecuentan las grandes profundidades. En cuanto al calamar gigante (*Dosidicus gigas*), apodado "pota", él vive a más de 500 metros de profundidad.

Las temporadas y los lugares de incubación varían según las especies. El calamar muere después de la reproducción que tiene lugar luego de uno o dos inviernos, según la fecha de la eclosión. La hembra emite grapas de varias decenas de huevos que ella pega sobre sustratos sólidos. El crecimiento es rápido y los calamares juveniles se vuelven accesibles a la pesca al cabo de tres meses, de junio a octubre según las especies. Además, el calamar puede alcanzar dimensiones considerables según las estimaciones recientes, las hembras miden cerca de 13 metros y pesan hasta 275 kilogramos máximo, mientras que los machos miden 10 metros y su peso máximo es de 150 kilogramos.

Este estudio se concretará sobre el calamar (o pota), sobre el pulpo, sobre la sepia y sobre la clase de los cefalópodos principalmente ya que no hay mucha información sobre el calamar gigante.

Las sepiolas (que pertenecen a la clase *Sepiola*), también llamados sepias enanas: son pequeños cefalópodos pertenecientes a la familia de los *Sepiolidae*. Esta familia reagrupa las sepias, choco, cachón, jibias y txipirones. Esta última denominación está reservada a los calamares de tamaño pequeño (contamos más de 80 piezas por kilogramo).

Con un tamaño de 20 a 30 centímetros (tentáculos comprendidos), la sepia común posee un flotador interno (el hueso de sepia), su cabeza lleva brazos cortos dotados de ventosas, así como dos grandes tentáculos. Los machos miden 15 centímetros en promedio y las hembras 30 centímetros. La sepia común puede alcanzar hasta 45 centímetros con los tentáculos.

Según la base de datos World Register of Marine Species del 11 de abril del 2016, dos subespecies de sepias comunes son

identificadas: la *Sepia officinalis officinalis* (Linnaeus, 1758) y la *Sepia officinalis vermiculata* (Quoy & Gaimard, 1832).

Entre los cefalópodos de la familia de los *Sepiolidae*, encontramos la especie *Rossia macrosoma* (a la derecha). Por falta de datos suficientes sobre esta especie, nos limitaremos a clasificarla: pertenece a los cefalópodos, y forma parte del orden de las *Sepiolida*, y de la familia de los *Sepiolidae*.

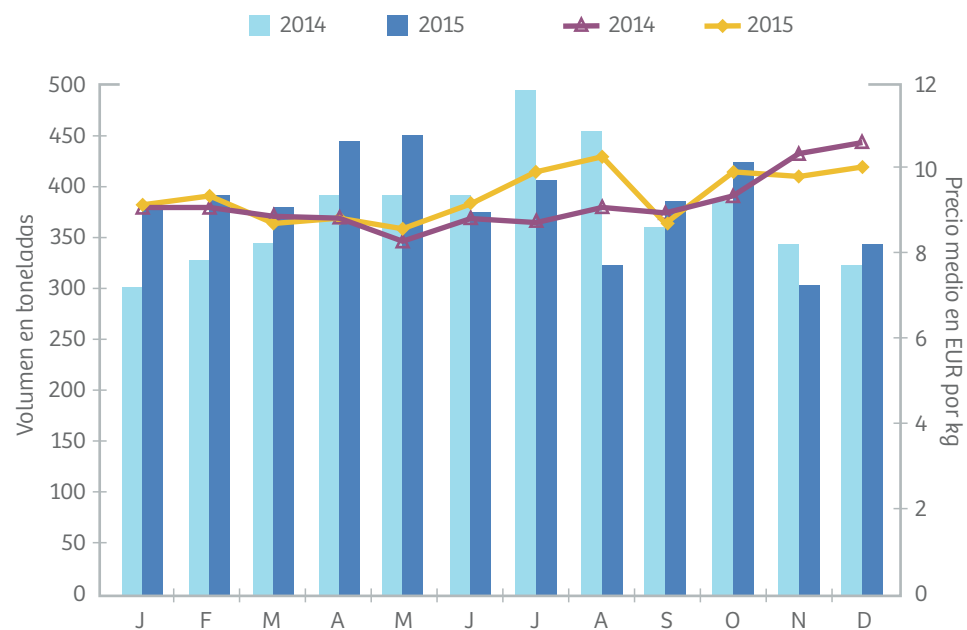
Técnica de pesca y modos de captura

Las potas vendidas en los puestos de mercado y en los almacenes son pescadas en el mar. No existe cría actualmente, o únicamente de forma experimental.

La estacionalidad

Según el artículo de prensa sobre los productos de la pesca y de la piscicultura publicado por FranceAgriMer (Establecimiento nacional de productos de la agricultura y del mar), consumir un producto fresco y de temporada permite preservar la biodiversidad favoreciendo una pesca sostenible, garantizando al mismo tiempo una calidad irreprochable y un precio justo.

Gráfico 1: Estacionalidad del consumo de cefalópodos frescos en Francia (calamar, pulpo, sepia)



Fuente: FranceAgriMer, según los datos de Kantar Worldpanel, 2016

El gráfico anterior ilustra los picos de crecimiento en volúmenes particularmente significativos entre el 2014 y el 2015, en los meses de abril y mayo. De hecho, en abril del 2014, cerca de 375 toneladas de cefalópodos frescos fueron pescados por un precio de 9 EUR el kilogramo. Un año más tarde, alrededor de 425 toneladas ha sido pescadas por un precio medio de 9 EUR el kilogramo. Por tanto, el mes de abril del 2015 fue más fructífero en términos de

volúmenes, por un precio medio de 8,50 EUR el kilogramo de cefalópodos frescos.

Los datos de FranceAgriMer destacan un pico de abundancia de la estacionalidad de los cefalópodos, sobre todo al principio y al fin del año: enero, febrero, marzo, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre. Fuera de temporada, la pesca furtiva se desvuelve en abril, mayo, junio y julio. Los profesionales de

La transformación de pescado (congelación, conservas, productos elaborados, entre otros) adaptan sus abastecimientos según la estacionalidad de las especies y permiten así a los hogares consumir cefalópodos tanto en invierno como en verano.

Variedades

Según el sitio VetoFish (www.vetofish.com), gabinete veterinario dedicado al mundo acuícola, los cefalópodos (cefalópodos, del griego kephale: la cabeza y pous, podos : el pie) son animales de la rama de los moluscos, de los cuales el pie dividido en brazos supera la cabeza.

Excepto algunos cefalópodos, ciertas especies, según sus características, pueden ser designadas por un nombre genérico. Por consiguiente, las especies llamadas pulpo, calamar, o sepia, así como los nautiloideos (grupo de Nautiloideos, foto izquierda) pertenecen a la clase de los cefalópodos.



Designación comercial

La DGCCRF (Dirección General de la Competencia, del Consumo y de la Represión de fraudes) está situado en el seno del Ministerio de la Economía y vigila el buen funcionamiento de los mercados, a beneficio de los consumidores y de las empresas. Esta dirección identifica 37 denominaciones comerciales de cefalópodos. En la rúbrica en línea dedicada al etiquetado de los productos, la DGCCRF advierte que cuando todas las especies de un mismo género pueden ser designadas bajo la misma denominación comercial, el nombre latino de la especie debe ser indicado sobre la etiqueta, conforme al reglamento n° 1379/2013.

La tabla siguiente recuenta la lista de denominaciones comerciales de los cefalópodos a la fecha del mes de junio del 2018, según la DGCCRF. Para diferenciar estos tres moluscos en práctica, precisaremos que:

- la pota es alargada mientras que la sepia es redonda y más pequeña.
- El pulpo posee 8 brazos mientras que la sepia y el calamar tienen 10.
- El calamar tiene una simple pluma como esqueleto, mientras que la sepia tiene un hueso más grueso y calcificado.

Tabla 1: Denominaciones comerciales de cefalópodos

Nombre científico	Nombre científico aprobado	Denominación	Código FAO	Fecha de notificación
Dosidicus gigas		Gigante, calamar gigante	GIS	
Eledone cirrhosa		Pulpo blanco, pulpo	EOI	nou-15
Enteroctopus megalocyathus		Pulpo gigante, pulpo	EZM	nou-15
Illex argentinus		Calamar rojo argentino, calamar	SQA	
Illex coindetii		Calamar rojo	SQM	
Illex illecebrosus		Calamar rojo del norte	SQI	
Loligo chinensis	Uroteuthis chinensis	Calamar mitre, calamar	OJH	
Loligo duvauceli	Uroteuthis duvauceli	Calamar indiano, calamar	OJD	
Loligo edulis	Uroteuthis edulis	Calamar loligo, calamar	OJE	
Loligo gahi	Doryteuthis gahi	Calamar de patagonia, calamar	SQP	
Loligo japonica		Calamar japonés, calamar	OJJ	abr-14
Loligo opalescens		Calamar opalino	SQO	abr-14
Loligo pealei	Doryteuthis pealeii	Calamar	SQL	
Loligo sibogae	Uroteuthis sibogae	Calamar siboga	OJI	abr-14
loligo uyii		Calamar «mignon»	OJY	feb-16

Nombre científico	Nombre científico aprobado	Denominación	Código FAO	Fecha de notificación
Loligo vulgaris		Calamar	SQR	
Nototodarus sloanii		Calamar de nueva zelandia	TSQ	abr-14
Octopus aegina		Pulpo	OIJ	ene-18
Octopus cyaneus		Pulpo	OQC	abr-14
Octopus dollfusii		Pulpo enano	OQU	abr-14
Octopus maya		Pulpo mexicano	OQY	abr-15
Octopus membranaceus		Pulpo cuatro ojos	OQR	dic-15
Octopus vulgaris		Pulpo	OCC	
Ommastrephes bartramii		Calamar	OFJ	juin-18
Sepia aculeata		Sepia	EJA	dic-15
Sepia brevimana		Sepia	EIJ	
Sepia lycidas		Sepia	EIY	dic-15
Sepia officinalis		Sepia	CTC	
Sepia pharaonis		Sepia faraón	IAH	
Sepia prashadi		Sepia	EJH	dic-15
Sepia recurvirostra		Sepia anzuelo	IAE	
Sepiella inermis		Sepia	ILR	abr-14
Sepiella japonica		Sepia	IEJ	dic-15
Todarodes pacificus		Calamar de china	SQJ	

Nombre científico	Nombre científico aprobado	Denominación	Código FAO	Fecha de notificación
Todarodes sagittatus		Calamar	SQE	oct-17
Todaropsis eblanae		Calamar	TDQ	juin-17
Uroteuthis singhalensis		Calamar barril	OJN	dic-15

Fuente: DGCCRF, junio 2018

Designación protegida

La preocupación de la trazabilidad

La trazabilidad es obligatoria en todas las etapas de la cadena: ella permite garantizar la transmisión de las informaciones sobre los productos de la pesca, de las cuales algunas son obligatorias para la presentación en los mostradores o el etiquetado. Escrupulosamente controlado, este dispositivo permite a los consumidores de tomar conocimiento de las principales características y de la procedencia de los productos. Así cada etiqueta debe indicar:

- La denominación comercial del producto: el nombre "común" del producto (por ejemplo: calamar gigante, sepia...)

- El modo de producción (pescado o criado)
- La zona marítima de pesca (Mediterráneo, Báltico, Atlántico Noreste...) o el país de explotación de piscicultura.

Según el archivo de prensa publicado por FranceAgriMer (Establecimiento nacional de los productos de la agricultura y del mar), con el fin de ofrecer productos mejor identificados, frescos y caritativos, o presentando características certificadas, los profesionales del sector han desarrollado, en directo o con el apoyo de los poderes públicos, de las certificaciones complementarias sello rojo, bio, indicaciones geográficas protegidas, así como diversos eco certificaciones privadas, como el Marine Stewardship Council (MSC) además cada actor del sector procura

valorizar al máximo sus productos y sus prácticas. Así el sector acuícola ha creado una carta de calidad – Acuicultura de nuestras regiones”. Controlada por un organismo independiente, ella garantiza una alimentación sana de los pescados, una trazabilidad ejemplar y una frescura óptima.

Una vigilancia especial acordada al etiquetado

Según un artículo de la revista en línea “60 millones de consumidores” con fecha del 2012, la misma especie puede ser comercializada bajo varias denominaciones. Así, la lubina lleva en la costa mediterránea el nombre de lobo, y el rape es más bien llamado baudroie. Los dos nombres son entonces autorizados en las etiquetas.

Sin embargo, algunas especies diferentes como el lenguado, el lenguado tropical y la falsa limanda pueden ser presentados como “lenguados”. Así, más de un pescado, en relación a cuatro, es vendido bajo un nombre falso, por ignorancia o por deshonestidad del profesional.

La guía de consumo 2015-2016 publicada por la Organización no Gubernamental WWF, primera organización mundial de protección del medio ambiente que trabaja por la preservación de los espacios

y de las especies silvestres más amenazadas, establece una lista de criterios para escoger bien su pescado:

- La mejora opción
 - El sello independiente por la pesca sostenible: MSC (Marine Stewardship Council),
 - El sello independiente por la cría responsable: ASC (Aquaculture Stewardship Council).



- Una buena elección: pescado no certificado MSC o ASC, pero del cual la especie está bien conservada, teniendo pocos impactos negativos en el medio ambiente y proponiendo una cría bien controlada.
- Con moderación: cría no sostenible o presentando problemas a nivel de las pesquerías tales como personal

insuficiente de las poblaciones, de la sobrepesca o también la destrucción del hábitat.

- A evitar: peces pescado masivamente, en vía de extinción o del cual la cría es muy contaminante.

Relativo al calamar, las pesquerías de productos silvestres de América del Sur son consideradas como una muy buena elección, los productos silvestres del Océano Atlántico noreste, del mar Mediterráneo, del mar Negro (pesca con caña) y de América del Sur (pescados con redes de arrastre) son a consumir con moderación. Por último, los productos silvestres procedentes del Océano Atlántico noreste, del mar Mediterráneo y del mar Negro (pescados con redes de arrastre de fondo) son a proscribir. Estas divergencias se explican por la procedencia del molusco y por su modo de captura. La pesca con caña parece privilegiada mientras que las pesquerías obtenidas por las redes de arrastre de fondo son a evitar.

Enfoque sobre la etiqueta ecológica Marine Stewardship Council (MSC)



Esta etiqueta se aplica únicamente a los pescados silvestres o a los frutos de mar procedentes de pesquerías que han sido certificadas sostenibles según el Referencial MSC.

Según el sitio www.msc.org, una pesquera debe respetar tres principios fundamentales para ser certificada MSC: un depósito de pescados sostenible, un impacto medioambiental mínimo y una gestión eficaz de las pesquerías.

Según un comunicado de prensa del 5 de junio del 2018 consultable en el sitio de la etiqueta MSC (www.msc.org), la pesquería de calamar de la costa noreste de los Estados Unidos, en el Atlántico Oeste, se ha convertido en la primera pesquería de calamar en el mundo en obtener la certificación MSC, como pesquería sostenible bien gestionada.

Esta especie de calamar (*Doryteuthis (Amerigo) pealeii*) tiene una duración de vida promedio de menos de un año, en el transcurso de la que se reproduce recorriendo largas distancias luego de la migración entre la costa y el mar. Generalmente esta especie se encuentra en altamar y se queda en la costa en la primavera y a final del otoño. Sin embargo, como la mayoría de estas especies, algunos factores medioambientales,

como la temperatura, pueden influir de manera significativa en las temporadas de las migraciones, de la distribución, del crecimiento y de la reproducción del calamar.



1.2. Fiche técnica del producto

Nutrición y beneficios

Según el Centro de información de calidad de los alimentos (Ciqual), perteneciente a la Agencia nacional de seguridad sanitaria de la alimentación, del medio ambiente y del trabajo (Anses), esta es la composición nutricional del calamar (o calmar, pota) crudo.

Tabla 2: composición nutricional detallada del calamar (o calamar o pota) crudo

Nombre	Cantidad	Mínimo	Máximo	Código de confianza*
Energía, Reglamento de la UE N° 1169/2011 (kJ / 100g)	326			B
Agua (g / 100g)	80,9	78,6	81,5	A
Proteína (g / 100g)	14,4	8,2	19,2	A
Carbohidratos (g / 100g)	2,17			B
Lípidos (g / 100g)	1,19	0,4	3	A
Coolesterol (mg / 100g)	247	233	259	A
Calcio (mg / 100g)	17,5	9,2	32	A
Cobre (mg / 100g)	0,15	0,1	1,89	A
Hierro (mg / 100g)	0,2	0,1	0,68	A

Nombre	Cantidad	Mínimo	Máximo	Código de confianza*
Magnesio (mg / 100g)	44,2	33	47,1	A
Potasio (mg / 100g)	227	206	264	A
Vitamina C (mg / 100g)	4,7			C
Vitamina E (mg / 100g)	1,39	1,23	1,54	A
Vitamina B9 o folatos totales (µg / 100g)	11	5	13	D

Fuente: datos de la tabla Ciquat 2017

*El código de confianza es un indicador de la confianza que los usuarios pueden acordar al valor indicado.

Según el gráfico anterior, una porción de 100 gramos de calamar proporciona en promedio 14,4 gramos de proteínas. Estas son bien asimiladas y utilizadas por el organismo. El calamar crudo aporta también mucha energía: contamos 326 kilojulios por una porción de 100 gramos. Este molusco es pobre en azúcar y en lípidos, con respectivamente 2,17 gramos de glúcidos y 1,19 gramos de lípidos en promedio por 100 gramos de calamar.

Según el portal en línea especializado en el dominio de la salud y del bienestar (www.passeportsante.net), el calamar es una muy buena fuente de minerales: el aporta potasio (227 miligramos por 100 gramos de calamar), magnesio (44,2 miligramos), un poco de hierro (0,2 miligramos) y cobre (0,15 miligramos), proporcionando oligoelementos. Estos últimos constituyen

una sustancia mineral la cual el organismo necesita para funcionar correctamente.

Sin embargo, el calamar es el molusco que contiene la cantidad más elevada de colesterol, por encima del camarón. De hecho, una porción de 100 gramos de calamar contiene 247 miligramos de colesterol. Se recomienda a las personas sufriendo de hipercolesterolemia (tasa elevada de colesterol sanguíneo comparado a un límite fijado por una instancia de salud) de limitar el consumo total de colesterol a menos de 200 miligramos por día, reduciendo el consumo de calamar.

Los beneficios del calamar para la salud

Los moluscos como la sepia, el pulpo o incluso el calamar se caracterizan por un contenido particularmente bajo en lípidos y elevado en energía. Ellos constituyen

una excelente fuente de minerales y de oligoelementos. Entre ellos el calamar es un molusco muy apreciado de los amantes de los frutos de mar, especialmente por su carne tierna y delicada, a diferencia de otro molusco como el pulpo, que posee una carne espesa y de un sabor yodado muy pronunciado.

Las proteínas contenidas en el calamar permiten un mejor metabolismo y favorecen el buen funcionamiento del cuerpo. Por consiguiente, es un alimento que puede ser consumido con fines dietéticos. Con este propósito el Plan Nacional de Nutrición y Salud (PNNS) y La Agencia nacional de la seguridad sanitaria (Anses) recomienda comer pescado y moluscos al menos dos veces por semana.

1.3. Usos y formas de consumo

Preparación

Los cefalópodos destinados al consumo, y especialmente la pota, se presentan bajo diferentes formas:

- Entera y fresca
- Marinado, en conservas,
- En salmuera
- seca,
- congelada,

- cortada (trozos, laminas, filetes, anillos, tubos, botones, aletas, tentáculos).

La presentación en congelado se desglosa bajo diferentes tipos de empaques:



Los cefalópodos como la sepia, el pulpo o el calamar presentan la ventaja de ser fácilmente comprados a lo largo del año, en particular gracias a la congelación. Ellos son vendidos en:

- los supermercados,
- las tiendas especializadas en la venta de productos congelados,
- los mercados semanales.

El precio varía en función de la cantidad, de la calidad, del tipo de molusco y de la estacionalidad.

Criterios de calidad

Molusco de carne magra, un calamar fresco se reconoce por el espesor de su cuerpo, el color de su carne: blanco translúcido y su aspecto: la carne de los tentáculos debe ser nacarada y firme al tacto. Las ventosas de los tentáculos deben ejercer una muy ligera succión cuando pasamos el dedo por encima. Además, los tentáculos no deben despegarse del resto del cuerpo, y el olor emanado necesita ser yodado, sin ser demasiado pronunciado.

Conservación

Los calamares comprados frescos necesitan ser colocados en una bolsa isotérmica mientras se meten al fresco. Ellos deben enseguida ser secados con

papel absorbente luego enrollados con película alimentaria, o empacados al vacío. El molusco es enseguida puesto abajo en el refrigerador, encima del cajón de las verduras. El calamar debe ser consumido muy rápidamente, en las 24 horas después de la compra. También es posible congelarlos.

La duración óptima de conservación de los productos de mar comprados en pescaderías es de 48h en el refrigerador. Él debe ser consumido en los 3 a 4 meses

Cuando es congelado adecuadamente respetando los plazos, el molusco conserva un buen sabor y una buena textura. Además, muchos cocineros consideran que los productos del mar, incluido el pescado, son de tan buena calidad como el pescado fresco. Si estos son conservados más allá de la fecha sugerida, los pescados y frutos del mar seguirán siendo comestibles, pero perderán sus cualidades de sabor, de aspecto y de textura.

Mezcla y surtidos

Según el análisis de las tendencias en el sector de los moluscos y de los crustáceos en Francia, publicado por Agricultura y Agroalimentario Canadá (Ministerio del gobierno federal de Canadá responsable de políticas ligadas a la agricultura) y

con fecha de junio del 2017, la cocina francesa es una de las más finas de Europa. El consumo de pescado y de frutos de mar está fuertemente anclado en la tradición culinaria de las regiones costeras francesas y hace parte integrante de la cultura y del modo de vida de los franceses.

El calamar, molusco asociado a la sepia, cambia de nombre según las regiones francesas. Es conocido con el nombre de "supion" en la región francesa del Midi o "chipirón" en el País Vasco. Apreciado por su carne delicada y tierna, el calamar puede ser cocinado de diferentes formas: crudo (en sashimi, ceviches o en sushis) en fritura, al sartén, en ensalada, en pasteles, cocinado, relleno, en caldo, saltado, asado o también al vapor.

Esta diversidad de formas de consumo va acompañada de una multitud de condimentos. El calamar puede acompañarse con una salsa a la provenzal, picante, a la americana o al vino blanco cuando es relleno. Puede ser degustado en "persillade" si es hecho al sartén a fuego vivo, en ensalada con otros frutos de mar y verduras crujientes acompañadas de un poco de aceite de oliva y de perejil, en los saltados de verduras asiáticas, asado a la barbacoa, envuelto en pan rallado y frito, luego remojado con limón. El calamar se combina también con las sopas y los

potajes, en la paella o en las salsas con crema para las pastas.

El calamar, simple o gigante, es muy utilizado en la cocina mediterránea y se presenta como elemento central de diferentes platos y especialidades regionales:



- Cazuela de txipirones rellenos con tomates cocidos a la plancha: especialidad regional del País Vasco,
- sepia saltada a la provenzal,
- Cazuela de mar y verduras al vapor,
- Ceviche de calamares asados,
- Calamares en paella o en tapas: especialidad española,
- Lonchas de calamar gigante en tapas (foto de izquierda),
- Bourride marsellesa de sepia y mejillones: especialidad marsellesa

- servida con patatas y salsa rouille*,
- Persillade de calamares a la plancha con ajo y perejil,
- Ensalada de calamares y pulpo tibios con vinagreta virgen de alcachofas.
- Risotto de calamares cocidos al sartén,
- Adoquín de calmar gigante marinado a la clementina y asado.

*La rouille es una salsa provenzal picante relevada, generalmente servida con la sopa de pescado, la bullabesa.

- Consumo: el sector de los frutos de mar va bien

Francia posee una importancia dentro del mercado de los frutos de mar. Según el informe de FranceAgriMer (Establecimiento nacional de los productos de la agricultura y del mar), el consumo total de peces y de frutos de mar se elevaba a alrededor de 36,8 kilogramos por habitante en el 2016. Así, de acuerdo con el análisis de las tendencias en el sector de los moluscos y de los crustáceos en Francia publicado por Agricultura y Agroalimentaria Canadá, Francia se posiciona en el tercer rango europeo de consumo de frutos de mar por habitante, después de Italia y España.

Según los datos de FranceAgriMer, 62% de los consumidores franceses dicen comer pez una a dos veces por semana. Salmón,

bacalao, carbonero y camarones cocidos son los productos acuáticos frescos más apreciados por los franceses. En la sección de productos elaborados, los franceses son apasionados de conservas de sardinas, caballa y atún al natural o en aceite, de salmón ahumado, de surimi, de congelados y de toda gama de productos preparados.

Por último, 95% de los hogares compran conservas de pescado al menos una vez por año.

Enfoque sobre los cefalópodos frescos:

Según un informe de FranceAgriMer con fecha de julio del 2016 sobre el consumo de productos acuáticos, en el 2015, el alza de los desembarques de cefalópodos frescos ha permitido el aumento de los volúmenes comprados de 2,6%. Los calmares y las potas siguen siendo mayoritarios. Los otros cefalópodos como la sepia o el pulpo frescos han aumentado sus volúmenes.

- Origen y sostenibilidad: una garantía de confianza para los consumidores

De acuerdo con un artículo de junio del 2018 de la revista Linéaires (revista especializada en la distribución alimentaria), página 75 rúbrica «Marée et Marée LS», el origen y la sostenibilidad son los principales factores susceptibles de aumentar

el consumo de productos de mar. No se comunica mucho el momento de la pesca y es poco común de encontrar peces pescados el día mismo. Así la imagen de ultra-frescura no es siempre en adecuación con la realidad e implica una toma de riesgo: la desconfianza de los consumidores con respecto a los productos marinos.

Además, un número cada vez mayor de consumidores franceses tiende a privilegiar los productos que llevan una etiqueta o una marca que acredite la calidad del producto. Los consumidores franceses

prefieren los productos refinados y bien empaquetados, parecen más atractivos.

- Precio medio:

El organismo France Agrimer emite en su sitio Internet www.rnm.franceagrimer.fr los precios de los productos a diferentes niveles:

- A la producción,
- A la expedición,
- A la importación,
- Al por mayor,
- Al detalle.

Tabla 3: Ejemplo de tarifa de la pota a la importación en los meses de junio y julio 2018

Producto	Variaciones	Mínimo	Máximo
Mercado Internacional de Rungis congelado del 28/06/18 precios mayoristas) unidad: euro duty free el kg*			
CALAMAR congelado (entero) medio Importe	=	4,5	5
CALAMAR congelado (entero) pequeño Importe	=	4	4,5
Mercado Internacional de Rungis fresco del 04/07/18 precios mayoristas) unidad: euro duty free el kg*			
CALAMAR fresco (entero) medio U.E.	=	19	21
CALAMAR fresco (entero) pequeño France	=	10	12
CALAMAR fresco medio Francia	=	12	13

Fuente: FranceAgrimer, el 04/07/2018

Según la tabla anterior, a la importación, un kilogramo de pota congelado entero cuesta en promedio 4,80 EUR a la importación promedio en el Mercado de Interés Nacional (MIN) de Rungis, libre de impuestos, en la sección de la Marea Congelada, al 28 de junio del 2018.

El sector de la marea fresca el 4 de julio del 2018 en el MIN de Rungis presenta precios más elevados que aquellos indicados en el sector de la marea congelada: el kilogramo de calamar fresco entero de tamaño medio procedente de la Unión Europea cuesta en promedio 20 EUR libre de impuestos. Se constata que la diferencia de precio se explica por la procedencia y por el tamaño de las potas, en particular en el mercado de la marea fresca: el kilogramo de pota fresco entero de tamaño pequeño procedente de Francia cuesta 11 EUR en promedio (libre de impuestos), mientras que el kilogramo de pota fresca de tamaño mediano procedente de Francia cuesta en promedio 12,50 EUR (libre de impuestos).

- El Mercado Internacional de Rungis: el más grande mercado de productos frescos del mundo



De una superficie de 234 hectáreas, el Mercado Internacional de Rungis es un mercado de interés nacional (MIN) situado en las comunas de la región de Île-de-France, de Rungis y de Chevilly-Larue, en el departamento del Val-de-Marne en Francia.

El constituye el mercado central de París, destinado a abastecer los profesionales de toda la región. Es también el más grande mercado mundial de productos agrícolas. Aparece como un verdadero ecosistema al servicio de la alimentación de los franceses, de la logística urbana del fresco, de la valorización de los territorios franceses y de su patrimonio gastronómico.



Relativo al sector de los productos de mar y de agua dulce, con cerca de 94 103 toneladas de peces y crustáceos comercializados por año, el sector de la marea de Rungis constituye uno de los más importantes puertos de Francia en términos de volúmenes.

Estas son otras tablas de tarifas consultables en el sitio de las marcas:

La bolsa de 300 gramos de trozos de calamar gigante cocido congelado cuesta 4,95 EUR en tienda especializada en la fabricación y la distribución de productos congelados. El mismo contenido cuesta 16,50 EUR el kilogramo (foto a la derecha):



La bolsa de 450 gramos de anillos de calamar congelados cuesta 4,85 EUR en hipermercado, o sea 10,78 EUR el kilogramo (foto a la izquierda).



02

2. Tamaño de mercado

2.1. Producción local

La producción de productos ícticos (que conciernen la pesca) proviene de dos sectores esenciales: la pesca marítima y la acuicultura. La acuicultura designa la actividad de producción en río, estanque o a orilla del mar.

Según el Ministerio de la Agricultura y de la Alimentación, de acuerdo con los datos de GraphAgriFrance 2017 (salidos del sitio www.agreste.agriculture.gouv.fr), en Francia, en el 2015, la pesca marítima representa alrededor de dos tercios de las toneladas (equivalente en peso vivo) del total de la pesca. Esta proporción es idéntica a la de la Unión Europea. En el 2015, los buques de pesca marítima franceses han desembarcado cerca de 518 000 toneladas de peces, crustáceos, conchas y otros productos del mar, o sea un poco menos que en el 2014. Las especies más pescadas son los atunes tropicales, la merluza y el arenque (excepto las algas).

El volumen de ventas de la pesca marítima se eleva a cerca de 1,15 millones de EUR en el 2015, lo que representa un alza de cerca

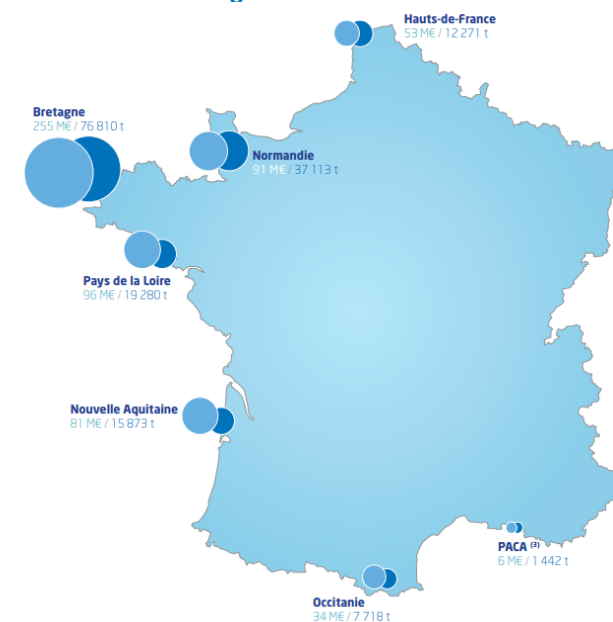
de 4 % en un año, a raíz del aumento de los precios. Las especies que más contribuyen a este volumen de ventas son:

- el atún,
- la merluza,
- el rape,
- el lenguado,
- la concha St-Jacques.

Algunas cifras claves en Francia (según el análisis sectorial de junio del 2017 realizado por Agricultura y Agroalimentaria Canadá sobre las tendencias en el sector de los moluscos y de los crustáceos en Francia):

- El más importante país productor de moluscos y crustáceos de Europa
- Cuarto país más influyente en el mundo después de China, Corea del Norte, Japón y los Estados Unidos;
- Segundo país productor de mejillones de cría de Europa, con una producción anual que se eleva a 78 200 toneladas métricas.

Mapa 1: Repartición regional de las ventas de pesca fresca y de pesca congelada en el 2018*

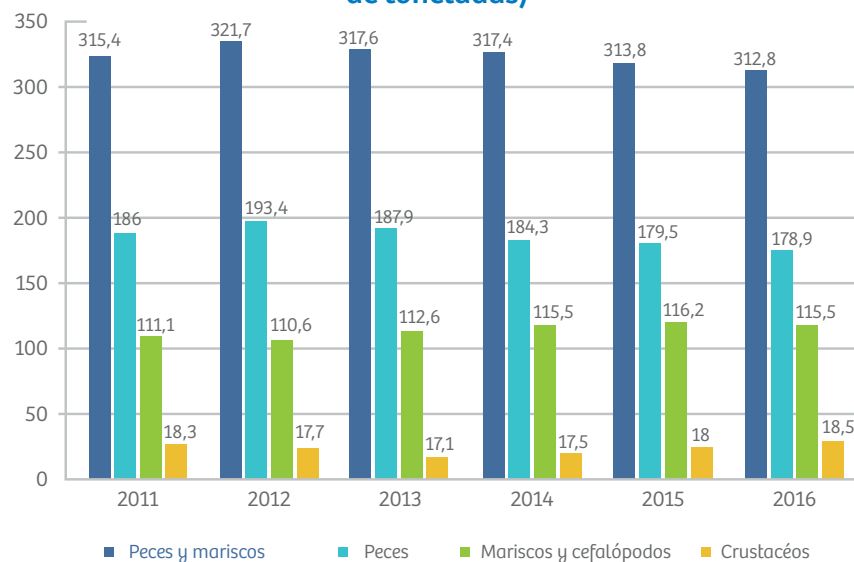


Fuente: VISIOMer, FranceAgriMer 2019
*excepto algas y pesca en agua dulce

Las regiones de Bretaña, del Pays de la Loire y de la Nouvelle Aquitaine son las regiones donde predominan las ventas de pesca fresca y de pesca congelada en el 2018 (en valor), con respectivamente 255

millones de EUR por una cantidad de 76 810 toneladas de peces frescos y congelados, 96 millones de EUR por 19 280 toneladas y 81 millones de EUR por 15 873 toneladas.

Gráfico 2: Evolución de las ventas de peces y de frutos de mar por categoría en Francia, en volumen total, entre el 2011 y el 2016 (en millones de toneladas)



Fuente: Euromonitor 2017, datos registrados por Agricultura y Agroalimentaria Canadá, junio 2017

El gráfico anterior ilustra el aumento de las ventas de moluscos y de cefalópodos en Francia sobre un periodo de seis años,

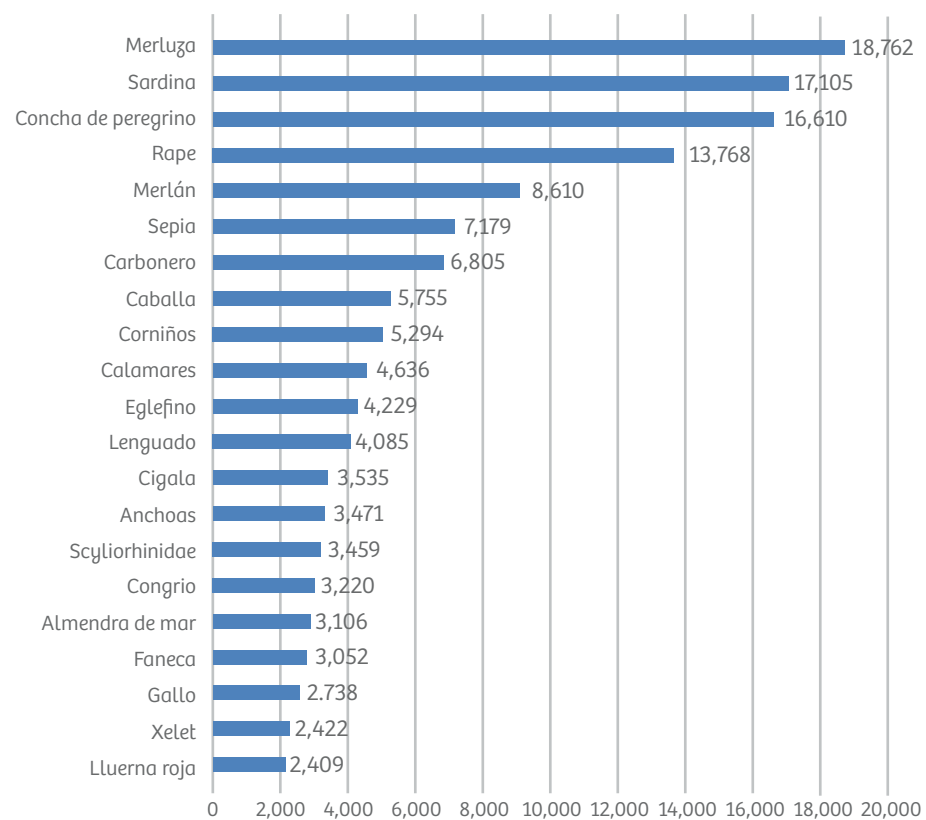
entre el 2011 y el 2016. Los volúmenes totales han pasado de 111,1 millones de toneladas en el 2011 a 115,5 millones de

toneladas en el 2016, lo que representa un alza de 4,4 millones de toneladas en este periodo. Es en el 2015 que un pico en las ventas de moluscos y de cefalópodos es registrada: 116,2 millones de toneladas de moluscos y de cefalópodos han sido vendidos en Francia.

Además, los moluscos y cefalópodos constituyen la tercera categoría más vendida en Francia en términos de volúmenes, después de los peces y frutos de mar. Globalmente, se observa cierta constancia de la evolución de las ventas de productos del mar en Francia entre 2011 y 2016.

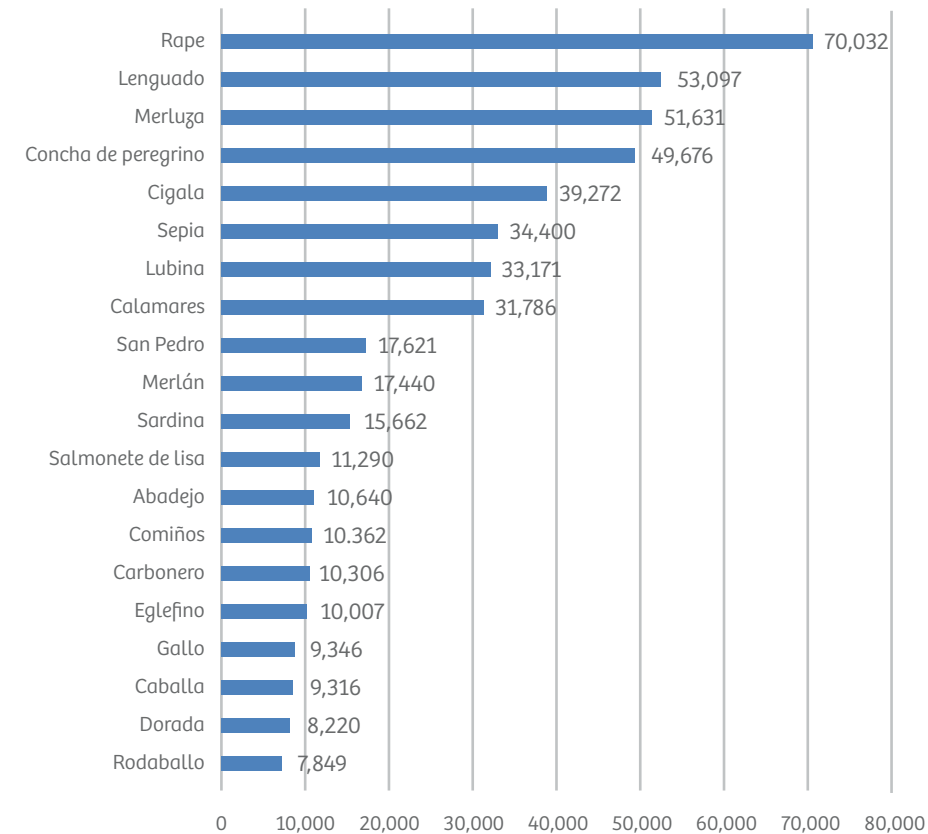
El gráfico siguiente ilustra que el calamar aparece como la octava especie más vendida entre las principales especies declaradas en las lonjas de pescado por los barcos franceses en el 2017. De hecho, 31 786 toneladas de calamar han sido vendidas en las lonjas de pescado por los barcos franceses en el 2017, después de la lubina (33 171 toneladas) y otro cefalópodo: la sepia (34 400 toneladas). Estas cifras son de buen augurio para el comercio del calamar en Francia.

Gráfico 3: Cantidades vendidas (en toneladas) de las principales especies declaradas en mercado en la marea por los barcos franceses en el 2017



Fuente: France AgriMer 2017

Gráfico 4: Valor de las ventas (en millones de EUR) de las principales especies declaradas en la lonja por los barcos franceses en el 2017



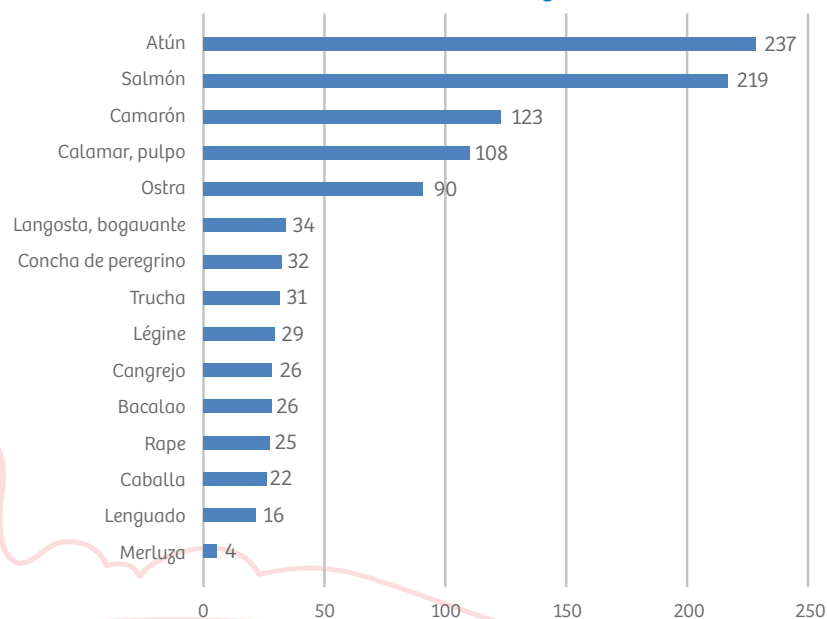
Fuente: FranceAgriMer 2017

En términos de valor, el gráfico anterior sobresalta que el calamar representa 4 636 millones de EUR de las ventas entre las principales especies declaradas en lonjas de pescado por los barcos franceses en el 2017. Las especies más vendidas con la merluza, la sardina y la concha St-Jacques con respectivamente 18 762 millones de EUR, 17 105 millones de EUR et 16 610 millones de EUR.

2.2. Exportaciones del país de destino

Las exportaciones tratan de los códigos TARIC: 030749 – Sepia «Sepia officinalis, Rossia macrosoma Sepiola spp.» y el calamar «Ommastrephes spp., Loligo spp. Nototodarus spp. Sepioteuthis spp.», ahumados, congelados, secos, salados o en salmuera, con o sin cáscara y 030743 - Sepias y calamares, calamares y calamares, incluso separados de sus conchas, congelados.

Gráfico 5: Valor de las exportaciones (en millones de EUR) de las principales especies en Francia metropolitana y en los DOM en el 2017

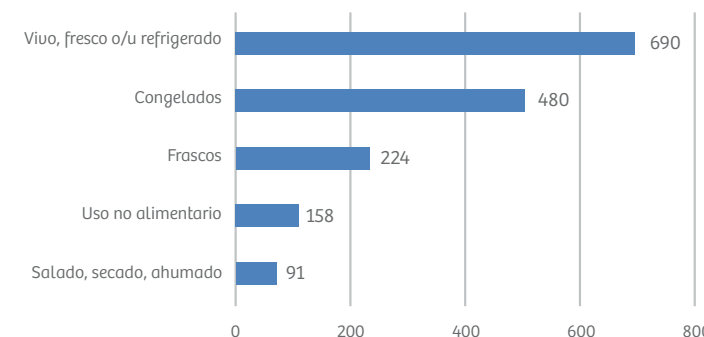


Fuente: Datos de las aduanas francesas registrados por FranceAgriMer 2018

El calamar, la sepia y el pulpo aparecen como las especies más exportadas en Francia metropolitana y en los Departamentos de Ultramar en el 2017 en términos de valor. Estos tres moluscos ocupan la cuarta posición de las especies más exportadas –de las cuales el valor se eleva a 108 millones de EUR- después del atún, el

salmón y el camarón, con valores de 237 millones de EUR, 219 millones de EUR, 123 millones de EUR, respectivamente. Así, la apetencia de los consumidores franceses por los productos de mar –y especialmente por los moluscos- anuncia buenos tiempos para las exportaciones de calamares.

Gráfico 6: Exportaciones de mariscos por presentación en valor (en millones de EUR) en Francia metropolitana y en los DOM en 2017



Fuente: Datos de las aduanas francesas registrados por FranceAgriMer, 2018

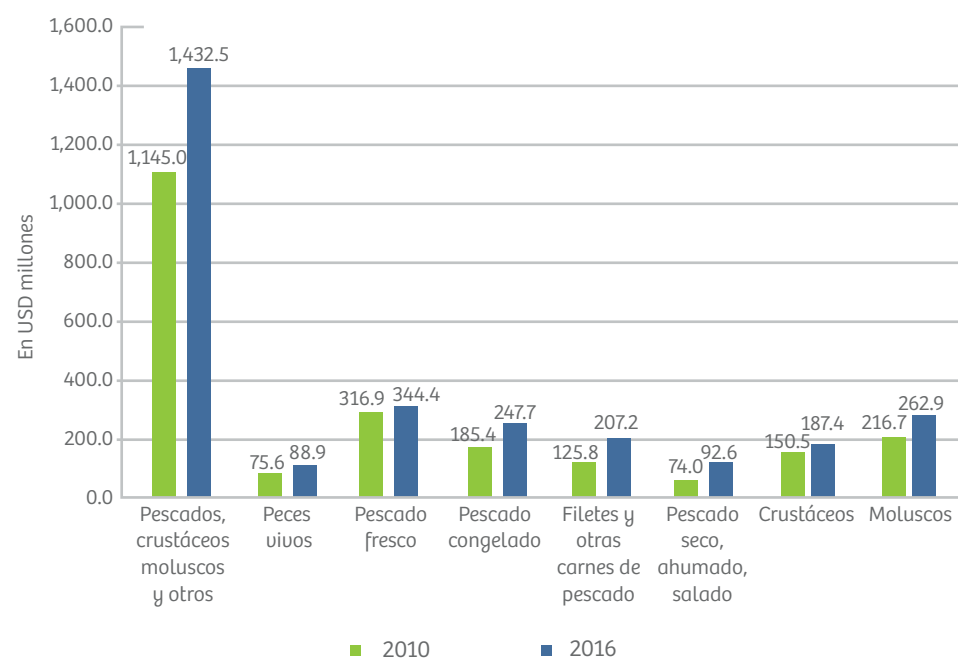
Este gráfico demuestra el predominio de las exportaciones de mariscos vivo, fresco o refrigerado, con 690 millones de EUR en Francia metropolitana y en los

Departamentos de Ultramar en el 2017. Las exportaciones en congelado llegan en segunda posición con un valor de 480 millones de EUR en el 2017, seguidas por

Las conservas (224 millones de EUR). Este valor confiere a la presentación en congelado el rango número 2 entre las diferentes presentaciones, y se anuncia benéfico

para el comercio del calamar congelado, apreciado por los consumidores franceses y rápido de cocinar.

Gráfico 7: Evolución de las exportaciones de peces por representación (en millones de EUR) entre el 2010 y el 2016 en Francia metropolitana y en los DOM



Fuente: Aduanas, según los datos GraphAgri 2017

De acuerdo con la publicación de GraphAgri 2017 por el Ministerio de la Agricultura y de la Alimentación (www.agreste.agriculture.gouv.fr), las exporta-

ciones de moluscos han aumentado en Francia entre el 2010 y el 2016. Mientras que 185,6 millones de EUR de moluscos eran exportados en el 2010, las exporta-

ciones han aumentado fuertemente en los últimos 6 años por culminar en 225,1 millones de EUR de moluscos exportados en el 2016. Este incremento significativo se explica por el hecho de que la pesca francesa no es suficiente para el suministro del mercado nacional, lo que vuelve este mercado atractivo para los exportadores.

Además, los salmones, los camarones, el bacalao, el atún y las conchas Saint-Jacques pesan fuertemente en el déficit comercial. Entre las principales especies cuya balanza es excedentaria, dos

proceden (en parte o totalmente) de la cría: la trucha y las ostras. Las otras son especies salidas de la pesca: la merluza negra, la sepia y la anguila.

En términos de países asociados, Francia exportó en 2017, 133 toneladas de "Sepia, Sepia officinalis, Rossia macrosoma Sepiola spp.» y el calamar «Ommastrephes spp., Loligo spp. Nototodarus spp. Sepioteuthis spp.», ahumados, congelados, secos, salados o en salmuera, con o sin cáscara.» para USD 898 miles.

Tabla 4 : Exportaciones del producto 0307.49 – Sepia «Sepia officinalis, Rossia macrosoma Sepiola spp.» y el calamar «Ommastrephes spp., Loligo spp. Nototodarus spp. Sepioteuthis spp.», ahumados, congelados, secos, salados o en salmuera, con o sin cáscara desde Francia

Principales países de exportación	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
Italia	Valor en USD miles	7 992	10 604	8 765	288	201
	En toneladas	1 274	2 609	1 848	39	22
Bélgica	Valor en USD miles	679	626	704	208	366
	En toneladas	101	109	116	31	89
España	Valor en USD miles	9 067	11 059	5 993	178	124
	En toneladas	1 325	2 305	1 285	27	31
Países Bajos	Valor en USD miles	178	222	227	66	61
	En toneladas	39	67	54	13	10

Principales países de exportación	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
Alemania	Valor en USD miles	714	841	731	33	24
	En toneladas	0	0	17	6	2
Total países	Valor en USD miles	20 921	27 878	19 302	898	844
	En toneladas	3 252	6 270	3 923	133	161

Fuente: UN COMTRADE vía TradeMap, 2019

La mayoría de los clientes de Francia son países de Europa. Sin embargo, los volúmenes de exportación se han reducido entre 2017 y 2018 en parte porque la población come cada vez más peces (con la restauración japonesa por ejemplo y los sushis y sashimis) según las aduanas.

Francia exportó en 2018, 2 953 toneladas de "Sepias y calamares, calamares y calamares, incluso separados de sus conchas, congelados" para 19 billones de USD.

Tabla 5 : Exportaciones del producto 0307.43 - Sepias y calamares, calamares y calamares, incluso separados de sus conchas, congelados desde Francia

Principales países de exportación	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
Italia	Valor en USD miles	-	-	-	7 578	8 184
	En toneladas	-	-	-	1 181	1 246
España	Valor en USD miles	-	-	-	9 831	7 722
	En toneladas	-	-	-	1 588	1 097
Reino Unido	Valor en USD miles	-	-	-	616	529
	En toneladas	-	-	-	195	178
Portugal	Valor en USD miles	-	-	-	213	210
	En toneladas	-	-	-	32	75

Principales países de exportación	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
Bélgica	Valor en USD miles	-	-	-	982	460
	En toneladas	-	-	-	158	65
Total países	Valor en USD miles				21 951	19 044
	En toneladas				3 629	2 953

(Fuente: UN COMTRADE vía TradeMap, 2019)

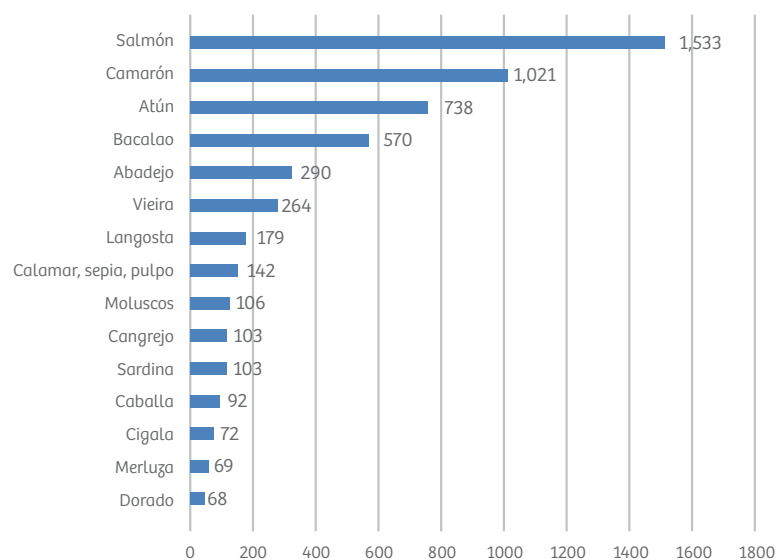
Para este producto también, los principales clientes son países de Europa. España e Italia son los mayores clientes de Francia y sus exportaciones representan 79% de las exportaciones total de Francia para

los sepias y calamares congelados. Sin embargo, según la fuente Un Comtrade, no se tiene la información de los años anteriores para hacer una comparación.



2.3. Importaciones del país de destino

Gráfico 8: Valor de las importaciones (en millones de EUR) de las principales especies en Francia metropolitana y en los DOM en el 2017

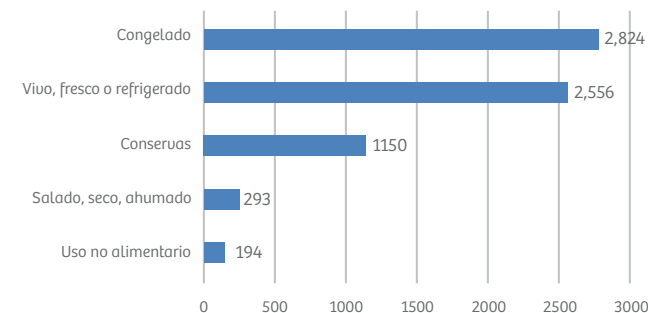


Fuente: Datos de las aduanas francesas registradas por FranceAgriMer 2018

Según el gráfico anterior, el salmón, el camarón y el atún se presentan como las tres especies más importadas en Francia metropolitana y en los Departamentos de Ultramar en el 2017 en términos de valor, son respectivamente EUR 1 313 millones, EUR 874 millones y EUR 632 millones. Los

tres moluscos marinos que son el calamar, la sepia y el pulpo poseen una parte de las importaciones que se elevan a EUR 122 millones. Estos valores expresan el interés creciente de los consumidores franceses por los productos del mar, y especialmente por los moluscos.

Gráfico 9: Importaciones por presentación en valor (en millones de EUR) en Francia metropolitana y en los DOM en el 2017



Fuente: Datos de las aduanas francesas registradas por FranceAgriMer 2018

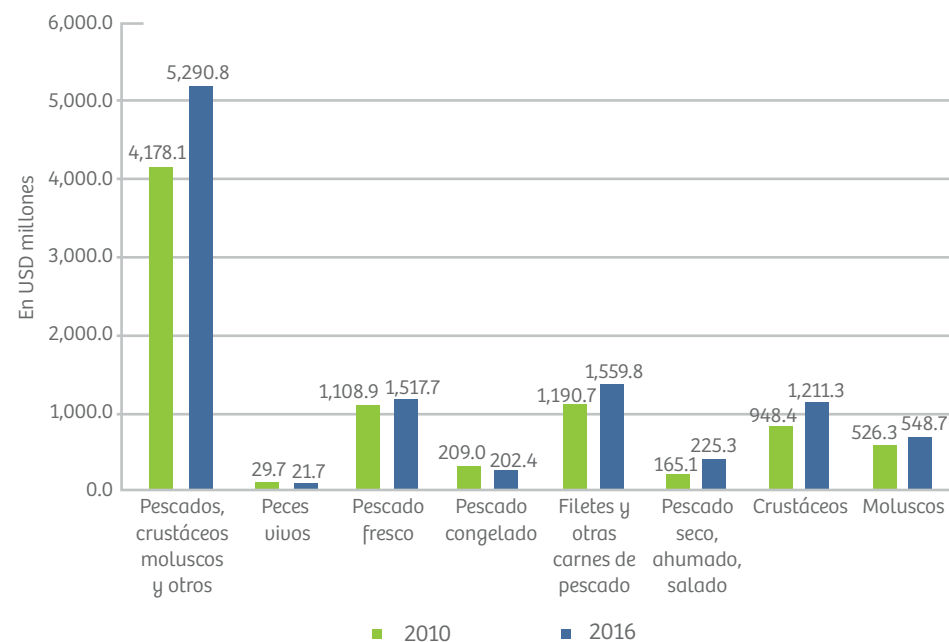
Este gráfico destaca el papel preponderante de las importaciones de productos del mar congelados, con EUR 2 418 millones en Francia metropolitana y en los departamentos de ultramar en el 2017. Las importaciones en vivo, fresco o refrigerado llegan en segunda posición con un monto

de EUR 2 189 millones en el 2017, seguidas de las conservas (EUR 985 millones). El valor remarcable de las importaciones en congelado confiere al comercio del calamar una verdadera ventaja para los consumidores franceses, fanáticos de los productos de mar y amantes de la

tendencia de la congelación. De hecho, el pescado fresco congelado inmediatamente conserva su valor nutricional, sus vitaminas y sus minerales, a diferencia del pescado no congelado cuyo valor nutri-

cional disminuye con el tiempo. El precio del pescado es igualmente menos sensible a las estaciones y a la disponibilidad, lo que lo hace una opción más rentable para los clientes.

Gráfico 10: Evolución de las importaciones de peces por representación (en millones de EUR) entre el 2010 y el 2016 en Francia metropolitana y en los DOM



Fuente: Aduanas, según datos GraphAgri, 2017

De acuerdo con la publicación de GraphAgri 2017 por el Ministerio de la Agricultura y de la Alimentación (www.agreste.agriculture.gouv.fr), el valor de las importaciones de productos acuáticos aumenta del 7 % en un año. Entre estos,

agreste.agriculture.gouv.fr), el valor de las importaciones de productos acuáticos aumenta del 7 % en un año. Entre estos,

Las compras de peces frescos o congelados (enteros o fileteados) aumentan del 13 % mientras que las preparaciones y las conservas de peces disminuyen del 5 %. Entre todas las especies, las importaciones de moluscos han sufrido un aumento de EUR 19,2 millones en 6 años: ellas han pasado de EUR 450,7 millones en el 2010 a EUR 469,9 millones en el 2016.

Como lo demuestra el Tabla anterior, en el 2016, Francia importaba principalmente filetes de peces por EUR 1 335 millones, peces frescos (EUR 1 299 millones) y crustáceos frescos o congelados (EUR 1 037 millones).

Tabla 6 : Importaciones del producto 0307.49 – Sepia «Sepia officinalis, Rossia macrosoma Sepiola spp.» y el calamar «Ommastrephes spp., Loligo spp. Nototodaruss spp. Sepioteuthis spp.», ahumados, congelados, secos, salados o en salmuera, con o sin cáscara desde Francia

Principales países de importación	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
España	Valor en USD miles	17 362	18 166	21 642	14 395	631
	En toneladas	4 472	5 367	5 415	3 656	3 713
Italia	Valor en USD miles	833	718	555	568	606
	En toneladas	97	86	66	62	61
Países Bajos	Valor en USD miles	2 156	1 379	1 756	564	631
	En toneladas	402	218	260	96	93
Reino Unido	Valor en USD miles	135	97	542	305	269
	En toneladas	30	22	100	65	54
Vietnam	Valor en USD miles	2 406	1 740	1 376	278	214
	En toneladas	466	301	223	33	29
Total países	Valor en USD miles	44 878	41 678	47 352	17 076	18 647
	En toneladas	11 404	11 139	11 093	4 092	4 121

(Fuente: UN COMTRADE vía TradeMap, 2019)

Los principales proveedores de Francia de “Sepia «Sepia officinalis, Rossia macrosoma Sepiola spp.» y el calamar «Ommastrephes spp., Loligo spp. Nototodarus spp. Sepioteuthis spp.», ahumados, congelados, secos, salados o en salmuera,

con o sin cáscara.» son (en el orden): España, Italia, Países Bajos, Reino Unido y Vietnam. El país importó 4 092 toneladas de filetes de merluza para 17,07 millones de USD.

Tabla 7 : Exportaciones del producto 030743 - Sepias y calamares, calamares y calamares, incluso separados de sus conchas, congelados desde Francia

Principales países de importación	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
España	Valor en USD miles	-	-	-	22 776	27 784
	En toneladas	-	-	-	5 204	5 953
India	Valor en USD miles	-	-	-	27 202	24 614
	En toneladas	-	-	-	5 195	5 192
China	Valor en USD miles	-	-	-	10 803	12 568
	En toneladas	-	-	-	2 075	2 454
Viet Nam	Valor en USD miles	-	-	-	10 907	8 265
	En toneladas	-	-	-	1 732	1 129
Perú	Valor en USD miles	-	-	-	4 632	5 159
	En toneladas	-	-	-	1 905	1 618
Total países	Valor en USD miles	-	-	-	87 505	89 070
	En toneladas	-	-	-	18 382	18 204

(Fuente: UN COMTRADE vía TradeMap, últimos datos disponibles 2019)

Los principales proveedores de Francia de “Sepias y calamares, calamares y calamares, incluso separados de sus conchas, congelados” son (en el orden): Reino Unido, España, Estados Unidos, Argentina y Países Bajos. El país importó 18 204 toneladas de filetes de merluza para USD 89 millones en 2018.

de GraphAgriFrance 2017, en el 2015, la producción mundial de la pesca marítima pesa 81 millones de toneladas, en aumento constante desde el 2010. China sigue siendo el primer productor con el 19 % de las capturas totales delante de Indonesia, los Estados Unidos y el Perú. Entre el 2010 y el 2015, la producción de la Unión Europea sigue estable; en el 2015 está representa el 6 % de la producción mundial. Francia es el 4° productor de la Unión Europea y el sexto en Europa.

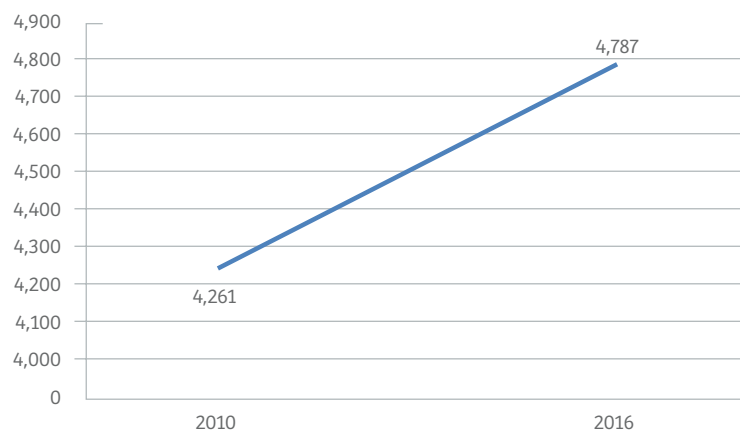
2.4. Importaciones desde Perú y principales competidores

La pesca marítima y la producción de acuicultura en fuerte aumento

Según el Ministerio de la Agricultura y de la Alimentación, de acuerdo con los datos



Gráfico 11: Evolución de las capturas de pesca marítima del Perú entre el 2010 y el 2016, en millones de toneladas equivalente peso vivo*



(Fuente: Datos de GraphAgri 2017)

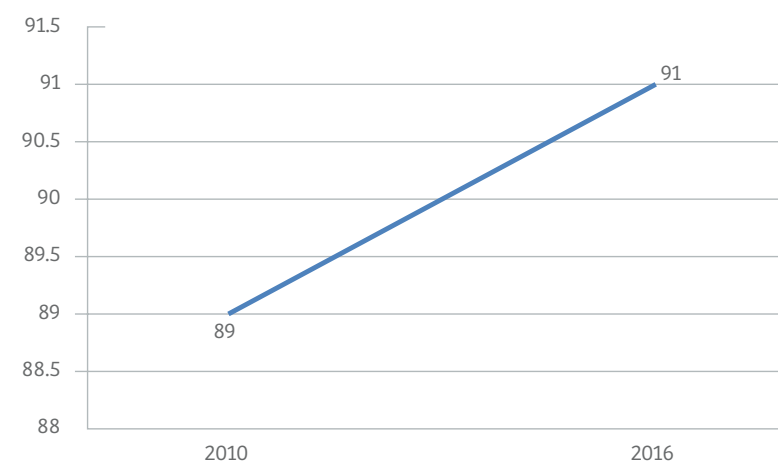
* Incluidas las algas en la pesca marítima, a excepción de los criaderos y nidos en la acuicultura.

Según el gráfico anterior, las capturas de pesca marítima han aumentado de manera excepcional entre el 2010 y el 2016, pasando de 4 261 toneladas en el 2010 a 4 787 toneladas en el 2016. Las

capturas por consiguiente han sufrido un aumento de 526 toneladas en 6 años.

Lo mismo ocurre con la evolución de la producción de acuicultura en el Perú:

Gráfico 12: Evolución de la producción de acuicultura en el Perú entre el 2010 y el 2015, en millones de toneladas equivalente peso vivo*



Fuente: Datos de GraphAgri 2017

El gráfico anterior atestigua del crecimiento exponencial de la producción de acuicultura entre el 2010 y el 2016: esta ha pasado de 89 toneladas en el 2010 a 91 toneladas en el 2016. La producción de acuicultura ha por consiguiente sufrido un alza de 2 000 toneladas en 6 años.



Tabla 8 : Importaciones del producto 0307.49 - Sepia «Sepia officinalis, Rossia macrosoma Sepiola spp.» y el calamar «Ommastrephes spp., Loligo spp. Nototodarus spp. Sepioteuthis spp.», ahumados, congelados, secos, salados o en salmuera, con o sin cáscara desde Perú hasta Francia

Código de TARIC/Año	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
030749 - Sepia «Sepia officinalis, Rossia macrosoma Sepiola spp.» y el calamar «Ommastrephes spp., Loligo spp. Nototodarus spp. Sepioteuthis spp.», ahumados, congelados, secos, salados o en salmuera, con o sin cáscara	Valor en USD miles	1027	623	482	84	58
	En toneladas	456	214	179	25	14

Fuente: UN COMTRADE vía TradeMap, 2019

Tabla 9 : Importaciones del producto 0307.43 - Sepias y calamares, calamares y calamares, incluso separados de sus conchas, congelados desde Perú hasta Francia

Código de TARIC/Año	Valores	2014	2015	2016	2017	2018
030743 - Sepias y calamares, calamares y calamares, incluso separados de sus conchas, congelados	Valor en USD miles	-	-	-	4 632	5 159
	En toneladas	-	-	-	1 905	1 618

Fuente: UN COMTRADE vía TradeMap, últimos datos disponibles 2019

El Perú figura entre los diez primeros países que exportan Sepia y calamares hasta Francia, lo que es una oportunidad para los próximos clientes peruanos.

2.5. Regiones y sectores de mayor demanda

Los volúmenes de venta siguen disminuirse en las lonjas de pescado en Francia (toda especie confundida)

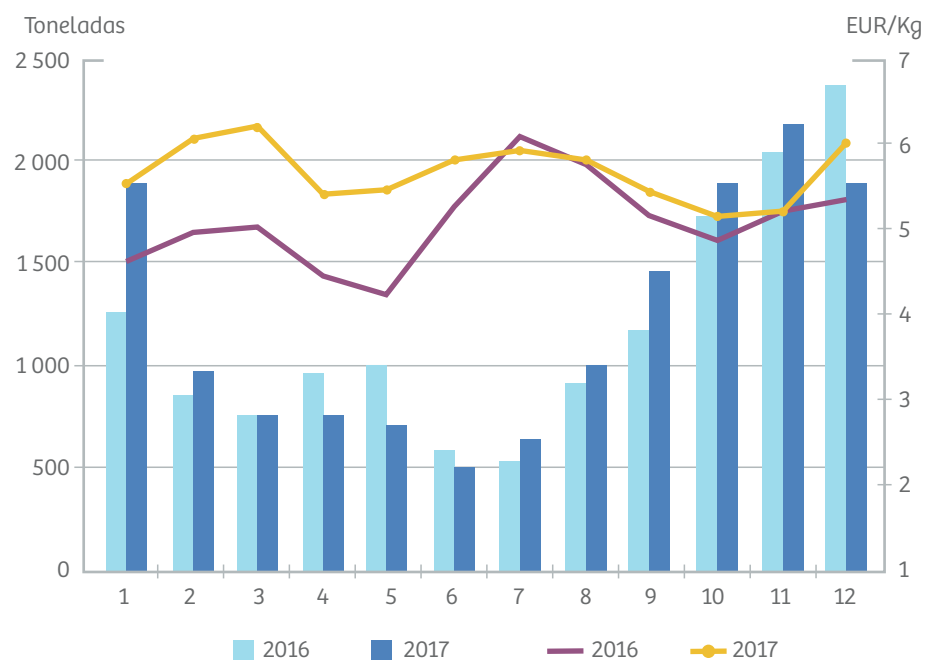
Según el balance del 2017 publicado por France AgriMer sobre los sectores de pesca y acuicultura, las cantidades puestas a la venta en lonjas de pescado en el 2017 han retrocedido del 3 % en comparación al 2016 para alcanzar 194 millones de toneladas, o sea el nivel más bajo observado desde hace ocho años. 249 especies diferentes han sido vendidas en subastas en el 2017, de las cuales 9 pesan más de la mitad de los aportes: merluza, sardina, concha Saint-Jacques, rape, merlán, sepia, carbonero, caballa, buccino. En el 2017, las subastas de la fachada Atlántica y mediterránea, así como las de los Altos-de-Francia han visto sus volúmenes

disminuir más fuertemente (respectivamente -14 %, -8 % y -6 % comparado con el 2016). Además, los volúmenes desembarcados en el sur de la Bretaña se han igualmente replegado 2 % y las subastas de la Mancha testifican una cierta estabilidad. Con volúmenes en aumento del 4%, la subasta de Lorient es la 1era subasta en volumen, aún si nos limitamos a las ventas en subastas, pasando delante Boulogne-sur-Mer que ve sus ventas retroceder del 7% en el transcurso del año, en comparación con el 2016. En valor, la subasta de la comuna de Guilvinec sigue en la primera posición de la clasificación (74 millones de EUR) a pesar de una baja del 3 % de los volúmenes vendidos, pero apoyándose en un precio medio en alza del 2 %. Aunque los volúmenes de venta en las lonjas de pescado (toda especie confundida) disminuyen, los volúmenes de cefalópodos parecen retomar vigor en el 2017.



El crecimiento de los volúmenes de cefalópodos en lonjas de pescado en el 2017, luego de un estancamiento en el 2016

Gráfico 13: Evolución de las cantidades vendidas y de los precios medios de cefalópodos en lonjas de pescado entre el 2016 y el 2017



Fuente: FranceAgriMer, VISIOMer, datos 2018

El gráfico anterior ilustra una cierta recurrencia de los volúmenes de ventas de cefalópodos en lonjas de pescado, especialmente entre los meses de enero,

febrero, julio agosto, septiembre, octubre, noviembre 2016 y 2017. A manera de ejemplo, alrededor de 2 000 toneladas de cefalópodos han sido vendidas en lonjas

de pescado en el mes de noviembre del 2016 por un precio medio de EUR 5 el kilogramo. Un año más tarde, cerca de 2 250 toneladas de cefalópodos han sido vendidas por un precio medio EUR 5 el kilogramo, lo que representa un alza de 250 toneladas entre los dos años, por un precio equivalente. El ejemplo más significativo de este aumento incumbe el mes de enero: alrededor de 1 750 toneladas de cefalópodos han sido vendidos por alrededor de EUR 5 el kilogramo en enero del 2017, contra 1 250 toneladas vendidas en el 2016 por un precio medio de alrededor de 4,75 el kilogramo. Así el mes de enero se ha revelado fructuoso: contamos 500 toneladas suplementaria de cefalópodos vendidos entre 2016 y 2017 por una reducción de 0,25 céntimos de euro el kilogramo.

De una manera más detallada, según los datos de FranceAgriMer con fecha de marzo del 2018, los desembarques de cefalópodos generan un volumen de ventas en alza del 20 % comparado con el volumen de ventas del 2016. La sepia, que comprende la mitad de los volúmenes de la cifra de ventas, se encuentra en la mayor parte de los sitios de desembar-

ques: Arcachon, Boulogne, Dieppe, Erquy, la Turballe, Les Sables d'Olonne, debido a una disminución de los volúmenes en el 1er semestre del 2017. Los calamares, segunda especie de esta categoría, representan el 36 % de los volúmenes, lo que corresponde un aumento de cerca del 14 %.

FranceAgriMer destaca un alza de los desembarques de pulpo, con un aumento del 40 % comparado con el 2016. Si los volúmenes desembarcados en las fachadas mediterráneas y al sur de la Bretaña han sido relativamente estables, las fachadas Norte y la de la Mancha son las que más beneficiadas de esta mejora de volúmenes en esta categoría, con respectivamente + 20 % y + 23 %.

2.6. Análisis de la competencia

El mercado francés de alimentos congelados está dominado por subsidiarias de los principales grupos de alimentos extranjeros, como Findus, McCain Foods y Pinguin.

Empresa (datos y web/ Marca)	Actividades de La empresa	Comentario	Unidad de medida	País	Certificaciones
Nomad Foods - Findus 11 boulevard du Mont d'Est 93192 Noisy Le Grand Cedex https://www.findus.fr/contacts/nous-contacter	Fabricante	14% de cuota de mercado en Europa (EUR 1 003 millones en 2016)	-	Europa	Marine Stewardship Council (MSC), Aquaculture Stewardship Council (ASC),
Frial 6 route de Caen 14400 Bayeux http://www.frial.fr ; philippe.cadet@frial.fr	Fabricante	- (Volumen 2017: EUR 68 millones)	-	Francia	Marine Stewardship Council (MSC), Aquaculture Stewardship Council (ASC), BRC Food Grade A, IFS Food, IFS Broker, ISO 50001
Cité Marine Z.I. du Porço 56700 Kervignac https://www.cite-marine.fr	Fabricante	- (Volumen 2016: EUR 272 millones)	EUR	-	MSC, IFS Food, ISO 14001
Halieutis Fish & Co 1 Rue Maurice Le Léon 56100 Lorient http://www.halieutis-fishandco.com	Fabricante	- (Volumen 2016: EUR 3 millones)	-	Lorient, Francia	IFS Food High Level, MSC, AB (Agricultura Biológica), RespectOcean (Respeto Océano), BRETAGNE (BRETAÑA)

Empresa (datos y web/ Marca)	Actividades de La empresa	Comentario	Unidad de medida	País	Certificaciones
Pescanova 1 Rue Albert Schweitzer 14280 Saint Contest (France) www.pescanova.fr	Fabricante	- (Volumen 2018: EUR 160 millones, grupo)	-	6 países de África (incluido Mozambique) y América del Sur (incluido el Perú)	ISO 9001, ISO 14001, IFS, Global Aquaculture Alliance (GAA), Global GAP (IFA)
Tipiak S.A. Saint Aignan de Grand Lieu 44860 Pont St Martin es-industrie@tipiak.fr ; http://industrie.tipiak.fr/	Fabricante	-(Volumen 2016: EUR 68,8 millones, platos congelados)	-	-	ISO 9001, BRC
BASSEZ ET CIE 12 C Allée de Saint-Malo, 94519 Rungis CEDEX France	Importador	-	EUR	-	-
260 Rue DE LA TOUR CENTRA 206, 94576 Rungis CEDEX	Mayorista	-	EUR	Francia	-
PECUNIA FLOTTE COTIERE 10 c Allée de Saint-Malo, BP 50103 94519 Rungis CEDEX France http://www.pecunia.fr/	Mayorista	Vendidos por 5 o 10 kg (hasta 2 kg) o por 10 o 20 kg (más de 2 kg), todo el año	EUR	Francia	-

03

Empresa (datos y web/ Marca)	Actividades de la empresa	Comentario	Unidad de medida	País	Certificaciones
UNION MARÉE 1 C Allée de Sète, BP 10250 94539 Rungis CEDEX France	Mayorista	-	EUR	-	-
A FISH'N'SEA 1 Allée de Sète, BP 10250 94539 Rungis CEDEX France http://www.afishnsea.fr/	Negociante	Vendido entre mayo y diciembre	EUR	-	

3. Análisis de la demanda

3.1. Perfil de la demanda del consumidor

Compras de crustáceos y cefalópodos frescos en los hogares en el 2015

Según un reporte publicado en junio del 2017 por Agricultura y Agroalimentaria Canadá sobre las tendencias en el sector

de los moluscos y crustáceos en Francia, los franceses son grandes consumidores de moluscos y crustáceos, especialmente de mejillones, vieiras y ostras. De manera general, la demanda de frutos de mar en Francia sigue siendo elevada, pero el retroceso del poder de compra de los consumidores lleva estos últimos a gastar con parsimonia.



Tabla 10: Compras de crustáceos y cefalópodos frescos en los hogares en el 2015

2015	Cantidades compradas (toneladas)	Suma gastada (eur)	Precio medio (EUR / kg)	Frecuencia de compra por año	Nivel medio de compra (kg)	Presupuesto medio (EUR)	Cantidades compradas por compra (kg)	Suma gastada por compra (EUR)	Cuota de mercado en valor en grandes superficies (%)
Crustáceos frescos	14 570	186 540	12,8	2,8	2,4	31,2	0,9	11	66,2
Buey de mar	4 849	43 802	9	2,2	1,9	17,1	0,9	7,8	78,8
Langostinos	3 199	51 109	16	2,6	2,1	33,5	0,8	13	63,5
Araña de mar	2 296	13 412	5,8	3,2	4,2	24,6	1,3	7,7	57,6
Camarón crudo	1 842	24 982	13,6	1,7	0,8	10,9	0,5	6,4	63,3
Bogavante	530	13 740	25,9	1,1	1,2	32,4	1,1	28,2	65,9
Cefalópodos frescos	4 525	41 196	9,1	2,2	1,8	16,7	0,8	7,6	61
Calamar	3 172	27 995	8,8	2	1,6	14,1	0,8	7,1	62,8

Fuente: FranceAgriMer 2016, según Kantar Worldpanel

Según el Tabla anterior, los franceses afeccionan particularmente los crustáceos en el 2015: 14 570 toneladas han sido compradas en el 2015 por un precio medio de EUR 12,80 el kilogramo. Los crustáceos frescos representan más de la mitad de las partes de mercado en valor en Grandes y Medianas superficies (GMS), con 66,2 % de las partes de mercado en el 2015. Los cefalópodos frescos son igualmente muy apreciados por los consumidores, como atestiguan las compras de calamar y pota: de 4 525 toneladas de cefalópodos frescos comprados en el 2015, 3 172 tone-

ladas estaban dedicadas al calamar y la pota, por EUR 27 995. El precio medio del calamar y de la pota se elevaba entonces a EUR 8,80 el kilogramo, por un presupuesto medio de compra de EUR 14,10. En el 2015, los calamares y potas representaban el 62,8% de las partes de mercado en valor en GMS.

Enfoque sobre la población blanco de cefalópodos frescos

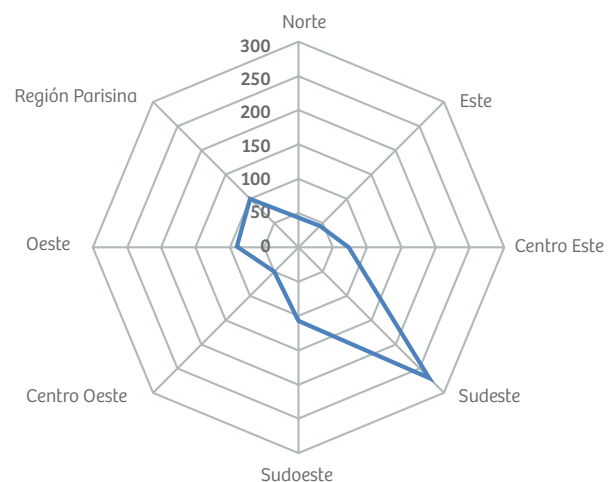
Los gráficos siguientes proceden de un estudio llevado en el 2016 por FranceA-

griMer, El Establecimiento nacional de los productos de la agricultura y del mar. Estos aportan precisiones sobre el consumo de los hogares a domicilio (en peso neto) y sobre el perfil de los consumidores de cefalópodos frescos según la región, los ingresos, la edad de la persona compradora y el momento en el ciclo de vida.

Esta es la repartición de las compras de cefalópodos frescos en volumen en el 2015 (base 100: promedio nacional), completada por algunos datos demográficos.



Gráfico 14: Índice de volúmenes de cefalópodos frescos por región en el 2015, en toneladas



Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2016

Según la figura de la derecha, en el 2015, los volúmenes de cefalópodos frescos eran particularmente importados en el Sureste de Francia, con cerca de 275 toneladas. Esta repartición se explica por la presencia de litorales propicios a la pesca de calamares, al Oeste del Mediterráneo.

Las cifras de los tableros siguientes ilustran la repartición de los volúmenes de cefalópodos frescos por región y atesti-

gan del predominio de las compras de cefalópodos en el Sureste. De hecho, la mayoría de los volúmenes de cefalópodos frescos (33,7 %) era comprada por consumidores situados en la región del Sureste, en el 2015. La región parisina y el Oeste de Francia son las dos regiones más propicias a la compra de cefalópodos frescos, con respectivamente 18,3 % de los volúmenes y 16,5 % de los volúmenes en el 2015.

Además, los compradores de cefalópodos frescos se concentran mayoritariamente en los polos urbanos (60,6 %) y en las coronas peri-urbanas (18,2 %). Por lo tanto, es la clientela urbana la más propensa al consumo de cefalópodos frescos.



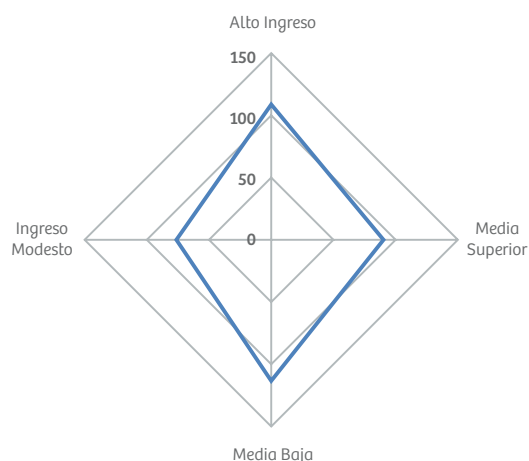
Tabla 11: Repartición de las compras de cefalópodos frescos en volúmenes (en %) en el 2015 por región (a la izquierda) y por área urbana (a la derecha)

Región	Participación (%)
Norte	3,8
Este	3,7
Centro este	9,2
Sudeste	33,7
Sudoeste	10,7
Centro oeste	4,1
Oeste	16,5
Región parisina	18,3

AREA URBANA	Participación (%)
Mayoritariamente rural	17,5
Concentración múltiple	3,7
Suburbano	18,2
Polo urbano	60,6

Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2016

Gráfico 15: Índice de volúmenes de cefalópodos frescos por clase de ingresos en el 2015, en toneladas



Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2016

Según la figura de al lado, en el 2015, las compras de cefalópodos frescos parecían concernir una clientela heterogénea en términos de clase de ingresos. Los hogares de clase alta y media baja compraban alrededor de 110 toneladas de cefalópodos frescos en el 2015, mientras que los hogares de clase modesta y media alta compraban alrededor de 75 toneladas el mismo año. Así, en vista de esta poca diferencia según la clase de ingresos, la totalidad de los hogares parece apreciar los cefalópodos frescos.

Son los hogares de clase media (baja y alta) los que más dinero consagran a la compra de cefalópodos. De hecho, la tabla siguiente ilustra la repartición de las compras de cefalópodos frescos por clase de ingresos: en el 2015, casi la mitad de los hogares de clase media baja (46,4 %) y un cuarto de los hogares de clase media alta (25,7 %) consagraban su dinero a la compra de cefalópodos frescos.

Tabla 12: Repartición de las compras de cefalópodos frescos en volúmenes (en %) en el 2015, por clase de ingresos

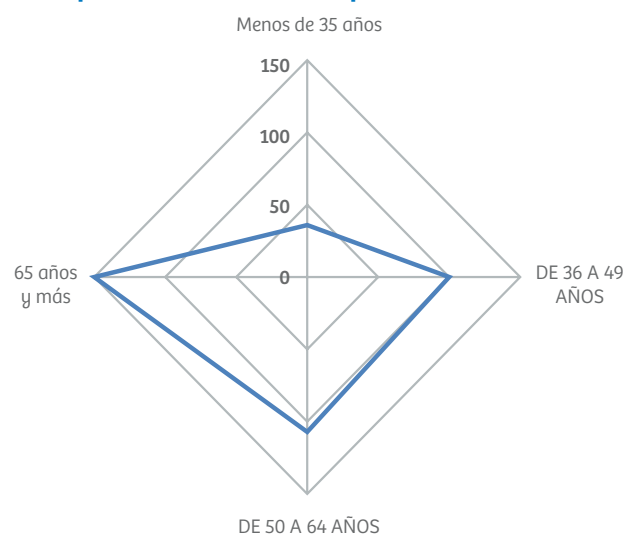
CLASE DE INGRESO	Participación (%)
Alto ingreso	16,9
Media superior	25,7
Media baja	46,4
Ingreso modesto	11

Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2016

La figura de al lado ilustra la repartición de cefalópodos frescos en volúmenes según la edad de la persona responsable de las compras. En el 2015, observamos que, entre las personas responsables de las compras, los hogares de 65 años y más son los más entusiastas con los cefalópodos frescos, con 150 toneladas consumidas en el 2015, seguidas por los hogares de 50 a 64 años

(alrededor de 100 toneladas consumidas en el 2015). Asimismo, destaca que el 37,9 % de personas con más de 65 años son las responsables de las compras de cefalópodos frescos en el 2015, seguidos por los hogares de 50 a 64 años responsables de las compras con una participación del 27,4%

Gráfico 16: Índice de volúmenes de cefalópodos frescos según la edad de la persona responsable de las compras en el 2015, en toneladas



Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2016

Este atractivo de las personas mayores por los cefalópodos frescos se explica por razones éticas y sanitarias: el afán de comer más sanamente con el fin de preservar su salud y de limitar los riesgos de enfermedades.



Tabla 13: Repartición de las compras de cefalópodos frescos en volúmenes (en %) en el 2015, según la edad de la persona responsable de las compras

Edad de la persona responsable de las compras	Participación (%)
Menos de 35 años	7,8
De 35 a 49 años	26,8
De 50 a 64 años	27,4
Más de 65 años	37,9

Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2016

Un artículo de abril del 2013 de la revista en línea ConsoGlobe - basada en el desarrollo sostenible - (www.consoglobe.com) reporta un estudio llevado por los científicos americanos de la Escuela de Salud Pública de Harvard y de la Universidad del Estado de Washington.

Durante 16 años, los científicos han observado los niveles sanguíneos de 2 692 personas mayores cuyas características son las siguientes:

- Más de 65 años de edad,
- en buena salud antes de empezar el estudio.

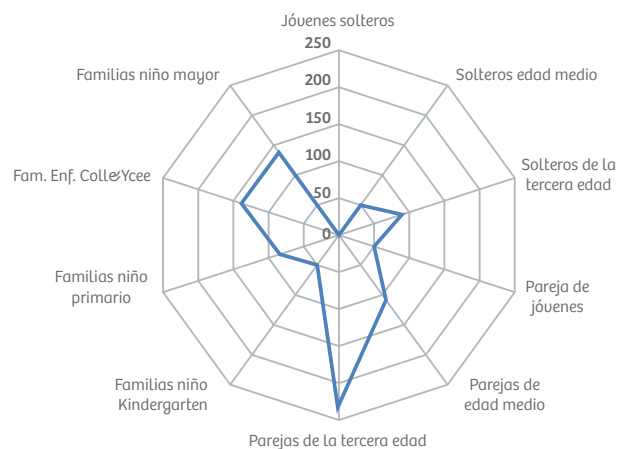
Dos conclusiones se perfilan después del estudio:

- Las personas de edad que consumían pescado regularmente antes del estudio presentaban un riesgo de fallecimiento reducido del 27 %, incluso del 35 % respecto a la mortalidad relacionada con enfermedades cardiovasculares,
- La prolongación de la esperanza de vida: la edad promedio de las personas de amantes del pescado era 2,2 años más elevada que los otros.

Así, este estudio sobresalta los beneficios de los omegas 3 (que procura el consumo del calamar) sobre la esperanza de vida y las patologías particulares de las cuales estos protegen.

La repartición de cefalópodos frescos según el ciclo de vida

Gráfico 17: Índice de volúmenes de cefalópodos frescos por ciclo de vida en el 2015, en toneladas



Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2016

Según la figura de al lado, en el 2015, los cefalópodos frescos eran más consumidos en las mesas de parejas de edad y de familias cuyos hijos son mayores, colegiales y estudiantes, con al rededor 210 toneladas

consumidas en el 2015 por las parejas mayores de edad y cerca de 150 toneladas por las familias. Además, se constata que los jóvenes solteros no consumían cefalópodos frescos en el 2015.

Tabla 14: Repartición de las compras de cefalópodos frescos en volúmenes (en %) en el 2015, por ciclo de vida

Ciclo de vida	Participación (%)
Jóvenes solteros	0,7
Solteros de edad medio	5,8
Solteros de la tercera edad	12,3
Pareja de jóvenes	2,9
Parejas de edad medio	18,3
Parejas de la tercera edad	25,1
Familias con un niño en kindergarten	3,1
Familias con un niño en primario	7,6
Familias con un niño en colegio / liceo	12,2
Familias un niño mayor	12

Fuente: FranceAgriMer según Kantar Worldpanel, 2016

Para concluir este estudio, el perfil de los consumidores de cefalópodos frescos parece perfilarse así en el 2015:

- Población heterogénea en términos de ingresos, con hogares de toda clase de ingresos, incluyendo una pequeña mayoría de clase media;
- Población mayoritariamente urbana y peri-urbana, uiviendo principalmente en región parisina y en el Sureste de Francia;

- Hogares de personas mayores responsables de las compras, con edades de 50 a 64 años y de 65 años y más,
- personas mayores solteras o parejas de personas mayores, así como familias con adolescentes o hijos mayores.

Según los sitios de salud preventivos, los frutos de mar no son recomendados para los niños pequeños: los camarones, los langostinos, la langosta, los mejillones y los calamares son los principales crustá-

ceos a evitar. Estos presentan riesgos de alergias, de intolerancias alimenticias y un alto contenido de sal.

No obstante, el precio más accesible de los paquetes de calamar congelados, de las conservas de calamares y de chipirones, así como la moda de pescado crudo en los restaurantes franceses tienden a democratizar y diversificar la clientela del calamar y de los cefalópodos en general.

3.2. Análisis de tendencias

Un entusiasmo cada vez más marcado por el pescado y los frutos de mar...

Según la edición 2017 de la Guía de las especies para uso de los profesionales (consultable en línea), el consumo de productos acuáticos en Francia es particularmente notable: los franceses aprecian los productos de mar, los pescados de lago, de río y de estanque. Dentro de este mercado tan diversificado, el consumo es importante en volumen y extremadamente variado en términos de especies. Este también está caracterizado por fuertes variaciones estacionales, siempre muy marcadas por el calendario de fiestas cristianas. Las especificidades regionales son también muy variadas.

De acuerdo con el análisis sectorial de junio del 2017 realizado por Agricultura

y Agroalimentaria Canadá, Francia es un mercado importante en el sector de frutos de mar. De hecho, según el reporte anual de FranceAgriMer, el consumo total de pescado y frutos de mar era de alrededor de 36,8 kilogramos por habitante en el 2016. (Estos datos toman en cuenta las capturas vivas (en peso) y los datos sobre la población nacional).

...que destaca una voluntad de comer más sanamente: bienestar y alimentación razonada están presentes

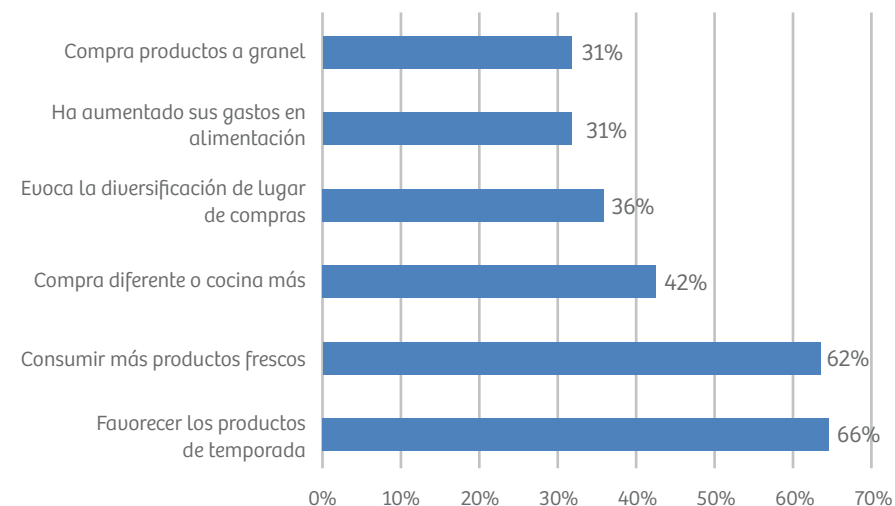
De acuerdo con el análisis sectorial de junio del 2017 realizado por Agricultura y Agroalimentaria Canadá, los consumidores franceses toman cada vez más conciencia de la importancia que ha adquirido la alimentación sana. Además, gran número de consumidores tratan de consumir comidas equilibradas. Así la demanda de productos de mar está en aumento y la mayoría de los supermercados ofrecen una vasta gama de pescados y frutos de mar.

Según el sitio en línea PasseportSanté (portal que propone consejos para permitir a los consumidores volverse actores de su salud), el consumo de especies con tentáculos es cada vez menos marginal. Las especies más populares son el pulpo, el calamar (o pota) y la sepia. Los asiáticos aparecen como los principales consumidores de estos moluscos. Estas tres especies

se caracterizan por un contenido particularmente bajo en lípidos y alto en proteínas. Estos son excelentes fuentes de cobre, selenio y vitamina B12, y contienen muchos otros nutrimentos esenciales para la salud.



Gráfico 18: Encuesta: «Comprar bio impacta los comportamientos de las compras»



Fuente: revista «Linéaires» de mayo del 2018, según los datos del Barómetro de consumo y de percepción de los productos biológicos en Francia, Agencia Bio/CSA Research

La alimentación biológica es privilegiada: 92% de los franceses han consumido productos provenientes de la agricultura biológica el año pasado

El gráfico anterior es de la revista especializada titulada "Linéaires", con fecha de mayo del 2018, rúbrica «Productos bio». Se observa que 66 % de los consumidores favorecen los productos de temporada y 62% consumen más productos frescos. Así, el hecho de comprar bio impacta los comportamientos de compras: en el 2017, 57% de los consumidores de productos bio han declarado haber modificado sus compras.

La moda del pescado crudo: sushis y ceviches

Según la edición 2017 de la Guía de especies para uso de los profesionales consultable en línea (www.guidedesespeces.org), en una década, la moda de los restaurantes sirviendo sushis ha invadido el centro de las metrópolis, antes de extenderse hacia las periferias y otras ciudades de tamaño medio. En el 2010, Francia contaba más de un millar de restaurantes japoneses de tipo "sushi" en Ile-de-France y más de 1 500 en toda Francia, con una fuerte concentración en región parisina y sur la Costa Azul. Durante una comida constituida de sushis, se observa en promedio 100 gramos de pescado por persona, de los cuales 20 % de camarones, 17 % de atún y 12 % de salmón. Por

comodidad de abastecimiento, algunas cadenas de sushi bar solo sirven especies de cría (salmón, camarón, lubina, dorada real) y los productos descongelados como el atún blanco.

Paralelamente a esta apetencia por los sushis, el ceviche es muy apreciado por los consumidores franceses. Esta comida es típica de la cocina de América Latina, del Ecuador hasta el sur de Chile. Es una de las entradas más populares y más emblemáticas del continente. Es tradicionalmente preparada como ensalada de pescado crudo o de crustáceos macerados en jugo de limón verde, aliñados con pimienta, culantro y cebolla.



El ceviche peruano se cocina con batata y maíz asado llamado cancha, como lo demuestra la foto de al lado. El calamar

se presta perfectamente a la preparación del ceviche peruano.

Conjuntamente a esta moda de pescado crudo, el consumo de moluscos fritos es floreciente. De hecho, las potas son muy populares en las comidas de los consumidores franceses, especialmente durante el aperitivo donde los anillos de pota son degustados en forma de rosquillas crujientes.

El semivegetarianismo: una tendencia reciente puesta bajo el signo de una alimentación responsable y razonada

El semivegetarianismo designa una práctica alimentaria que consiste en ser flexible en la práctica vegetariana. El objetivo es de reducir el consumo de carne y de pescado a favor de una alimentación más sana. Todos los grupos de alimentos consumidos, es la frecuencia de consumo la que varía: los cereales, las frutas y verduras, los productos lácteos y las materias grasas son más consumidas cada día, mientras que las carnes y los peces siguen siendo ocasionales.

Según un artículo de junio del 2018 de la revista "Linéaires" (revista especializada en la distribución alimentaria) página 75, rúbrica «Marée et Marée LS», el consumo de productos del mar debe adaptarse a esta nueva tendencia alimentaria que es el semivegetarianismo. Esta tendencia incumbe la nueva generación, preocu-

pada por una alimentación responsable y razonada. Muy por detrás de Alemania con 30 000 referencias comprendiendo productos del mar certificados MSC, Francia continua en progreso con 5 000 códigos. Las previsiones anuncian que el conjunto de algunas 630 secciones de productos del mar en supermercado serán certificados al fin del año 2018, y principios del 2019. De aquí al 2020, la marca Carrefour tiene por objetivo proponer, en sus secciones de productos del mar, 50 % de productos procedentes de un aprovisionamiento responsable.

El sector de la marea LS sigue siendo dinámico. Según un artículo con fecha de junio del 2018 de la revista «Linéaires», página 75, rúbrica «Marée et Marée LS», la marea Libre Servicio (LS) se define como «la sección que se une a los valores del banco: autenticidad, frescura, garantía, aportando al mismo tiempo ventajas suplementarias: precio anunciado, fecha de consumo, practicidad, elaboración de los productos...». Estas declaraciones son recogidas por Stanislas Giraud, director general de Delpierre. Esta marca propone productos de mar en hipermercados o sección de platos de mar preparados.

El artículo destaca igualmente que el año 2017 se ha terminado con un alza de los volúmenes del 4 % en marea LS, para alcanzar cerca de 45 000 toneladas.

Prolongar la tendencia de la marea LS proponiendo gamas de comidas frías y de ensaladas consistentes a base de productos de mar (salmón, camarones, potas) es aconsejado durante la estación estival, con el fin de responder a las necesidades de los consumidores. Con este propósito, la revista en línea especializada (www.lsa-conso.fr) explica, en un artículo de febrero del 2018, que la sección de la marea LS se moderniza proponiendo numerosas referencias, del aperitivo al centro de las comidas calientes o frías, pasando por el snacking.

...como lo demuestra el ejemplo del envasado al vacío

Según un artículo de la revista «Linéaires» con fecha de mayo del 2018, rúbrica «Productos bio», el éxito del libre-servicio se ilustra en el al vacío*. Esta pista es todavía más interesante cuando la sección marea está ausente en los supermercados. Como ejemplo, la marca Grand Frais propone pulpo cocido, a veces entero. Así progresa el despliegue de productos todavía poco desarrollados en al vacío: pulpo cocido, entero o en forma de tentáculos.



*El envasado al vacío designa un empaque garantía de transparencia: este pone de manifiesto la frescura de los productos salvaguardando su color, su sabor y su integridad. Dos películas crean un empaquetado al vacío adaptándose como una segunda piel. Con un efecto 3-D, sin pliegue ni arruga, el producto se muestra al natural en el estante.

Este empaque ha permitido la puesta en práctica de la gama Créée des Saveurs, que propone especies que los consumidores no encuentran sistemáticamente en forma marinada en los estantes, tales como el adoquín de atún marinado o los botones de pota gigante. Las marinadas se desarrollan sin aditivos, en una salsa andaluz al pimentón para el atún y una condimentación al ajo y hierbas para la pota.

Para terminar, el producto crudo puede ser cocinado al sartén, a la plancha o al microondas en función de los gustos buscados.

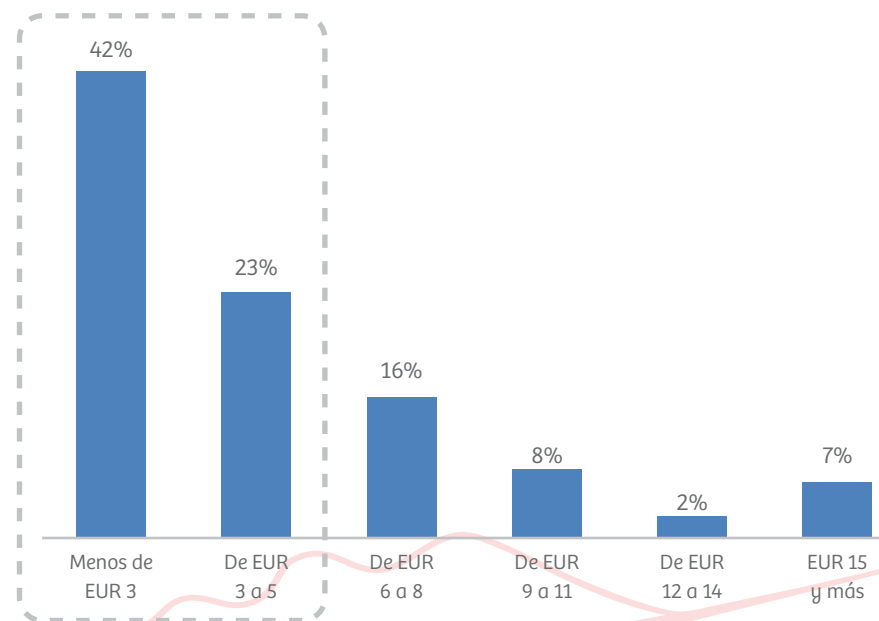
3.3. Percepción del producto peruano

El instituto Territoires & Marketing condujo una encuesta en el 2018 (del 7 de febrero

hasta el 13 de febrero) sobre 298 personas que representaron la población francesa.

Los franceses son grandes consumidores de pescado, el tercero en la Unión Europea, con 34 kg consumidos por año a nivel per cápita (frente a un promedio mundial de 21 kg). Asimismo, compran principalmente en el supermercado: tres cuartas partes de las compras de pescado fresco se realizan en hipermercados.

Gráfico 19: Resultados de la encuesta a la pregunta: ¿Si este calamar proviene del Perú, que presupuesto quiere dedicar?



Fuente: Territoires & Marketing, 2018





04


4. Auditoría en tiendas

La encuesta revela que el 65% de los franceses están dispuestos a pagar hasta EUR 5 para calamar del Perú. Además, a la pregunta ¿cuál le parece que sea la mayor ventaja de consumir productos directamente importados del Perú? El

52% personas respondieron la fabricación "ética" como las disposiciones contra el trabajo de los niños, la producción eco responsable. Esto es tanto más cierto en el contexto de la sobreexplotación de las poblaciones de peces europeos.



Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web/ Marca)	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (Local o extranjera – país)	Certificaciones	
Hipermercado	Monoprix Rue de Paris, 94340 Joinville-Le-Pont https://www.monoprix.fr/	Thiriet Z.I. 88510 Eloyes France https://www.thiriet.com/	Buñuelos de calamares (Illex argentinus)	Bolsa de 500 g	EUR 4,15 EUR 8,30/kg	España	-	
Tienda especializada en productos congelados	Picard 37 bis rue Royale – BP 324 77309 Fontainebleau https://www.picard.fr/	Picard 37 bis rue Royale – BP 324 77309 Fontainebleau France https://www.picard.fr/	Sepia officinalis con chalotas	Bolsa de 300 g	EUR 9,95 EUR 33,16/kg	Francia, océano Atlántico noreste	-	
			Trozos de calamares gigantes (Dosidicus gigas)	Bolsa de 300 g	EUR 4,95 EUR 16,50/kg	Océano Pacífico Sureste	-	
			Buñuelos de calamares	Bolsa de 500 g	EUR 4,30 EUR 8,60/kg	España	-	

Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Formato (Imagen del Producto)
Canales de Comercialización	Empresa (datos y web)	Empresa (datos y web/ Marca)	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen (Local o extranjera – país)	Certificaciones	
Tienda especializada en productos congelados	Picard 37 bis rue Royale – BP 324 77309 Fontainebleau https://www.picard.fr/	Picard 37 bis rue Royale – BP 324 77309 Fontainebleau France https://www.picard.fr/	Cabezas y patas de calamares (Loligo duvauceli o Loligo chinensis)	Bolsa de 500 g	EUR 5,95 EUR 11,90/ kg	Océano Pacífico Centro-ste u Océano Indiano este	-	
Hipermercado	Carrefour https://www.carrefour.fr/	CMI CMI TSA 91431 - 91343 Massy cedex France	Anillos de calamares (Illex argentinus)	Bolsa de 450 g	EUR 4,80 EUR 10,67/kg	Océano Atlántico Suroeste	-	
Hipermercado	Carrefour https://www.carrefour.fr/	Gimbert Surgelés 3 rue de Perrin - 32500 Fleurance - France www.gimbertocean.com	Anillos de calamares (Todarodes pacificus)	Bolsa de 400 g	EUR 5,50 EUR 13,75/kg	Océano Pacífico Noroeste	-	
Tienda especializada en productos congelados	Thiriet	Thiriet	Trozos de calamares (Illex argentinus)	Bolsa de 1 kg	EUR 15,90	Océano Atlántico Suroeste	-	

05

5. Atributo y percepción del producto

El calamar gigante se caracteriza por un contenido de ácidos grasos Omega-3 que actúan en diversos planos favorables al ser humano como en la reducción de la presión arterial, los triglicéridos sanguíneos y la formación de coágulos. Alto en minerales y vitaminas, el calamar gigante es fuente nutritiva importante, sin embargo, si su uso es frito, puede aumentar los niveles de colesterol. También, es prudente señalar que es posible encontrar personas que sean alérgicas a este molusco.

El calamar es apreciado para ensaladas, cortado en cuadrados o en rodajas, y preparado en distintos estilos como "à la sétoise, à la romaine, à l'armoricaine, à la bretonne, à l'espagnole". Los brazos, tentáculos e incluso su tinta se usan en la cocina y se puede comer frito, en fricasé con condimentos y legumbres o en distintas salsas.



06

6 Condiciones de acceso al mercado

6.1. Aranceles, tributos aduaneros e impuestos

Cuando una empresa compra productos al por mayor fuera de la Unión Europea, debe pagar los derechos de aduana y el impuesto al valor agregado (IVA).

Los derechos de aduana son impuestos gravados sobre un producto importado cuando pasa a través de la frontera. Estos derechos pueden ser fijos o representar un porcentaje del precio (es decir, derechos Ad Valorem). Se calculan sobre el valor en aduana, incluido el costo de compra de los bienes, el seguro y el transporte hasta el destino.

Dicho de otro modo:

Derechos de aduana: tasa (en porcentaje)
* valor en aduana

Valor en aduana: valor del producto +
costo del transporte + seguro.

El sitio web europeo http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/taric/taric_consultation.jsp?Lang=fr permite conocer la tasa de aduana aplicable según el código TARIC (HS en inglés). El resultado del código 0307490000 - Demas jibias, globitos, calamares y potas, congeladas, secas, saladas o en salmuera está disponible en la página siguiente. También es necesario prestar atención al código TARIC suministrado por el proveedor porque es posible que sea ligeramente diferente para que los aranceles aduaneros sean más bajos. Esta doble verificación evitará sorpresas desagradables.

El IVA se calcula después de este paso. Corresponde a: 5.5% * (valor en aduana + derechos de aduana). El arancel para el Perú es de 0%.

Figure 15 : Tabla de los documentos que se debe presentar para importar los productos del código 0307490000

B1	Presentación de un certificado/licencia/documento C 644	Importación/exportación autorizada después de control
B2	Presentación de un certificado/licencia/documento Y 929	Importación/exportación autorizada después de control
B3	Presentación de un certificado/licencia/documento	Importación/ exportación no autorizada después de control

Fuente: Ec.europa.eu

Indicaciones especiales/Documentos presentados/Certificados y autorizaciones C644 Certificado de control por los productos ecológicos Y929 Productos no afectados por el Reglamento (CE) n.º 834/2007 (productos ecológicos)

Para la importación del producto cuyo código TARIC es: 0307490000 - Demas jibias, globitos, calamares y potas, congeladas, secas, saladas o en salmuera, no se tienen las informaciones sobre los derechos de aduana según la fuente TRADE HELPDESK (<http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/fr>).

6.2. Restricciones, estándares y normas de ingreso al mercado

Debemos distinguir entre las actividades de importación dentro de la Unión Europea y las del resto del mundo. Las reglas son diferentes y las importaciones del exterior se ven obligadas a tener más condiciones. Antes de importar un producto a un país, es necesario hacer las preguntas correctas.

¿Qué estado de compañía elegir?

Todos los estados de la compañía le permiten llevar a cabo una actividad de importación:

- Autoorganización o microempresa,
- Empresa individual a la realidad (IE o EIRL),
- Compañía (Empresa individual de responsabilidad limitada - EURL, Sociedad anónima de responsabilidad limitada - SARL, Sociedad anónima simplificada - SAS, Sociedad anónima simplificada - SASU)

Algunas de estas estructuras son más ventajosas que otras en términos de impuestos. La DGCCRF especifica que el estado de EURL, SARL y SAS permite la recuperación del IVA. De hecho, cuando se crea una de estas compañías, el gerente recibe un identificador de impuestos. Puede comprar productos libres de impuestos en la Unión Europea y recuperar el IVA que aplica la aduana a productos de países fuera de la UE. Además, no tiene que aplicar el IVA sobre las ventas de bienes para la exportación.

¿Cuál es el número de EORI y cómo obtenerlo?

El número EORI es un número único de identificador de comunidad obligatorio que se utilizará para todas las transacciones internacionales. Establecido en el Reglamento (CE) no 312/2009, de 16 de abril de 2009. Fue introducido por los Estados miembros de la UE para asegurar

el comercio que entra y sale de la UE. En Francia, este número se utiliza principalmente en declaraciones electrónicas relacionadas con el despacho de mercancías. Para obtenerlo, dos medios son posibles:

- Si la empresa tiene un procedimiento de despacho de aduana domiciliado, la obtención se realiza en el gerente de aprobación de la aduana,

En caso contrario, en el Centro de Acción Económica (EAP) de la Dirección Regional de Aduanas. La dirección de los polos se puede encontrar en esta dirección: https://pro.douane.gouv.fr/rush/API_Service.asp?sid=e3-app. El PAE Paris se encuentra en 30 rue Raoul Wallenberg, 75019 Paris.

Los operadores económicos establecidos en un tercer país (fuera de la Unión Europea) deben solicitar el número EORI completando una solicitud específica de registro (CERFA no 13930 disponible en el portal ministerial). Luego deben dirigirse a la oficina E3 - Política de despacho de aduana de la Dirección General de Aduanas y Derechos Indirectos enviando un correo electrónico a dg-e3-eori@douane.finances.gouv.fr. El registro en Francia solo tiene lugar si el operador no está ya registrado en otro Estado miembro.

¿Cuáles son las formalidades para importar bienes de un país fuera de la Unión Europea?

El término importación se refiere a las operaciones comerciales llevadas a cabo (aquí en este caso) dentro del territorio de la UE sobre un producto o producto de un país no perteneciente a la UE, es decir, un tercer país.

Desde el 1 de enero de 2011, la legislación comunitaria ha introducido un sistema de control de importaciones denominado ICS (Import Control System). Esto último crea obligaciones de seguridad para los operadores de comercio exterior.

Obligaciones comunitarias:

El transportista debe enviar una declaración resumida de entrada (ENS para "entry summary declaration") que contenga datos de seguridad y protección a las autoridades aduaneras en el primer punto de entrada de la Unión Europea antes de la llegada o del cargamento del medio de transporte. La ENS es enseguida objeto de un análisis de riesgo para evaluar la seguridad o la protección, lo cual puede conducir a:

- Un permiso,
- Una prohibición de cargar la nave en el país extranjero para los contenedores de larga distancia,

- Una ejecución de los controles aduaneros.

Obligaciones nacionales:

La presentación en aduana de las mercancías en el contexto de ICS se traduce en Francia mediante una notificación de descarga emitida por el transportista, para informar a los servicios, los controles aduaneros prescritos.

Todas las mercancías importadas de un país no perteneciente a la UE están sujetas a una declaración en aduana y están sujetas a cualquier arancel aduanero e IVA (ver 4.2 Aranceles y Aduanas).

El origen de los productos es importante porque cuando la UE concluye un acuerdo de libre comercio con terceros países, un producto que cumpla con las normas de origen de este acuerdo puede ser elegible para la importación de un arancel aduanero reducido o nulo, previa presentación de una prueba de origen válida.

¿Quién puede desaduanar los productos?

El despacho de aduanas consiste en pagar los derechos de aduana y el IVA en la importación. En la mayoría de los casos, el transportista (o cualquier otro proveedor de servicios, incluido La Poste)

puede encargarse de todos los trámites de despacho y adelantar a la aduana el importe de los derechos de aduana y el IVA. El transportista luego factura estos montos al consignatario, junto con las tarifas. Tenga cuidado de no confundir estas tarifas con las tarifas de aduana, ya que no tienen conexión con el impuesto recaudado en nombre del Tesoro.

Controles sanitarios

El sistema de control se basa en dos medidas:

- Controles mejorados en virtud del Reglamento (CE) n° 669/2009 de la Comisión Europea para garantizar el cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos y las disposiciones sobre sanidad animal y sanidad animal. bienestar animal.
- Medidas de emergencia adoptadas sobre la base del artículo 53 del Reglamento (CE) n° 178/2002 sobre seguridad alimentaria y por el que se establecen procedimientos relativos a la seguridad de los productos alimenticios.

Sistemáticamente, el exportador extranjero, aquí en Perú, o su representante debe notificar a la autoridad competente la fecha, el lugar y la hora previstos de llegada de los envíos de mercancías. Debe completar

el Documento de entrada común (DCE) y enviarlo al menos uno o dos días hábiles antes de la llegada de los productos.

El control de productos biológicos para la importación

Los productos orgánicos, además de los controles sanitarios, están sujetos a un control para garantizar su calidad biológica. Este control incluye:

- control documental sistemático,
- Una verificación de identidad aleatoria,
- Un control físico (muestreo y análisis oficial) de acuerdo con una frecuencia determinada por la autoridad competente de acuerdo con el riesgo.

Reglas de empaquetado y etiquetado

Los productos alimenticios y todos los demás bienes transportados están sujetos a normas estrictas sobre envasado y etiquetado. Si no se toman todas las medidas necesarias, podrían ser una fuente de complicación.

El objetivo principal del embalaje es proteger los productos durante el transporte, durante la manipulación y durante el almacenamiento. En caso de daño causado a la mercancía, la mercancía puede ser reembolsada, reemplazada sin

cargo o entregada al cliente por el transportista porque se presume responsable del deterioro de la mercancía en el plan legal. Sin embargo, si puede demostrarse que el embalaje fue de mala calidad o no es adecuado, la empresa se hace responsable. Por lo tanto, es esencial garantizar el embalaje adecuado de los productos.

El etiquetado cumple tanto con una lógica clara de comunicación del producto como con las necesidades logísticas. Por un lado, se deben respetar dos reglas principales:

- El etiquetado debe incluir información que informa objetivamente al consumidor. Deben estar al menos en francés,
- El etiquetado debe ser justo y preciso. No debe inducir al consumidor.

También debe aparecer otra información obligatoria:

- La identidad del producto: la etiqueta debe identificar claramente el nombre habitual del producto correspondiente a su nombre genérico o función,
- La indicación de la cantidad neta del producto en volumen (producto líquido o masa (otros productos) Si el producto está contenido en un líquido, especifique el peso neto drenado,

- La identificación del operador bajo cuyo nombre se comercializa el producto. Debe implantarse en la Unión Europea. Si está empaquetado por un proveedor de servicios, indique las coordenadas del centro de embalaje (precedido por «emb» (ej. EMB A07555));
- El origen, si su omisión puede inducir a error al consumidor (ejemplo: chorizo español, hecho en Francia),
- La lista de ingredientes implementados en orden descendente de importancia. Los ingredientes alergénicos deben ser destacados,
- La cantidad de ingredientes destacados en el etiquetado o en la denominación de venta (por ejemplo: pastel de fresa, indicar el porcentaje de fresa presente en el producto final),
- La fecha de consumo de los alimentos perecederos: Fecha Límite de Consumo (DLC) «para ser consumido hasta ...» o para conservantes: Fecha de Durabilidad Mínima (MDD) «a consumir preferiblemente antes de ...». Estos detalles deben escribirse en su totalidad,
- El número del lote de fabricación para permitir la trazabilidad del producto si es necesario.
- Las instrucciones de uso, si la comida requiere un uso apropiado o almace-

namiento específico (por ejemplo, para ser almacenado en un lugar seco),

- La declaración nutricional (obligatoria desde el 13 de diciembre de 2016).

Además, los ingredientes o la constitución del producto, las normas, el origen, etc. deben mencionarse en el etiquetado de sus productos durante una exportación a

un país miembro de la Unión Europea. Por último, los alimentos no preenvasados, como frutas y verduras a granel, deben ofrecerse a la venta cerca de un cartel, mencionando: la denominación de venta, el estado físico del producto (ejemplo: descongelado) y el precio del producto. venta (ejemplo: por la pieza y / o el peso).



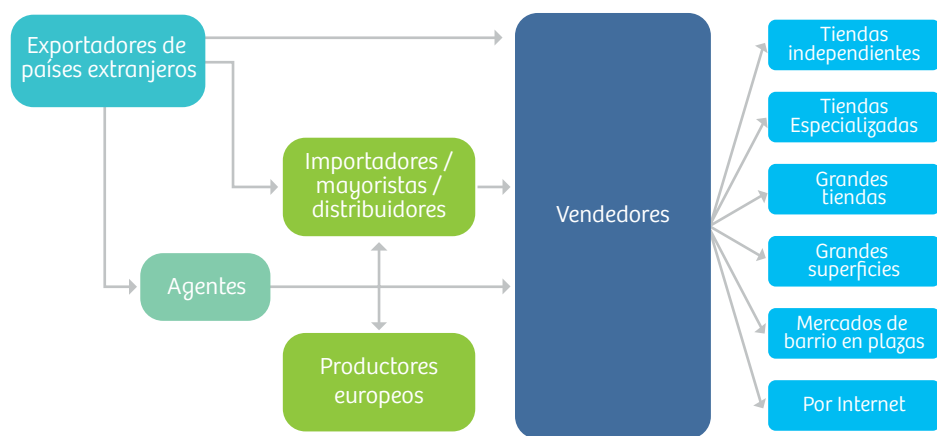
07

7. Canales de comercialización y distribución

El calamar se vende principalmente en tiendas físicas. Algunas marcas o mayoristas también ofrecen sus productos en

internet. Por último, hay especialistas de Internet que son especializados en productos congelados.

Diagrama descripción de los diferentes canales de distribución de la merluza



Fuente: Product Factsheet Children's wear in Europe CBI, 2016

La distribución de los sectores de pesca y acuicultura en Francia

Existen 4 circuitos de distribución dentro de los sectores de pesca y acuicultura:

- La gran distribución designa el comercio al detalle de bienes de consumo efectuándose en libre servicio dentro del comercio inte-

grado o asociado. La gran distribución comprende los hipermercados, supermercados, tiendas y se oponen al pequeño comercio independiente;

- La restauración colectiva es una rama industrial que tiene por actividad servir comidas en colectividad fuera del domicilio privado;
- La restauración comercial reúne los establecimientos de restauración teniendo por vocación ganar dinero con

prestaciones ofrecidas a sus clientes. El trabajo se efectúa en laboratorio, estos son sometidos a normas sanitarias estrictas. La restauración comercial se divide en dos subconjuntos: la restauración tradicional (con servicio a la mesa) y la restauración rápida.

- La pescadería y los mercados.

Figura: Los circuitos de distribución en el seno de los sectores de pesca y acuicultura



Gran distribución



Restauración Colectiva



Restauración Comercial

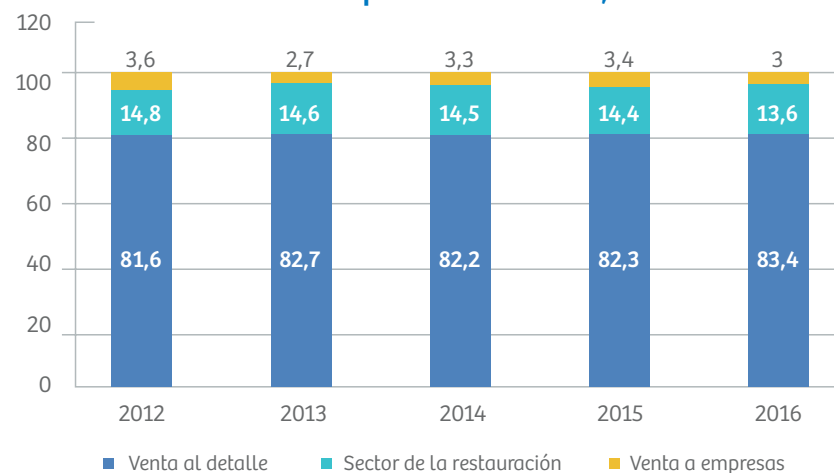


Pescaderías y mercados

Fuente: Territoires & Marketing 2018, según los datos de FranceAgriMer

Enfoque sobre las ventas de pescado y frutos de mar mediante canales de distribución

Gráfico 20: Evolución de la repartición de las ventas de pescados y productos del mar frescos en Francia, en %



Fuente: Informe de junio del 2017 de Agricultura y Agroalimentaria Canadá, según los datos de Euromonitor 2017

Según el gráfico anterior, el canal de venta al detalle comprendía el 83,4 % de las ventas de pescados y de frutos de mar frescos en Francia en el 2016, seguido del canal del sector de la restauración con el 13,6 %. La parte de la red de venta

al detalle ha aumentado entre el 2012 y el 2016, mientras que la del sector de la restauración y de los establecimientos ha sufrido un ligero descenso durante el mismo período.

Los importadores

Los importadores son numerosos pero la mayoría se reúnen en el mercado de Rungis donde se hacen las transacciones. Este mercado es el más grande del mundo en tema de ventas de frutos y verduras a profesionales del sector.
<https://www.rungisinternational.com/>

Podemos citar también:

BASSEZ ET CIE

12 C Allée de Saint-Malo, BP 40165
94519 RUNGIS CEDEX FRANCE

PECUNIA FLOTTE COTIERE

10 c Allée de Saint-Malo, BP 50103
94519 RUNGIS CEDEX FRANCE

UNION MARÉE

1 C Allée de Sète, BP 10250
94539 RUNGIS CEDEX FRANCE

Agentes o distribuidores

Los agentes y distribuidores se encuentran también en el mercado de Rungis.

Agentes

KERBRIANT

32 Rue Jean Keruoalen,
29100 Douarnenez – Francia

Distribuidores:

A FISH'N'SEA

1 Allée de Sète, BP 30101
94519 RUNGIS CEDEX Francia

Este distribuidor expone sus mariscos en el mercado de Rungis.

Centrales de compras

En Francia, todos los hipermercados funcionan con una central de compras. Se encargan de buscar los proveedores, negociar los precios y distribuir los productos en todos los hipermercados de las cadenas.

Tabla 16: Principales centrales de compras de los hipermercados

Centrales de compras	Páginas webs	Nombre	Número total en Francia	Distribución (% área)
Alphaprim	-	O Marché Frais, Marché Frais Géant	8	0,3%
Auchan Holding	https://www.auchan-holding.com/fr	Auchan, Auchan Supermarché, Les Halles d'Auchan, Enseignes diverses	158	12,64%
Carrefour France	http://www.carrefour.com/fr	Carrefour, Market, Carrefour Market	433	23,1%
Casino Guichard-Perrachon	https://www.groupe-casino.fr/	Géant Casino, Monoprix, Hyper Casino, Casino	220	9,5%
Cora	http://cora-france.fr/	Cora, Record	60	5,0%
Grand Frais Gestion	https://www.grandfrais.com/mentions-legales/contenu-1.html	Grand Frais	1	0,0%
Le Bon Marché	https://www.24seures.com/fr-fr/	Grande Epicerie de Paris	2	0,1%
Leclerc Galec	https://www.mouvement.leclerc/	Centre E. Leclerc, Leclerc Express	561	26,0%
Migros France	https://www.migros.ch/fr/entreprise/groupe-migros.html	Migros	2	0,1%
Société Les Mousquetaires	http://www.mousquetaires.com/	Intermarché Super, Intermarché Hyper	419	11,2%

Centrales de compras	Páginas webs	Nombre	Número total en Francia	Distribución (% área)
Supermarchés Match	https://www.supermarchesmatch.fr/	Match	11	0,3%
U Enseigne	https://www.magasins-u.com/accueil	Super U, Hyper U, U Express	388	12,0%
Divers	-	-	1	0,2%
TOTAL			2267	100%

Fuente: Revista Panorama 2019

Los hipermercados

En Francia, y sus territorios (Guyana, Guadalupe, Martinica, la isla de la Reunión) existen 1 178 hipermercados y 3 016 supermercados donde la gente puede compra productos alimentarios como los peces. Son considerados aquellos que

cuentan con una superficie de venta superior a 2 500 m². Los supermercados deben tener una superficie de entre 400 y 2 500 m². Es así que existen seis grupos de hipermercados y supermercados dominan el mercado de la gran distribución:

Tabla 17: Cifras principales de los protagonistas de la gran distribución

Canal de distribución	Nombre	Sucursales	Volumen de facturación en Francia en mil millones (2017)	Volumen de facturación mundial en mil millones (2017)	Numero de hipermercados en Francia	Numero de supermercados en Francia	Numero de comercio de proximidad en Francia	Cuota de mercado
Grandes superficies	Carrefour https://www.carrefour.fr/	Groupe Proviencia, Groupe Dejean, Groupe Bernard Hayot, Safo - Huygues Despoints, Entreprises Louis Wane, Kenu-in	EUR 35,83 (USD 40,83)	EUR 78,89 (USD 89,89)	249	1051	4216	20,4%
	Les Mousquetaires http://www.mousquetaires.com/	Les Comptoirs	EUR 31,09 (USD 35,42)	EUR 41,6 (USD 47,4)	-	-	451 (y 295 de hard-discount)	14,7%
	E. Leclerc http://www.e-leclerc.com/	Groupe Excellence	EUR 42,03 (USD 47,88)	EUR 46,41 (USD 52,88)	547	71	63	14,5%
	Groupe Casino https://www.groupe-casino.fr/	Monoprix, Vindemia, Créo - P. Fabre, Ho Hio Hen, Groupe famille Zouari, Groupe Bernard Hayot, Groupe Caillé, Sherpa	EUR 20,89 (USD 23,81)	EUR 37,82 (USD 43,09)	118	734	4473	11,5%
	Auchan Holding https://www.auchan.fr/	Chronodrive, Schiever, Thien Ah Koon, F. Ho Hio Hen	EUR 17,68 (USD 20,15)	EUR 53,15 (USD 60,56)	139	282	40	10,5%
	Magasins U https://www.magasins-u.com/accueil	Coop Atlantique, Groupe Coop CNP, Alphaprim, Quattrucci, U Proximité France	-	EUR 24,38 (USD 27,66)	65	762	341	10,6%
	Lidl https://www.lidl.fr/fr/index.htm	-	-	EUR 10 (USD 11,39)	-	-	-	5,4%
	Cora https://www.cora.fr/accueil/	Francap	EUR 5,8 (USD 6,6)	-	60	116	-	3,3%
	Aldi https://www.aldi.fr/	-	-	EUR 3,5 (USD 3,98)	-	-	-	2,3%

Fuente: Revista Panorama 2019

Tiendas especializadas

Las tiendas especializadas en productos orgánicos tienen cada vez más éxito porque los franceses quieren controlar lo que consumen. Por eso, se dirigen hacia los productos que no están transformados. La quinua se vende mucho en esas tiendas.

Tabla 18: Cifras principales de las tiendas especializadas en productos biológicos

Canal de distribución	Nombre	Sitio web	Volumen de facturación en Francia en millones (2017)	Número de tiendas en Francia	Cuota de mercado
Tiendas especializadas en productos orgánicos	Biocoop	https://www.biocoop.fr/	EUR 1 100 (USD 1 246)	515	33%
	La Vie Claire	https://www.lavieclaire.com/	EUR 242 (USD 274)	308	7%
	Naturalia	https://naturalia.fr/	EUR 221,1 (USD 250)	163	7%
	Bio C Bon	https://bio-c-bon.eu/fr	EUR 150 (USD 169)	115	5%
	Eau Vive	http://www.eau-vive.com/	EUR 102,1 (USD 115,6)	62	3%
	Natureo	https://www.natureo-bio.fr/	EUR 120 (USD 135,9)	53	4%
	Biomonde	https://www.biomonde.fr/	EUR 225 (USD 254,9)	44	7%
	Satoriz	http://www.satoriz.fr/	EUR 170 (USD 192,6)	35	5%
	Les Nouveaux Robinson	http://lesnouveauxrobinson.coop/	EUR 48,4 (USD 54,8)	19	1%
	Otros	-	-	-	28%

Fuente: Annuaire de l'enseigne, Revista Panorama, Panel Bio 2018

Tiendas de descuento

Los peces se venden a través de estos canales de distribución a precios más altos o más bajos. Por ejemplo, los EDMP

o tiendas por descuento minimizarán el costo de la administración de departamentos para ofrecer productos más baratos que sus competidores.

Tabla 19: Principales tiendas de descuento

Canal de distribución	Nombre	Sitio web	Número de tiendas en Francia
Tiendas de descuento	Lidl	https://www.lidl.fr/fr/index.htm	1 493
	Aldi	https://www.aldi.fr/	888
	Leader Price	https://www.leaderprice.fr/	773
	Netto	https://www.netto.fr/	295
	Norma	https://www.norma.fr/	70

Fuente: Kantar World Panel vía revista Linéaires, 2018

Tiendas de especialista de productos congelados

Tabla 20: Principales tiendas especializadas en congelados

Canal de distribución	Nombre	Sitio web	Volumen de facturación en Francia en millones (2017)	Número de tiendas en Francia
Tiendas de especialista de productos congelados	Picard	https://www.picard.fr/	1 400 (2014)	987
	Grand Frais	https://www.grandfrais.com/	~ 1,5 anual	220
	Thiriet	https://www.thiriet.com/	400 (2017)	175
	Gel 2000	http://www.gel2000.fr/	-	21

Fuente: Sitio web, 2019

Los negocios de productos congelados están especializados en este modo de conservación. Por lo tanto, tienen la oportunidad de ofrecer a sus clientes productos de calidad y cuyos métodos de pesca están certificados.



08

8. Cadena de valor

Como se lo ha dicho previamente, algunos canales de distribución como los hipermercados y las tiendas especializadas en los productos orgánicos pasan por centrales de compras para pedir sus productos. Es difícil de recoger informaciones sobre sus

proveedores a causa de la competencia, pero, se puede encontrar en el sitio web Europages (<https://www.europages.fr/>) empresas que proponen servicios como la exportación, el transporte o la distribución de peces.



Empresas						
Empresa datos y web/ Marca	Actividades de la empresa	Características del producto y presentación	Unidad de medida	Precio	Origen País	Certificaciones
Monoprix Rue de Paris, 94340 Joinville-le-Pont https://www.monoprix.fr/	Distribución	Illex argentinus	Bolsa de 500 g	EUR 4,15	España	-
Picard 37, bis rue Royale, 77300 Fontainebleau http://www.picard.fr/	Distribución	Sepia officinalis con chulotas Dositicus gigas	Bolsa de 300g Bolsa de 300g	EUR 9,95 EUR 4,95	Océano Atlántico noreste, océano Pacífico sureste	-
Carrefour ZI Route de Paris, 14100 Mondeville http://www.carrefour.fr/	Distribución	Illex argentinus Todarodes pacificus	Bolsa de 450g Bolsa de 400g	EUR 4,80 EUR 5,50	Océano Pacífico Noroeste Océano Atlántico suroeste	-
Thiriet Zone industrielle – BP 4 – 88510 ELOYES https://www.thiriet.com/	Distribución	Illex argentinus	Bolsa de 1 kg	EUR 15,90	Océano Atlántico suroeste	-
Mapesca Boies 5,6 i 7 Mercabarna 08040 Barcelona - España http://www.mapesca.com/index.php/fra-fr/	Mayorista	Calamar fresco y congelado, sepia (Suspendisse ac magna facilisis diam varius vestibulum sed ac eros.),	-	-	-	-
Estiwin Avenue Vatel, 37043 Tours Cedex 1 http://www.estiwin.fr/produits-de-la-mer-frais-et-surgeles.html	Mayorista, proveedor	Preparación a base de pez o pez congelado	-	-	Océano Atlántico noreste	ISO 9001, Agricultura biológica, ECOCERT

Empresas						
Empresa datos y web/ Marca	Actividades de la empresa	Características del producto y presentación	Unidad de medida	Precio	Origen País	Certificaciones
Nomad Foods - Findus 11 boulevard du Mont d'Est 93192 Noisy Le Grand Cedex https://www.findus.fr/	Fabricante	Preparación a base de pez o pez congelado	-	-	Europa	Marine Stewardship Council (MSC), Aquaculture Stewardship Council (ASC),
Frial 6 route de Caen, 14400 Bayeux http://www.frial.fr	Fabricante	Preparación a base de pez o pez congelado	-	-	Francia	Marine Stewardship Council (MSC), Aquaculture Stewardship Council (ASC), BRC Food Grade A, IFS Food, IFS Broker, ISO 50001
Cité Marine Z.I. du Porzo 56700 Kervignac https://www.cite-marine.fr	Fabricante	-	-	-	-	MSC, IFS Food, ISO 14001
Halieutis Fish & Co 1 Rue Maurice le Léon 56100 Lorient http://www.halieutis-fishandco.com	Fabricante	-	-	-	Lorient, Francia	IFS Food High Level, MSC, AB (Agricultura Biológica), RespectOcean (Respeto Océano), BRETANA

Empresas						
Empresa datos y web/ Marca	Actividades de la empresa	Características del producto y presentación	Unidad de medida	Precio	Origen País	Certificaciones
Pescanova 1 Rue Albert Schweitzer 14280 Saint Contest (France) www.pescanova.fr	Fabricante	-	-	-	6 países de África (incluido Mozambique) y América del Sur (incluido el Perú)	-
Tipiak S.A. Saint Aignan de Grand Lieu 44860 Pont St Martin es-industrie@tipiak.fr; http://industrie.tipiak.fr/	Fabricante	-	-	-	-	-
BASSEZ ET CIE 12 C Allée de Saint-Malo, 94519 Rungis CEDEX France	Importador	-	-	-	-	-
260 Rue de la Tour CENTRA 206, 94576 Rungis CEDEX	Mayorista	-	-	-	Francia	-
Pecunia Flotte Cotière 10 c Allée de Saint-Malo, BP 50103 94519 Rungis CEDEX France http://www.pecunia.fr/	Mayorista	Vendidos por 5 o 10 kg (hasta 2 kg) o por 10 o 20 kg (más de 2 kg), todo el año	-	-	Francia	-
Union Marée 1 C Allée de Sète, BP 10250 94539 Rungis CEDEX France	Mayorista	-	-	-	-	-

Empresas						
Empresa datos y web/ Marca	Actividades de la empresa	Características del producto y presentación	Unidad de medida	Precio	Origen País	Certificaciones
A FISH'N SEA 1 Allée de Sète, BP 10250 94539 Rungis CEDEX France http://www.afishnsea.fr/	Negociante	Vendido entre mayo y diciembre	-	-	-	-
InterPesca Frigo Zone industrielle ex R ilot 94 et 95 BP: 297 Nouadhibou – Mauritania http://interpescafrigo.com/	Exportador	Calamar (Loligo vulgaris), caja de 20 kg	-	-	-	ISO 9001
Mariscos Castellar Pol. Ind. «EL Condado». C/ Castellar, 2 23250 Santisteban del Puerto - España http://www.mariscoscastellar.com/	Proveedor	Anilla de calamar, sepia, tubo de calamar, en bolsa de 1 kg	-	-	-	-
Osaldo Guido Alfonso Cancino Rojas Calle 30 N° 265 Urb Mariscal Castilla San Borja 15041 Lima, Perú http://www.meats-seafood.com/	Proveedor	Pez congelado, entero	-	-	Perú, Ecuador, Chile, Argentina	-

09

9. Perfil de compradores

Empresas						
Empresa datos y web/ Marca	Actividades de la empresa	Características del producto y presentación	Unidad de medida	Precio	Origen País	Certificaciones
Langal 36202 Vigo, Pontevedra - España http://langal.com/en/home/	Proveedor	Calamar, vendido en cajas	-	-	Patagonia	-
Martínez Moreno Hnos SL Calle 29, 500 Pol. Ind, 46470 Catarroja, Valencia, España http://www.mmoreno.com/	Importador, exportador, distribuidor	Especializado en cefalópodos. Sepia officinalis, Pharaonis spp., cajas de 6, 10, 12 kg Illex argentinus, Loligo duuauceli	-	-	Sepia: Océano Atlántico centro este, Calamar: Argentina, China, Perú, Sudáfrica, India	-
Raunaq Group of Companies Bara Road Mangrol 362 - 225 District Junagadh, State Gujarat - India http://www.raunaqgroupindia.com/index.php	Exportador	Calamares (bolsas de 250g hasta 2 kg)	-	-	India	BRC food certificated

En esta parte, nos centramos en los hipermercados. En efecto, los demás distribuidores no deben omitirse, pasan por agentes propios.

Las centrales de compras son los principales actores en la actividad de las enseñas de hipermercados. Cumplen diferentes papeles:

- El estudio de los productos,
- La búsqueda de proveedores,
- La negociación de las compras.

Existen varios centros de compras en el sector de la distribución. Esta tabla lista los principales centros de compras para los hipermercados:

Tabla 21: Los principales centros de compras de hipermercados

Centrales de compras	Páginas webs	Nombre	Número total en Francia	Distribución (% área)
Alphaprim	-	O Marché Frais, Marché Frais Géant	8	0,3%
Auchan Holding	https://www.auchan-holding.com/fr	Auchan, Auchan Supermarché, Les Halles d'Auchan, Enseignes diverses	158	12,64%
Carrefour France	http://www.carrefour.com/fr	Carrefour, Market, Carrefour Market	433	23,1%
Casino Guichard-Perrachon	https://www.groupe-casino.fr/	Géant Casino, Monoprix, Hyper Casino, Casino	220	9,5%
Cora	http://cora-france.fr/	Cora, Record	60	5,0%

10

10. Actividades de promoción

Centrales de compras	Páginas webs	Nombre	Número total en Francia	Distribución (% área)
Grand Frais Gestion	https://www.grandfrais.com/mentions-legales/contenu-1.html	Grand Frais	1	0,0%
Le Bon Marché	https://www.24seures.com/fr-fr/	Grande Epicerie de Paris	2	0,1%
Leclerc Galec	https://www.mouvement.leclerc/	Centre E. Leclerc, Leclerc Express	561	26,0%
Migros France	https://www.migros.ch/fr/entreprise/groupe-migros.html	Migros	2	0,1%
Société Les Mousquetaires	http://www.mousquetaires.com/	Intermarché Super, Intermarché Hyper	419	11,2%
Supermarchés Match	https://www.supermarches-match.fr/	Match	11	0,3%
U Enseigne	https://www.magasins-u.com/accueil	Super U, Hyper U, U Express	388	12,0%
Divers	-	-	1	0,2%
TOTAL			2267	100%

Fuente: Revista Panorama 2019

Las grandes marcas francesas quieren hacer importantes conexiones en el campo de las compras para negociar los precios y aumentar el margen. Los franceses Auchan, Casino and Schiever, y el alemán METRO, quieren unir fuerzas en una alianza llamada

Horizon. La Autoridad de la Competencia está estudiando esta solicitud. Por otro lado, las tiendas especializadas pueden pasar por centrales de compras propias o directamente por el proveedor.

10.1. Ferias

SIAL

Salón internacional cuyo objetivo es revelar las últimas innovaciones alimentarias, las tendencias culinarias, etc. Ingredientes y productos acabados, pasando por los equipamientos, se trata de un salón imprescindible en el sector agroalimentario.

Centre des expositions Paris Nord -Villepinte

Tel: +33 (0)1 76 77 13 33

Mail: exhibit@sialparis.com

Sitio web: <https://www.sialparis.fr/>

Fecha: del 21 al 25 octubre 2018

Recurrencia: cada dos años

Salon de la Pêche et des Loisirs Aquatiques

El salón de la pesca y las diversiones acuáticas, organizado por la asociación Esprit Pêche Nature es un evento referente para todos los apasionados de pesca y de diversiones acuáticas del sur de Francia. La presencia de los profesionales de la pesca, de deportes náuticos, de diversiones acuáticas y subacuáticas, de las diferentes

asociaciones, clubes y federaciones, y más allá de las diversas animaciones (bautizos, conferencias, concursos, exposiciones, iniciaciones de toda clase) tienen lugar.

3 Rue des micocouliers

06800 Cagnes sur Mer

Mail: contact@aeqn.fr

Tel: 09 60 49 31 22

Fecha: del 20 al 22 de abril del 2018 (9ª edición)

Salon National de la Conchyliculture et des Cultures Marines

El Salón Nacional de la Conquiliicultura y de las Culturas Marinas está dedicado a los profesionales de la conquiliicultura. Este acompaña desde hace más de 30 años a todos los actores del sector y les permite actualizarse sobre los últimos productos y materiales, de descubrir las últimas innovaciones y de mantenerse informado sobre la actualidad conquiliicola y sus perspectivas.

Le Chorus, Parc des expositions

Parc du Golfe

56 000 Vannes

Tel: +33 (0)2 97 46 41 41

Mail: www.lechorus.com

Fecha: del 12 al 13 septiembre del 2018
(34a edición)

CNPL

Le Carrefour National Pêche & Loisirs es la vitrina de la pesca en Francia es un salón que propone una amplia y completa oferta, del material de pesca a la protección del medio ambiente, pasando por los barcos o el turismo. Este agrupa a los voluntarios del mundo federal y asociativo, así como a los principales actores económicos del mercado de la pesca.

Tel: 04 73 77 22 22

Fecha: del 12 al 14 julio del 2018 (29a edición)

La Grande Halle d'Auvergne
Plaine de Sarliève
63800 Cournon-d'Auvergne

10.2. Exhibiciones

Salon Europarck – Euromanut – CFIA

Exposición europea dedicada al embalaje y a todos los actores de la industria alimen-

taria y profesionales del equipamiento, envasado, marcado y manipulación.

Avenue Louis Blériot, 69686 Chassieu Cedex
Tél: +33 (0)4 72 22 33 44

Fax: +33 (0)4 72 22 31 20

Sitio web: <http://www.eurexpo.com/>

Fecha: del 21 al 23 de noviembre de 2017

Recurrencia: cada dos años

10.3. Publicaciones especializadas

PDM Seafood mag

Revista en línea especializada en los productos de mar.

Sitio Internet: www.pdm-seafoodmag.com

Comptoir des Pêcheurs

Revista en línea especializada y primer sitio de pesca en Francia.

Sitio Internet: <https://comptoirdespecheurs.com/France/Le-mag>

11

11. Oficinas y gremios

FranceAgriMer - Establecimiento nacional de los productos de la agricultura y del mar

Creado en el 2009, su misión es favorecer la concertación dentro de los sectores de la agricultura y la pesca, de garantizar el conocimiento y la organización de los mercados, así como de gestionar las ayudas públicas nacionales y comunitarias.

Sitio internet: www.franceagrimer.fr

FAO - Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura

Creada en 1945, la FAO es la agencia especializada de las Naciones Unidas quien lleva a cabo los esfuerzos internacionales para la eliminación del hambre. Su objetivo es alcanzar la seguridad alimentaria para todos y garantizar un acceso regular y suficiente a una comida de buena calidad, que les permita a todos llevar una vida sana y activa. Con más de 194 países miembros, la FAO trabaja en más de 130 países a través del mundo.

Sede de la FAO:

Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome

Italie

Tel: (+39) 06 57051

Mail: FAO-HQ@fao.org

Sitio internet: www.fao.org

WWF - World Wide Fund for Nature

Creada en 1961, la Organización No Gubernamental WWF es la primera organización mundial de protección del medio ambiente; esta obra por la preservación de las especies salvajes más amenazadas. Es una de las primeras organizaciones independientes de protección del medio ambiente en el mundo.

Sede social en Francia:

35/37 rue Baudin

93310 Le Pré-Saint-Gervais

Tel: +33 (0)1 71 86 40 60

Sitio Internet: <https://www.wwf.fr>

Ifremer - Instituto francés de investigación para la explotación del mar

Creado en 1984, el Ifremer es un establecimiento público que contribuye, con sus

trabajos y pericias, al conocimiento de los océanos y de sus recursos, a la vigilancia del medio marino y del litoral y al desarrollo sostenible de las actividades marítimas. Con este fin el concibe y aplica los útiles de observación, de experimentación y de vigilancia, y gestiona las bases de datos oceanográficos. Desde el 1° de enero del 2018, el Ifremer opera igualmente la flota oceanográfica francesa a beneficio de la comunidad científica.

Sitio internet: www.ifremer.fr

CRPMEM - Comité Regional de Pesca Marítima y de criaderos Marinos de Nouvelle-Aquitaine

El CRPMEM es un sitio accesible al público que tiene por vocación aportar informaciones sobre el sector de la pesca de Aquitaine y de valorizar la imagen de los pescadores. Este enfoque se inscribe en el cuadro de una pesca responsable y de un desarrollo sostenible que permita preservar el recurso y el oficio de pescador, de garantizar la viabilidad de sus empresas y de transmitir sus conocimientos.

Este sitio está igualmente al servicio de los profesionales del sector y de sus colaboradores, es un útil de reactividad y de dinamismo en los intercambios con las instituciones públicas, las colectividades,

las organizaciones profesionales, científicas y técnicas.

CDPMEM Gironde
Quai Jean Dubourg
33314 Arcachon Cedex
Tel: 05.57.72.29.69
CIDPMEM Pyrénées Atlantiques/Landes
12 Quai Pascal Elissalt
64500 Ciboure
05.59.47.25.21

CIPA - Comité Interprofesional de los Productos de la Acuicultura

Creado en 1997, el CIPA reúne, dentro de una misma interprofesión, los actores de la salmonicultura de agua dulce y de la acuicultura marina y nueva francesas. Sus misiones son diversas: es un lugar de diálogos y de intercambios que organiza concertaciones entre las familias profesionales ayudando al mismo tiempo a la aplicación de programas científicos. Además, el CIPA responde a las expectativas de los consumidores desarrollando medidas de calidad de los productos, informando los prescriptores del sector piscícola y promoviendo los pescados de cría francesa. Para terminar, el CIPA representa el sector ante las instancias nacionales, europeas e internacionales.

32 rue de Paradis
75010 PARIS

Tell: 01 40 58 68 00
Mail: contact@cipaquaculture.asso.fr /
www.aquaculturedenosregions.com

ADEPALE - Asociación De las Empresas de Productos Alimenticios Elaborados

L'ADEPALE es una de las principales federaciones profesionales de la industria alimenticia. Esta es el porta voz de 250 empresas a través de 6 sindicatos miembros en las secciones de abarrotos (pescado, mermeladas, compotas, verduras, frutas, platos cocinados, arroz, legumbres secas), de fresco (productos preparados y vegetales 4a gama) y del congelado. Sus 380 unidades de producción están repartidas en el conjunto del territorio nacional francés

44 rue d'Alésia
75682 Paris
Tel: 01 53 91 44 44
Sitio internet: www.adepale.org

ADRHM - Asociación de los directores y responsables de las lonjas de pescado

Creada en 1986, esta asociación trata de facilitar las relaciones entre los directores y los responsables de las lonjas de pescado de Francia mejorando al mismo tiempo el funcionamiento de las lonjas de pescado.

CCI QUIMPER CORNOUAILLE
145 Avenue de Kéradennec

29330 Quimper
France

FFP - France Filière Pêche

Creada en 2010, la asociación Francia Sector Pesca tiene por vocación trabajar a largo plazo a favor de la producción y de la comercialización de los recursos marítimos franceses. France Filière Pêche ha reunido todos los eslabones del sector para organizar un cuadro de solidaridad sectorial y garantizar la aplicación de acciones eficaces. Esta asociación con carácter interprofesional reúne entonces los productores, los marisqueros, los mayoristas, los transformadores, la gran distribución y los pescaderos minoristas de Francia. Sus ambiciones buscan desarrollar una pesca más sostenible y más responsable y a favorecer la comercialización de la pesca francesa.

11-15 rue Saint Georges
75009 Paris
Tel: 01 84 16 37 20
Mail: contact@francefilierepeche.fr
Sitio internet: www.francefilierepeche.fr

FNPF - Fédération Nationale de la Pêche en France

La Federación Nacional de la Pesca en Francia es una red asociativa para proteger los medios acuáticos y promover

el esparcimiento de la pesca. La asociación se ocupa de la representación nacional y de la coordinación de las federaciones departamentales de pesca deportiva en agua dulce y de sus 3900 asociaciones de pesca.

Sitio internet: www.federationpeche.fr

FCD - Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution

Creada en 1995, la Federación de las empresas del comercio y de la distribución es una organización profesional que reúne a la mayoría de las marcas de gran distribución, ya se trate de distribución alimentaria o distribución especializada. Estas están firmemente comprometidas en la defensa de los intereses cotidianos de los franceses

12, rue Euler
75008 Paris
Tel: 01 44 43 99 00
Sitio internet : www.fcd.asso.fr

Fédération du Commerce et de la Distribution

Esta organización profesional reúne a la mayoría de las cadenas minoristas, ya sean alimentos o tiendas especializadas.

12, rue Euler 75008 Paris
Tél. 01 44 43 99 00

Fax 01 47 20 53 53
Sitio web: www.fcd.fr

FFMIN - Fédération Française des Marchés d'Intérêt National

Sitio internet: www.ffmin.com (sitio en vía de reforma)

UMF - Union du Mareyage Français

La UMF federa 14 sindicatos y agrupamientos profesionales locales repartidos a lo largo de las fachadas marítimas metropolitanas. Esta se apoya así en un funcionamiento en red. La UMF tiene diferentes misiones: representar y promover los intereses de los marisqueros ante los poderes públicos y los colaboradores del sector, animar el diálogo social en vista de modernizar la convención colectiva nacional de marisqueros-expedidores, y federar y dirigir acciones colectivas para acompañar las empresas en su desarrollo.

212 Avenue du Maine
75014 Paris
Tel: 01 47 27 19 06
Sitio internet: www.mareyeurs.org

UNPF - Union Nationale de la Poissonnerie Française

Creada en 2008, la UNPF es la organización profesional que federa los artesanos-pescaderos de Francia con el fin

de defenderlos, formarlos, informarlos y promover sus conocimientos artesanales.

6, Rue des Frères Montgolfier - ZA La Tourelle 2
22400 Noyal
Tel: 09 81 44 44 43
Sitio internet: www.uniondelapoissonnerie.org

SNSAPL - Syndicat National Des Structures Associatives de la Pêche et de Loisir

Creado en 2008, el SNSAPL es una organización profesional cuyo objetivo es reunir todas las estructuras asociativas de la pesca deportiva (FNPF, federaciones departamentales, asociaciones regionales, uniones de cuencas, asociaciones migradores, AAPPMA, agrupaciones reciprocarías) en calidad de empleadores. El SNSAPL promueve y defiende los intereses de sus adherentes en el campo social.

Sitio internet: www.federationpeche.fr

Chambre de Commerce et d'Industrie Franco-Péruvienne (CCIPF)

Fundada en 1945, CCIPF es una asociación civil sin fines de lucro. Desde 2012, se ha convertido en una Delegación de Servicio Público BUSINESS France. Su principal objetivo es la promoción y el apoyo de los exportadores franceses.

46-48, Avenue de la Grande Armée. CS 50071 75858 PARIS Cedex 17
Tél: 01 40 69 37 00
Sitio web: <http://www.ccipf.com>

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

La DGCCRF controla todos los campos de consumo en todas las etapas de la actividad económica e independientemente de la forma de comercio. Por lo tanto, garantiza el funcionamiento adecuado de los mercados, en beneficio de los consumidores y las empresas.

8 rue Froissart, 75153 PARIS CEDEX 03
Tél.: 01 40 27 16 00
Fax: región 01 42 71 09 77
Sitio: <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/dgccrf>

12

12. Fuentes de información

Sitio web oficial público

- France Agrimer
- France Agroalimentaire
- Ministerio de la agricultura y de la alimentación
- Ministerio del Acción y de los Cuentos Públicos (douane.gouv.fr)
- DGCCRF (Dirección General de Competencia, Consumo y Control de Fraudes)
- CCI France-Pérou

Sitios web de información

- Objectif Import / Export : <https://www.objectif-import-export.fr/fr>
- ConsoGlobe : <https://www.conso-globe.com/>
- MGC Prévention Santé : <http://www.mgc-prevention.fr/>
- Marine Stewardship Council: <https://www.msc.org/>
- Guide des espèces - à l'usage des professionnels : <http://www.guide-desespeces.org/fr/merlu>
- Ciqual - Table de composition nutritionnelle des aliments : <https://ciqual.anses.fr/>

- Observatoire de la Santé : <http://www.observatoire-sante.fr>
- The Conversation: <https://theconversation.com/fr>
- Passeport Santé : <https://www.passeportsante.net/fr>
- Comptoir des Pêcheurs : <https://comptoirdespecheurs.com>
- Ooreka: <https://www.ooreka.fr/>

Sitios web oficiales

- Ministerio de la agricultura y de la alimentación: agreste.agriculture.gouv.fr/
- Agrocampus Ouest, Instituto Nacional Superior de Ciencias Agrícolas, Agroalimentarias, Hortícolas y Paisajismo: <https://www.agrocampus-ouest.fr/>
- Agricultura y Agroalimentario del Canadá, un departamento del gobierno federal responsable de las políticas relacionadas con la agricultura en Canadá: <http://www.agr.gc.ca/fra/accueil/?id=1395690825741>
- Ministerio de la economía: <https://www.economie.gouv.fr>

Artículos de prensa

- Revista Linéaires, Revista especializada en distribución de alimentos, sección «Marée et Marée LS», número 347 junio 2018, artículo página 75.
- Revista Linéaires, Revista especializada en distribución de alimentos, sección «Produits bio», número 346 mayo 2018, artículo páginas 50-51.
- Revista online LSA Comercio y Consumo, « Le rayon marée LS multiplie les occasions de consommation », 22 février 2018 <https://www.lsa-conso.fr/le-rayon-maree-ls-multiplie-les-occasions-de-consommation,280866>

2019



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo