



프랑스

수산물 소비트렌드



1. 수산물 시장동향 및 소비동향

가. 프랑스의 수산물 시장규모

일반 현황

- 프랑스는 유럽의 본토 외에 해외 프랑스령으로 마르티니크 · 과들루프 · 레위니옹 · 프랑스령(領) 기아나가 있고, 그밖에 3개 해외공동체(마요트, 생피에르미클롱, 왈리에푸투나 제도), 1개 특별 공동체(뉴칼레도니아), 1개 해외국가(프랑스령 폴리네시아)가 있는데, 수산물 생산 및 시장규모에 관한 모든 통계는 본토와 프랑스령의 수치를 포함한 것임
- 프랑스는 유럽연합 총 수산물 생산의 약 10%를 담당
- 유럽연합 내에서 이탈리아, 그리스, 스페인에 이어 약 네 번째 규모의 수산물 생산국
- 유럽 최대의 굴 생산국이자 최대 소비국
- 양식업에 있어서는 유럽연합 내에서 스페인에 이어 두 번째 위치
- 수산물 판매규모 : 연평균 10억 유로
- 수산물 판매금액 연평균 5억7천6백만 유로: 조개류 약 4억, 생선류 1억 7천 6백만
- 활동중인 선박의 수 : 7,389
- 활동중인 선원의 수 : 24,514명. 그 중 87%는 본국에서 활동
- 프랑스 본국에 접수되는 수산물의 규모: 평균 55만 톤
(www.insee.fr, <http://agriculture.gouv.fr/le-marche-des-produits-de-la-mer> 참고)

국내 시장규모와 성격

- 2008년 총 생산량 : 707,107 톤. 그 중 대부분은 신선, 냉동 어류제품임
- 2008년 총 생산금액 : 17억 유로

<본국과 해외프랑스령 수산물 생산량/ 금액>

구 분	생산물량(톤)	생산금액(백만유로)
프랑스 본국	683,000	1,540
프랑스령	24,170	160
	707,170	1,700

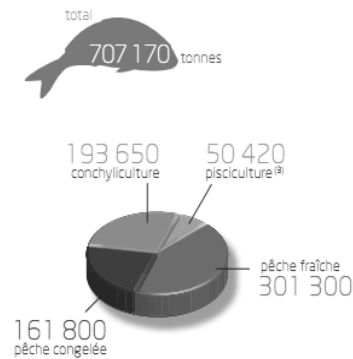
<수산물 부류별 생산물량>

생산별	생산물량	부류별	생산물량
신선어류	301,300	어류	438,680
냉동어류	161,800	조개류	233,750
조개류	193,650	갑각류	16,200
양식어류	50,420	두족류	18,540
계	707,170	계	707,170

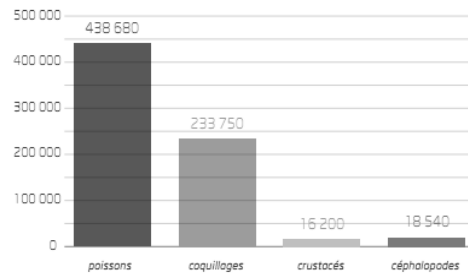
<프랑스의 품목별 수산물 총 생산량(2008)>

(단위: 톤)

Quantités vendues en 2008 ⁽¹⁾⁽²⁾
par mode de production (en tonnes)



par groupe d'espèces (en tonnes)



자료: France Agrimer⁸⁾

8) ※ 참고 Peche fraîche: 신선어류, Peche congelée: 냉동어류, conchyliculture : 조개류, pisciculture : 양식어류, Poissons : 어류, coquillages: 조개류, crustacés : 갑각류, céphalopodes: 두족류

<수산물 부류별 생산금액>

(단위: 백만유로)

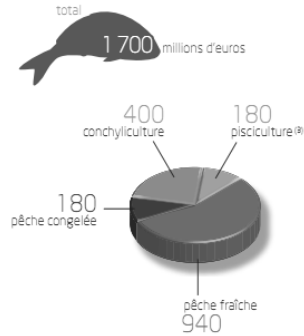
생산별	생산금액	부류별	생산금액
신선어류	940	어류	1060
냉동어류	180	조개류	490
조개류	400	갑각류	90
양식어류	180	두족류	60
계	1,700	계	1,700

<프랑스의 품목별 수산물 총 생산금액(2008)>

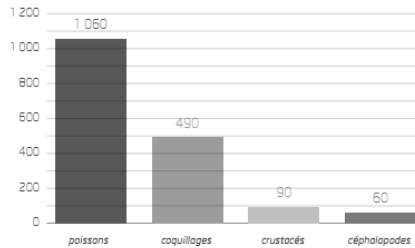
(단위: 백만 유로)

Valeur des ventes

par mode de production (en millions d'euros)⁽²⁾



par groupe d'espèces (en millions d'euros)



자료: France Agrimer

<프랑스 본국과 해외 프랑스령의 생산량 비교>

Valeur des ventes en 2008⁽²⁾



Quantités vendues en 2008⁽¹⁾⁽³⁾



자료: France Agrimer

주) Metropole : 본국, DOM : 해외 프랑스령

<신선생선 및 냉동생선의 지역별 생산량(2008)>

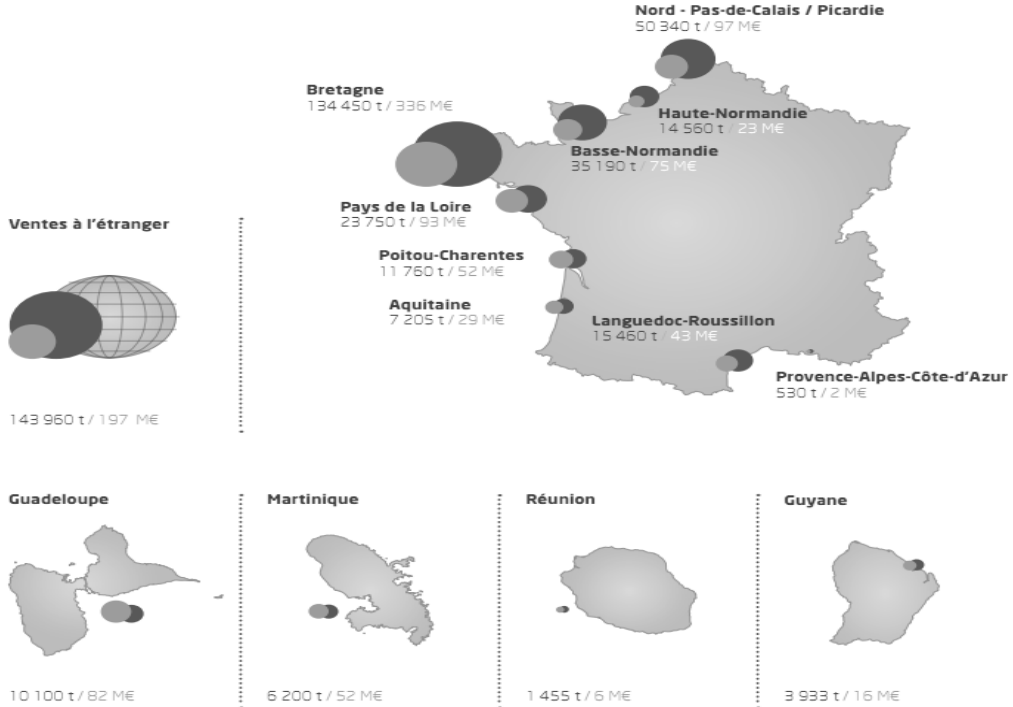
(단위: 톤/백만 유로)

Pêche fraîche et pêche congelée, hors algues et hors pêche en eau douce
par régions en 2008

Source : DIFMA

Ventes

poids vif (tonnes) / valeur (millions d'euros)



자료: France Agrimer

주1) 해조류 제외

주2) Vente a l'etranger : 해외생산

나. 수산물 시장 소비특징, 소비동향

- 프랑스의 수산물 공급량은 90년대 후반을 경계로 급격히 증가하는 추세임. 이는 음식 관련 웰빙 열풍, 환경/동물보호운동, 타국의 음식문화에 대한 관심 등에서 비롯된 현상임 (FENIP 사이트에서 참조)
- 1인당 연간 수산물 공급량
 - 수산물 공급량은 '01년 이후 지속적으로 증가세를 유지하고 있음.' 06년 35.3kg이 가장 높았음

<1인당 연간 수산물 공급량>

(단위: kg)

2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
30.7	33.6	33.9	34.0	33.2	34.9	35.3	34.2

자료: FAOstat 2010

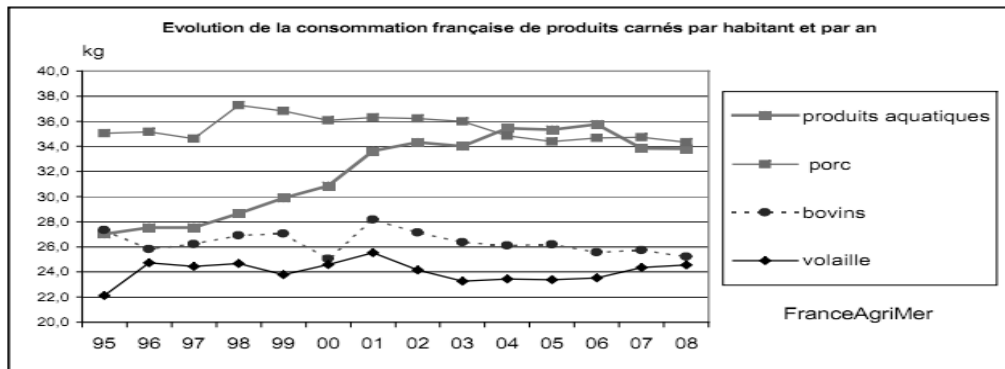
<유럽 각국의 1인당 연간 수산물 공급량>

(단위: kg)

국 가	연간 소비량('01)	국 가	연간 소비량
포르투갈	56.9	덴마크	23.1
에스파니아	44.7	네덜란드	22.6
프랑스	33.6	그리스	22
핀란드	32.7	영국	20
스웨덴	29.9	아일랜드	16.7
룩셈부르크	29.7	스위스	15.6
이탈리아	25.1	독일	14.4
벨기에	24.2	오스트리아	11.9

자료: France Agrimer, FAO 2003 , 유럽평균 20kg, 유럽연합평균 25kg
 주) 프랑스는 33.6kg로 유럽 내 세 번째로 소비량이 많은 국가임

<1인당 수산물/돼지고기/쇠고기/조류 소비량 비교 변화(1995~2008) >



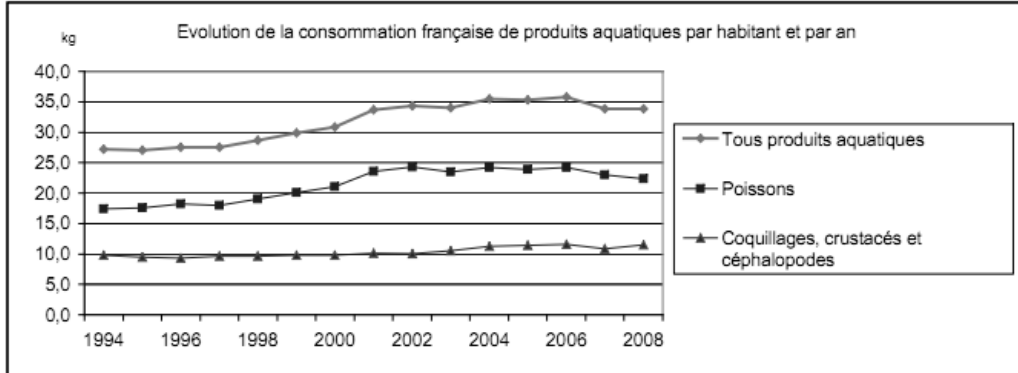
자료: http://www.ofimer.fr/99_up99load/2_actudoc/2030d1_01.pdf

주) Produits aquatiques: 수산물, Porc: 돼지고기, Bovins: 쇠고기, Volaille: 조류

- 2000년 전후 수산물 소비량이 급격히 증가. 2006년을 기점으로 다시 하락세

<1인당 수산물 품목별 소비량 비교 변화(1994~2008)>

(단위: kg)



자료: http://www.ofimer.fr/99_up99load/2_actudoc/2030d1_01.pdf

주) Tous produits aquatiques: 총 수산물, Poissons: 어류, Coquillages, crustacés et céphalopodes: 조개류, 갑각류, 두족류

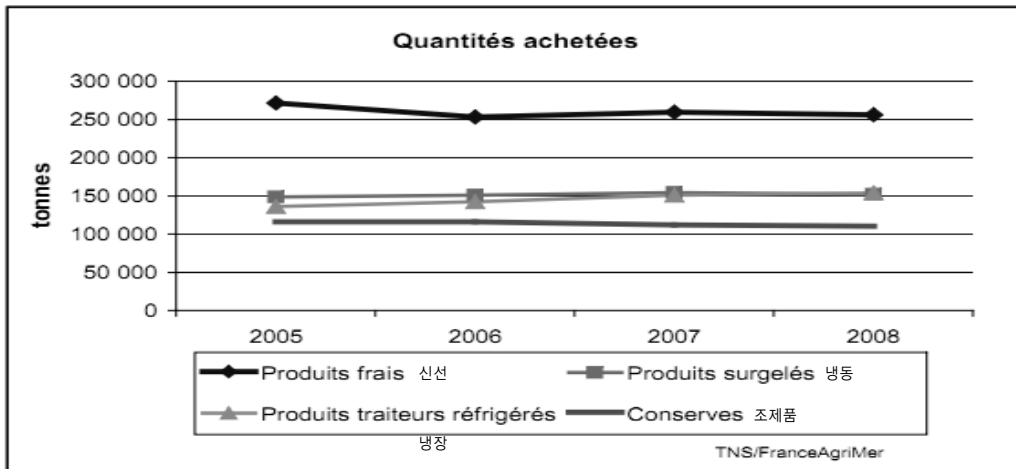
- 2000년 이후 어류 소비량의 증가로 총 수산물 소비량이 변화한 것을 알 수 있음

▣ 프랑스 일반가정의 소비동향

- 신선제품의 소비는 줄고, 손질된 냉장제품의 소비는 점차 증가하는 추세

<수산물 품목별 판매량 변화(2005~2008)⁹⁾>

(단위: 톤)



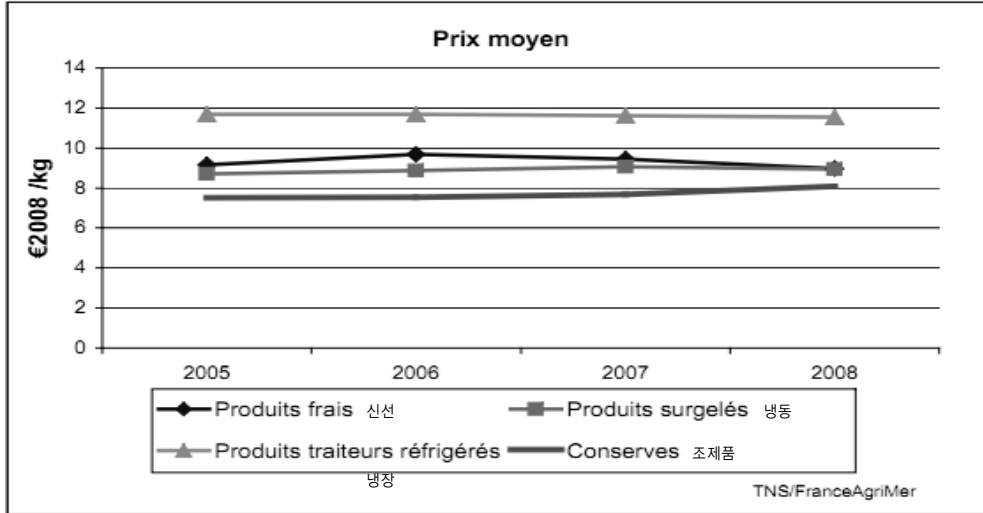
자료: http://www.ofimer.fr/99_up99load/2_actudoc/2030d1_01.pdf

9) Produits frais: 신선제품, Produits surgelés: 냉동제품, Produits traiteurs réfrigérés: 냉장제품, conserves: 캔제품

- 손질된 냉장제품의 가격이 월등히 높은 편. 냉동제품, 캔 제품의 가격이 꾸준히 오르는 반면, 신선제품의 가격은 하락하는 추세

<수산물 품목별 가격 변화(2005~2008)>

(단위: 유로/kg)

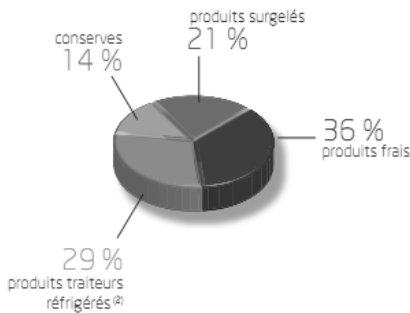


자료: http://www.ofimer.fr/99_up99load/2_actudoc/2030d1_01.pdf

- 가정에서는 주로 신선제품(36%)과 냉장제품(29%)으로 소비

<가정용 수산물 소비의 품목별 비율 및 총 판매액 (2009)>

Sommes dépensées en 2009



<소비비율>

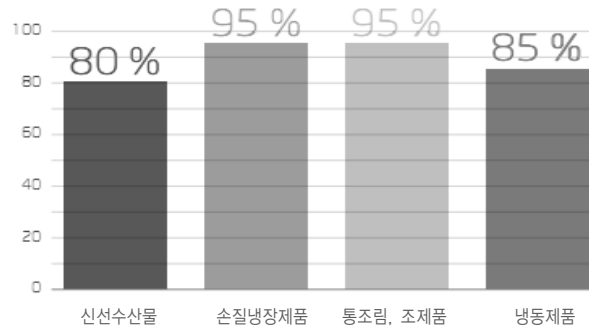
Category	Percentage
신선제품	36%
냉장제품	29%
냉동제품	21%
캔제품	14%

자료: France Agrimer

- 냉장, 캔, 냉동제품의 대부분을 일반 가정에서 소비
- 프랑스 일반 가정의 주요 수산물 소비 품목은 참치, 연어, 대구, 정어리, 송어, 홍합, 굴, 조개관자, 새우임

<가정용 수산물 소비의 품목별 점유율 (2009)>

Taux de ménages acheteurs en 2009⁽³⁾

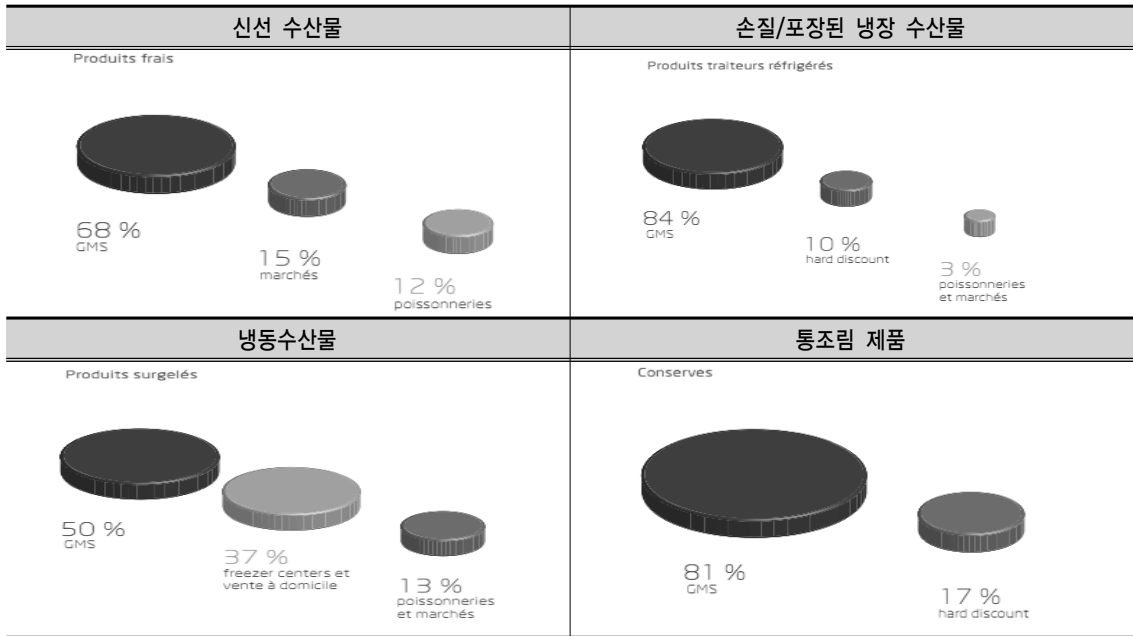


자료: France Agrimer

□ 수산물 품목별 유통시장 비율

- 대형체인마켓의 열풍은 지속적인 현상임. 전통적인 신선제품 가판대가 대형마켓들에 설치되어 있지만, 점점 중요성이 줄어들고 있음. 그보다는 편리함과 위생의 이유로 손질, 포장되어 나오는 냉장제품이 점점 인기를 얻으며 가판대가 확장되는 경향을 보임
- 프랑스에서는 전국 810개의 매장을 소유하고 있는, 냉동식품전문 ‘Picard’ 라는 마켓이 매우 인기가 있음. 아이스크림과 야채, 냉동요리 등 모든 냉동제품을 취급하지만, 특히 어패류 제품에 대한 이미지가 매우 좋음. 가격수준은 일반 마켓의 냉동식품보다 훨씬 높은 편임

<유통형태별 유통시장 점유율(2009)>



자료: France Agrimer, www.fenip.com

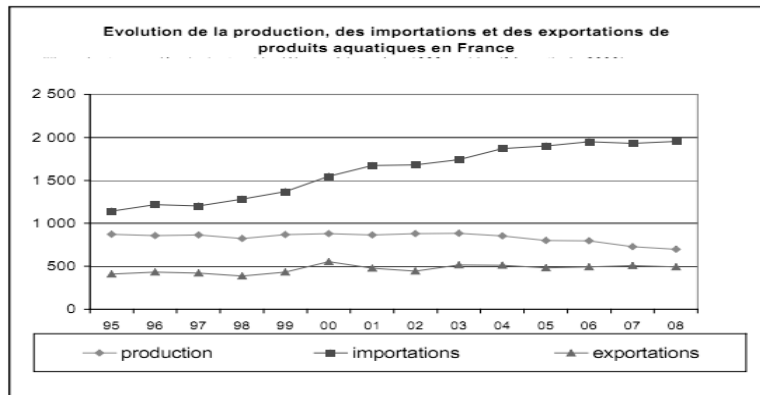
주) GMS: 대형마켓, Marchés: 재래시장, Poissonneries: 소규모 생선가게, Hard discount: 저가 마켓, Poissonneries et marchés: 소규모 생선가게 및 재래시장, Freezer centers et vente a domicile: 냉동식품전문마켓과 방문판매

다. 수입/ 수출

- 1995년부터 2008년까지 동향을 보면, 해가 갈수록 수입량은 크게 늘고, 수출량은 줄어들어 무역적자수치가 두 배 가까이로 늘었음

<수산물 생산량, 수입 및 수출량 동향 (1995~2008)>

(단위: 천톤)



자료: www.ofimer.fr

주) production:생산, importations: 수입, exportations: 수출

❑ 다른 유럽 국가들과 마찬가지로, 국내의 수요규모에 비해 자체 생산량이 점점 부족하여 수입 의존도가 계속적으로 늘고 있음

<수산물(어류, 패류·갑각류·연체류) 수입 및 수출, 적자 수치 동향 (1997~2009)>

Année	IMPORTATIONS			EXPORTATIONS			DEFICIT		
	Poissons	Coquillages, crustacés et céphalopodes	Total	Poissons	Coquillages, crustacés et céphalopodes	Total	Poissons	Coquillages, crustacés et céphalopodes	Total
1997	865 717	336 233	1 201 950	355 867	64 537	420 404	509 850	271 697	781 546
1998	920 619	361 928	1 282 547	322 790	64 723	387 513	597 828	297 205	895 033
1999	985 151	394 661	1 379 812	350 441	82 317	432 758	634 710	312 344	947 054
2000	1 142 921	404 655	1 547 576	456 339	98 633	554 972	686 582	306 022	992 604
2001	1 230 608	443 440	1 674 048	376 014	103 106	479 120	854 594	340 334	1 194 928
2002	1 241 594	439 818	1 681 412	341 815	103 626	445 441	899 779	336 192	1 235 971
2003	1 258 850	477 993	1 736 843	413 027	119 905	532 932	845 823	358 088	1 203 911
2004	1 354 475	516 383	1 870 858	400 171	116 773	516 944	954 304	399 610	1 353 913
2005	1 378 660	549 541	1 928 201	386 741	208 243	594 985	991 919	341 298	1 333 216
2006	1 386 453	566 644	1 953 097	373 375	122 539	495 914	1 013 078	444 105	1 457 183
2007	1 370 475	554 088	1 924 563	373 216	140 240	513 456	997 259	413 848	1 411 107
2008	1 384 416	583 315	1 967 731	381 069	116 489	497 558	1 003 347	466 826	1 470 173
2009	1 366 113	593 590	1 959 704	310 131	101 440	411 571	1 055 982	492 150	1 548 133

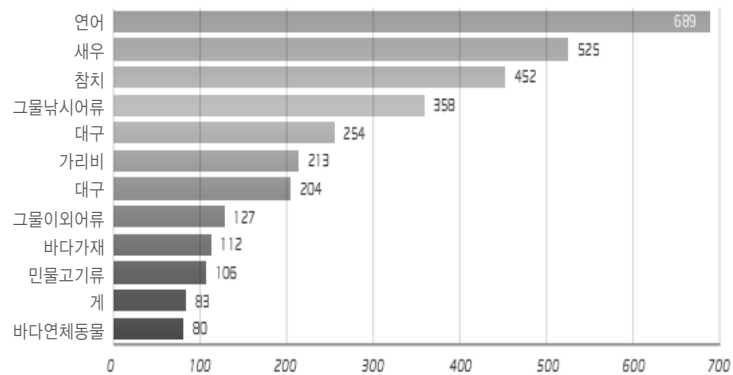
주) importations : 수입, exportations: 수출, deficit : 적자, poissons : 어류, coquillages, crustacés et céphalopodes : 패류·갑각류·연체류

<제품의 종류별 수입금액 2009>

(단위: 백만 유로)

Importations - principales espèces en 2009

Valeur (en millions d'euros)



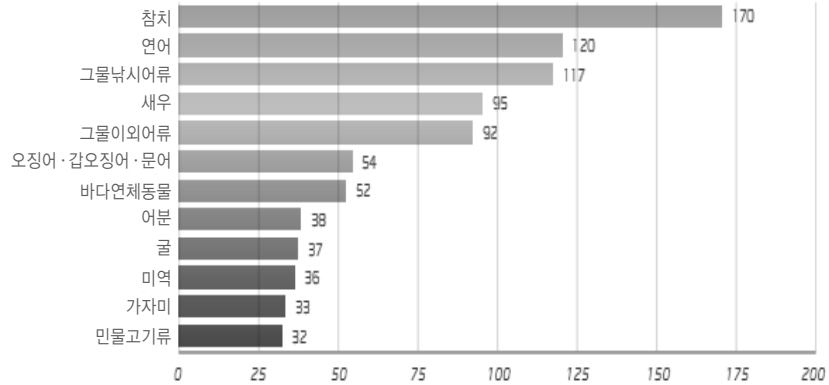
자료: France Agrimer

<제품의 종류별 수출금액>

(단위: 백만 유로)

Exportations - principales espèces en 2009

Valeur (en millions d'euros)

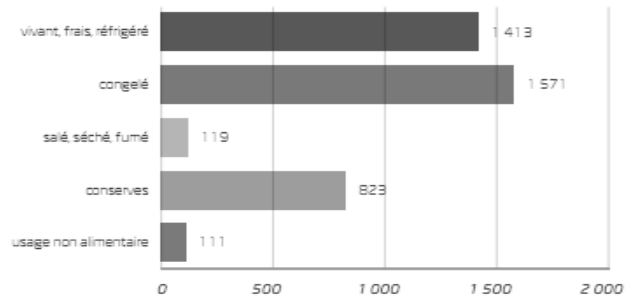


<품목별 수입 규모>

(단위: 백만 유로)

신선, 냉장제품	1,413
냉동제품	1,571
건조, 염장, 훈제	119
캔제품	823
비식품	111

Importations en valeur (en millions d'euros)



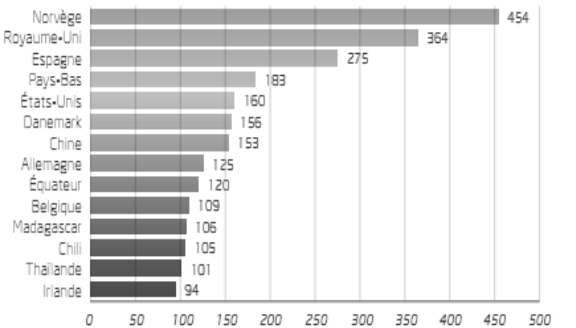
<2009년 주요 국가별 수입액>

(단위: 백만 유로)

노르웨이	454
영국	354
스페인	275
네덜란드	183
미국	160
덴마크	156
중국	153
독일	125
에콰도르	120
벨기에	109
마다가스카르	106
칠레	105
태국	101
아일랜드	94

Importations de produits aquatiques par origine en 2009

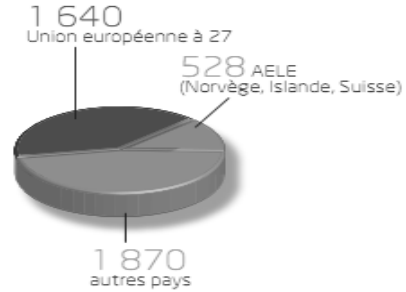
Valeur (en millions d'euros)



<2009년 EU 및 비EU로부터의 수입액>

(단위: 백만 유로)

EU 27개국	1,640
노르웨이, 아일랜드, 스위스	528
그 외 국가	1,870
계	4,038

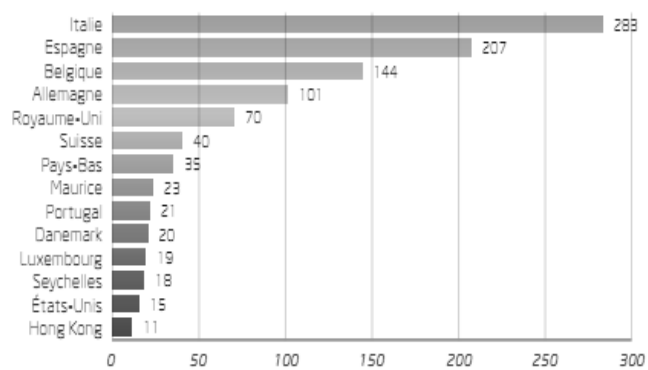


<주요 국가별 수출액>

(단위: 백만 유로)

이탈리아	293
스페인	207
벨기에	144
독일	101
영국	70
스위스	40
네덜란드	35
모리스뎀	23
포르투갈	21
덴마크	20
룩셈부르크	19
세이셸섬	18
미국	15
홍콩	11
계	1,017

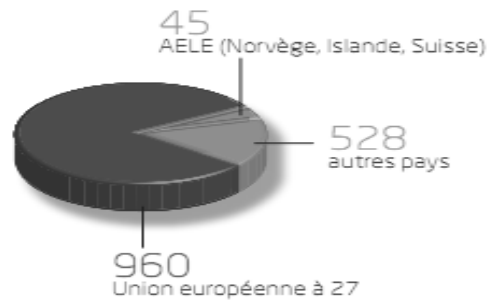
Exportations de produits aquatiques par destination en Valeur (en millions d'euros)



< EU 및 비EU로의 수출액 >

(단위: 백만 유로)

EU 27개국	960
노르웨이, 아일랜드, 스위스	45
그 외 국가	528
계	1,533



라. 수산물 계절별 소비형태

<프랑스의 월별 생산 수산물 분포>

		JANV	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC
농어	BAR												
대구	CABILLAUD												
오징어	CALMAR												
가리비조개	COQUILLE SAINT-JACQUES												
회색만새기	DORADE GRISE												
대구의 일종	EGLEFIN												
붉은 성대	GRONDIN ROUGE												
청어	HARENG												
바닷가재	LANGOUSTINE												
흑색, 황색대구	LIEU JAUNE ET NOIR												
가자미	LIMANDE SOLE												
대구의 일종	MERLAN												
고등어	MAQUEREAU												
대구의 일종	MERLU												
가오리	RAIE												
상어의 일종	ROUSSETTE												
정어리	SARDINE												
가자미	SOLE												
백색참치	THON BLANC												
대게	TOURTEAU												

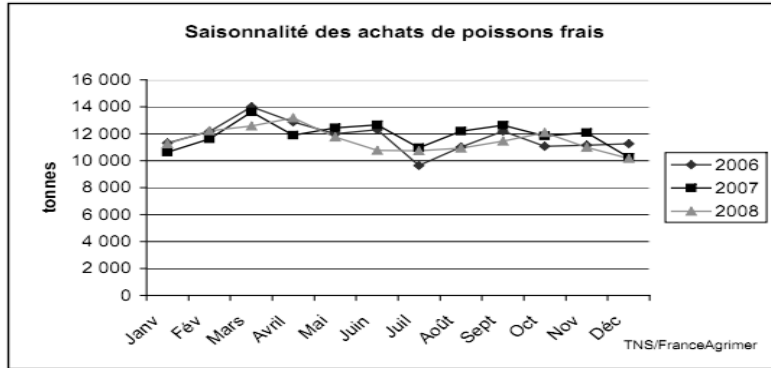
자료 : <http://www.clesdelaconso.org/DepliantSaisonnalite.pdf>

☐ 수산물 종류별 월별 판매량 (2006~2008)

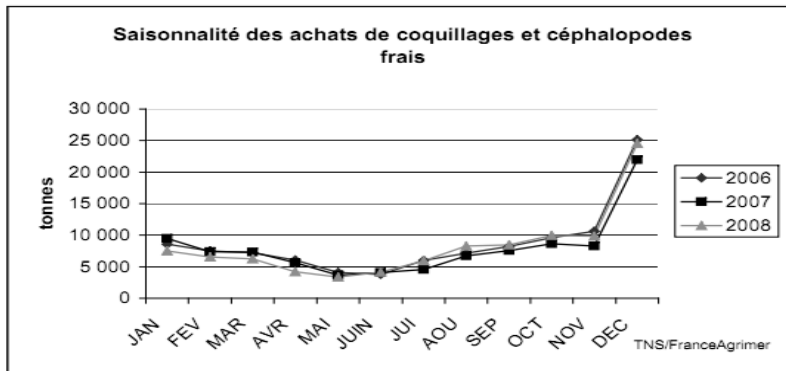
● 어류에 비해 가격이 비싼 갑각류와 조개류의 소비량이 연말 명절기간에 상승하고 있음

<생선 신선제품의 월별 판매량 (2006~2008)>

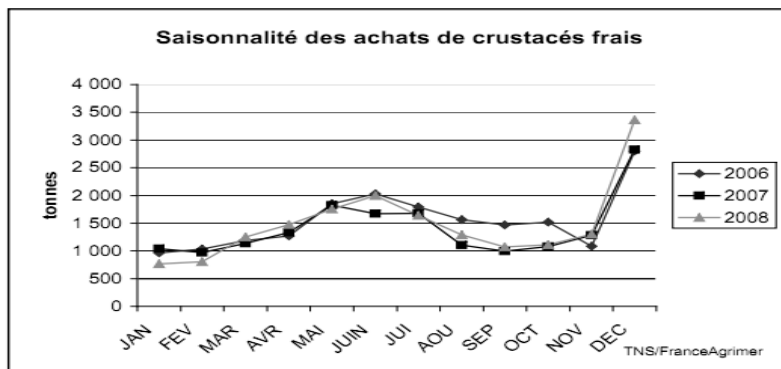
(단위: 톤)



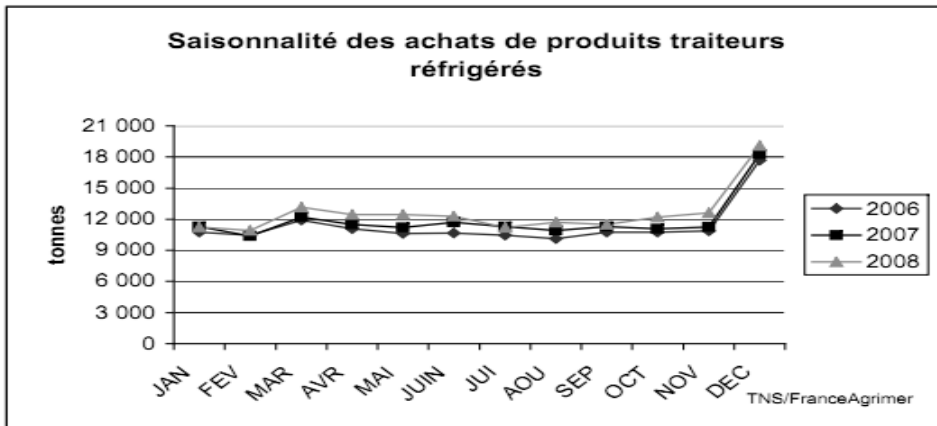
<조개류와 두족류의 월별 판매량 (2006~2008)>



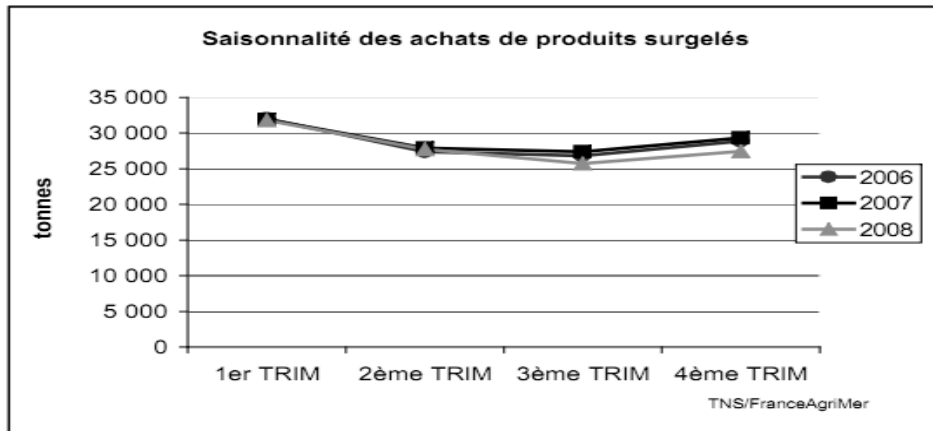
<갑각류의 월별 판매량 (2006~2008)>



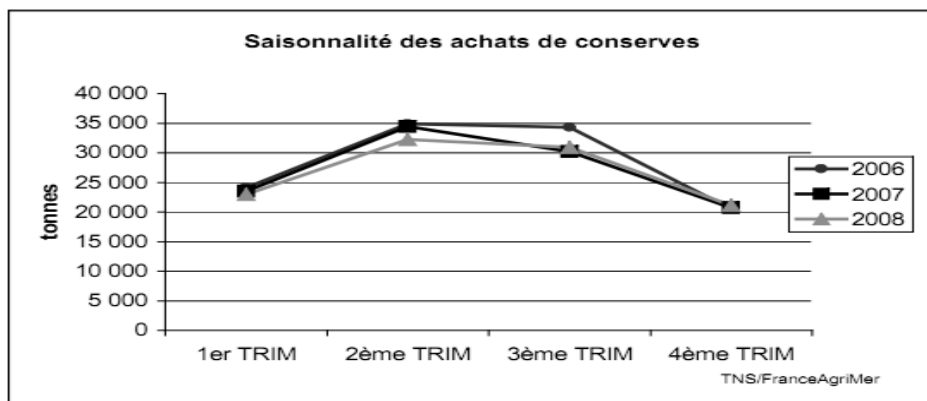
<손질, 포장된 냉장 수산물의 월별 판매량 (2006~2008)>



<냉동 수산물의 분기별 판매량 (2006~2008)>



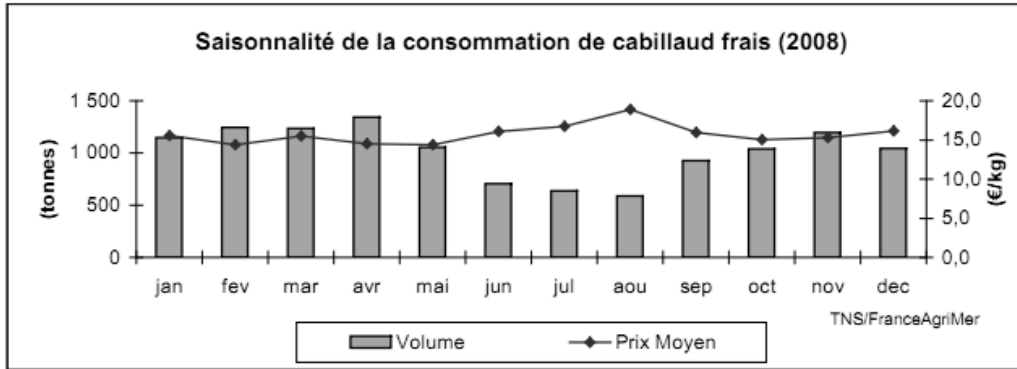
<통조림 제품의 분기별 판매량 (2006~2008)>



자료: http://www.ofimer.fr/99_up99load/2_actudoc/2030d1_01.pdf

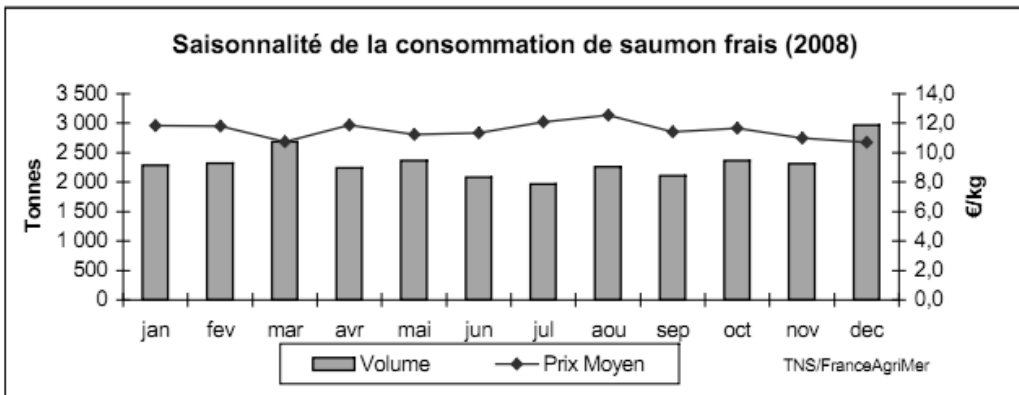
마. 주요 품목의 월별 가격 및 판매량 변화¹⁰⁾

연어

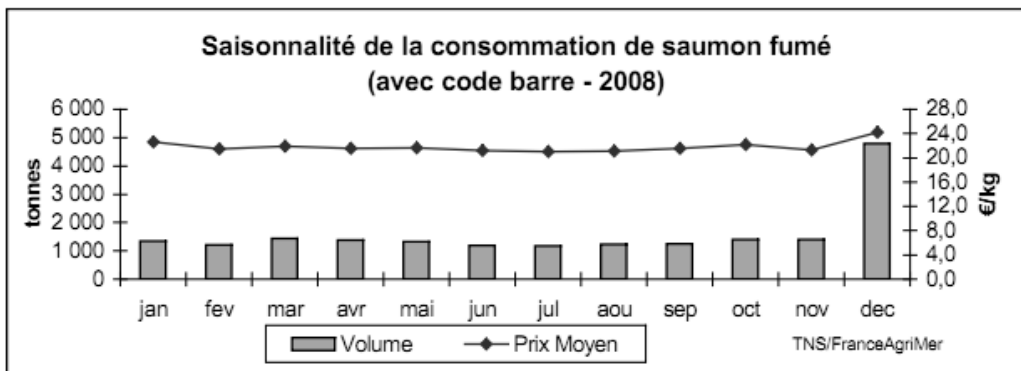


참고: Volume: 양(단위:톤), Prix Moyen : 평균가격 (유로/kg당)

훈제연어

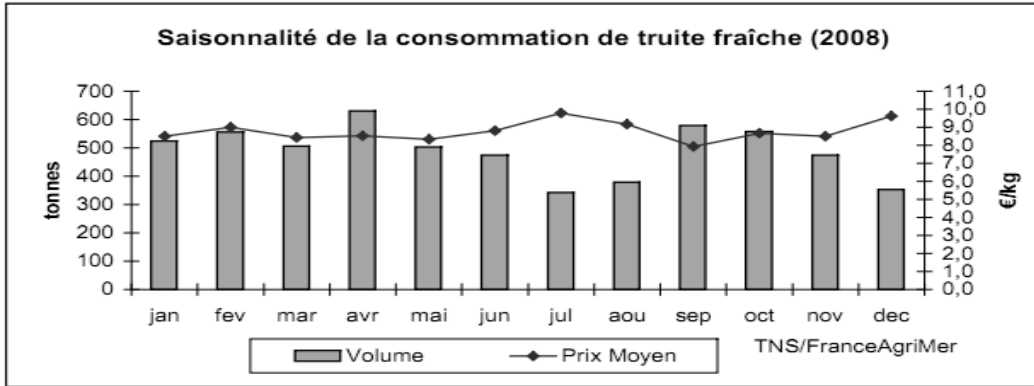


대구

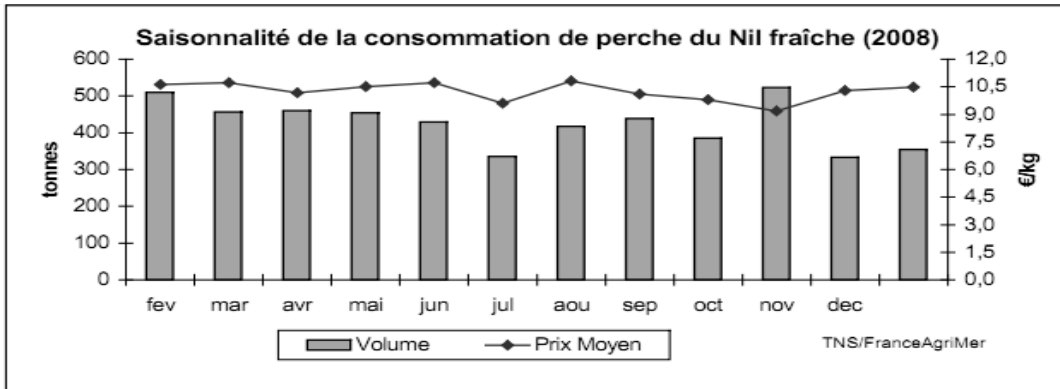


10) 프랑스 수산자원부의 수산물 판매순위 통계 기준, 본 보고서의 주요제품소개를 참고할 것

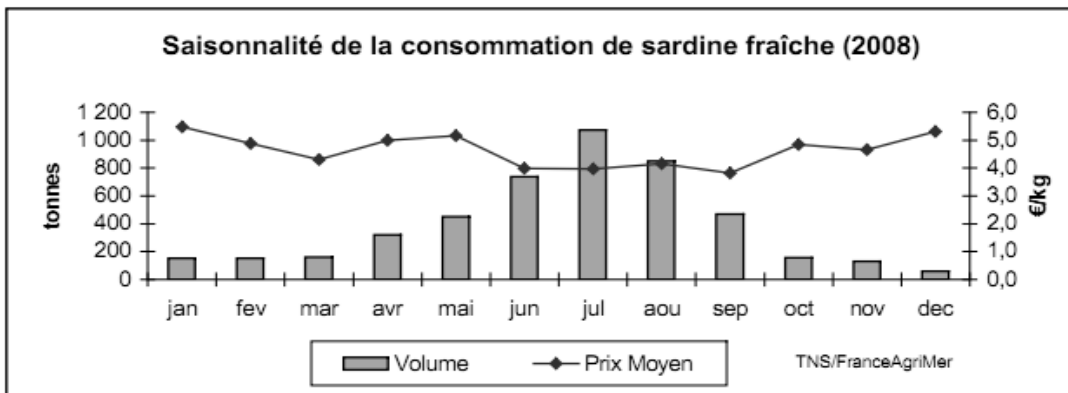
송어



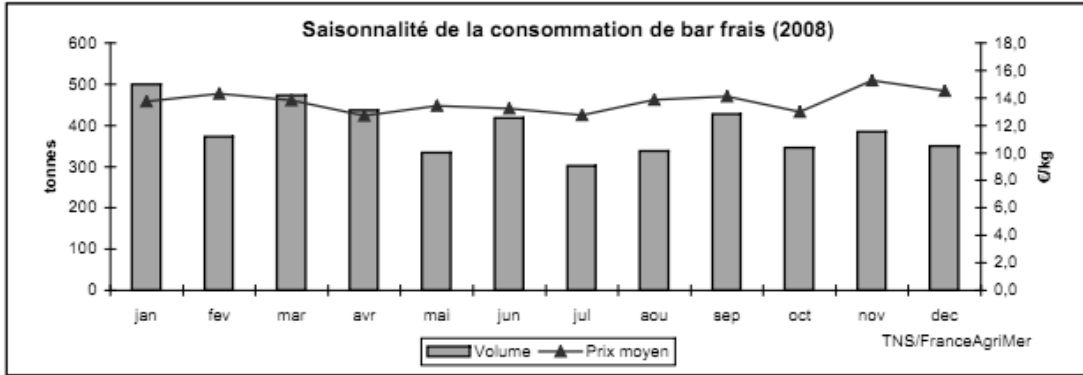
퍼치 (농어류의 민물고기)



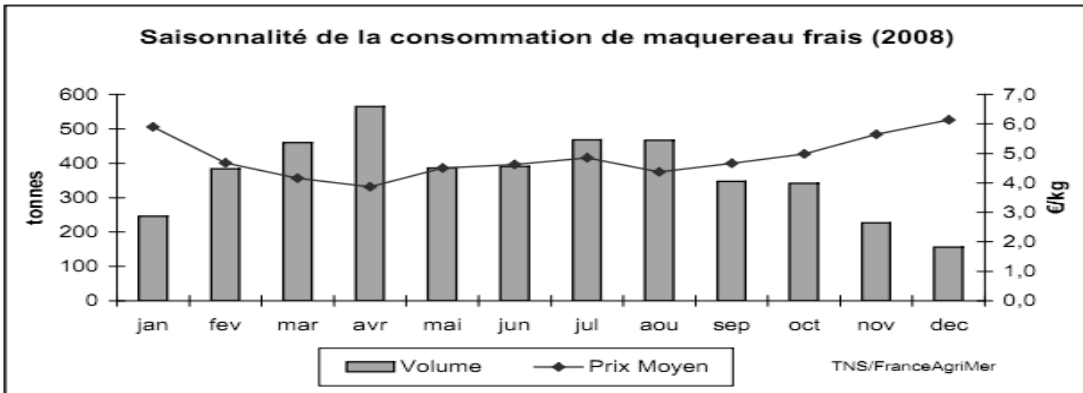
정어리



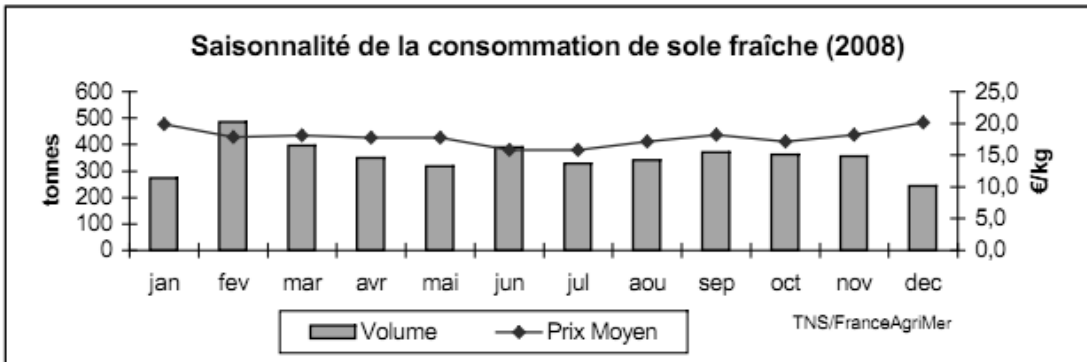
농어



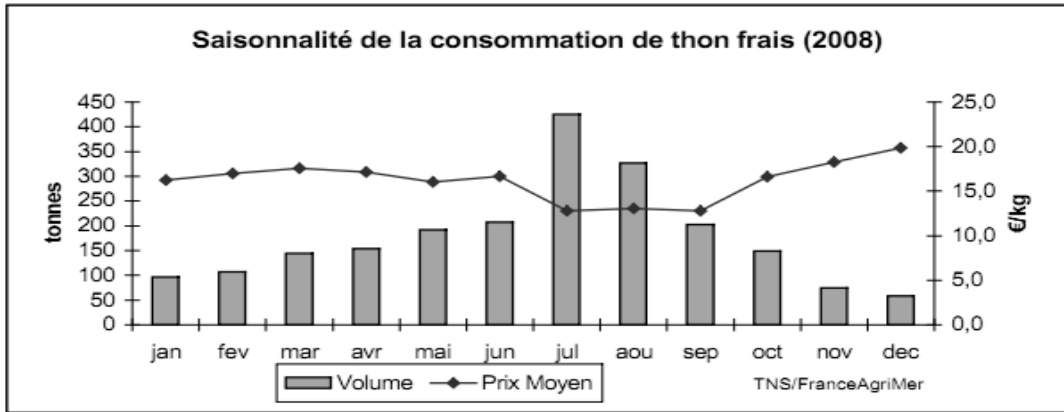
고등어



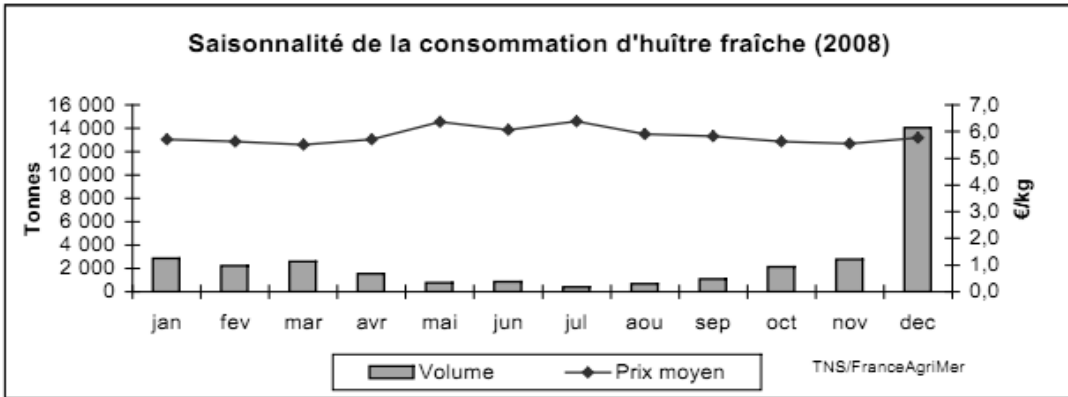
가자미



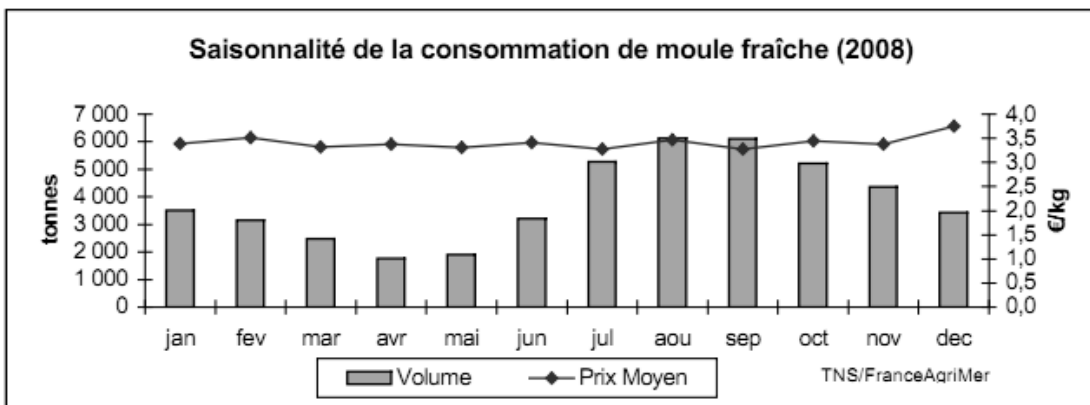
참치



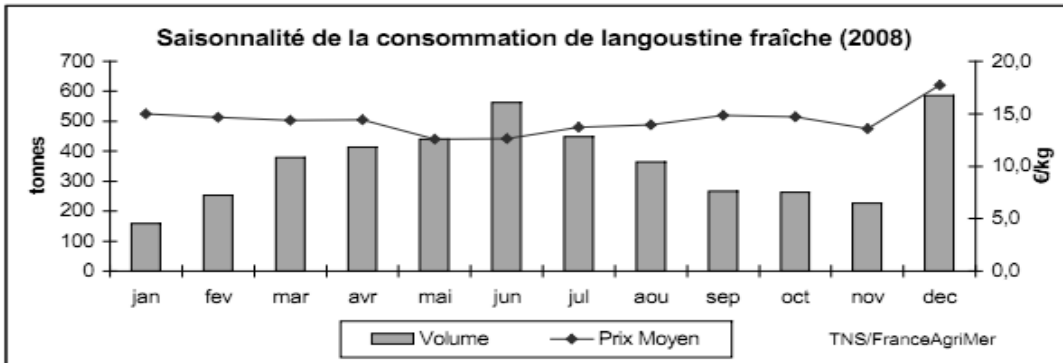
굴



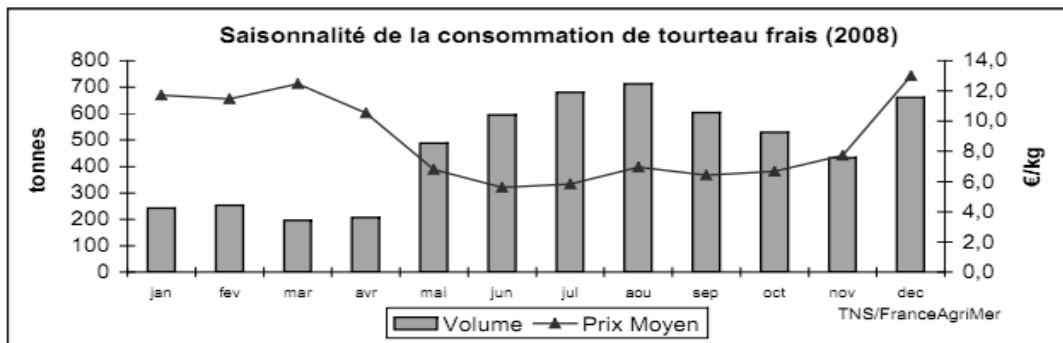
홍합



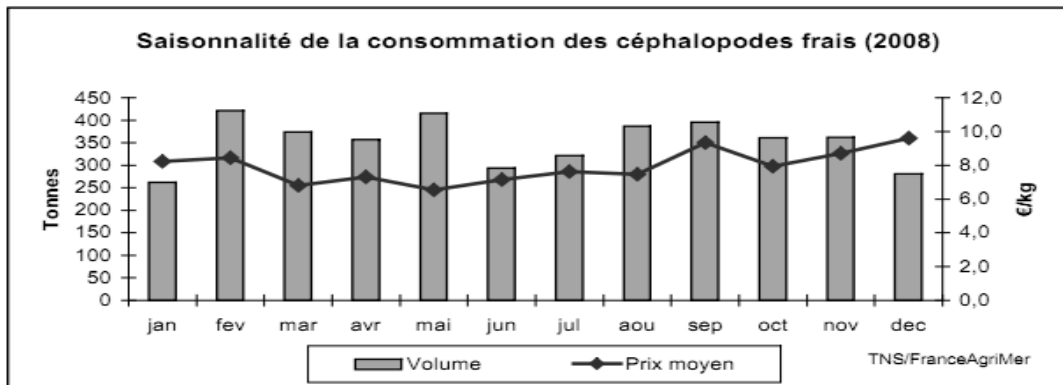
바닷가재



대게



두족류 (오징어, 갑오징어, 낙지)



자료: http://www.ofimer.fr/99_up99load/2_actudoc/2030d1_01.pdf

바. 한국산 수산물 유통 및 소비동향

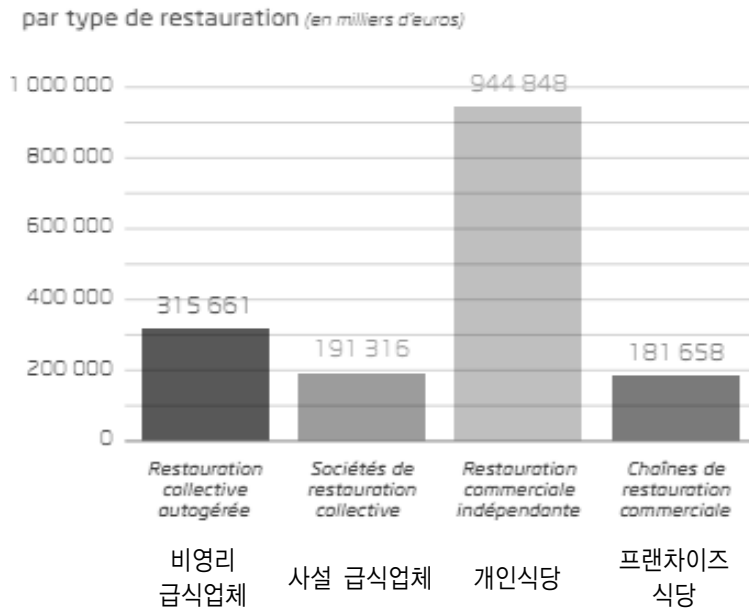
- ❑ 프랑스 내에 대형 한인 유통업체가 아직은 형성되지 않은 상태이나, 파리의 한인 마트인 K-마트와 에이스마트가 몇 년 전부터 빠른 속도로 성장하고 있음. 그 외에 하나식품, 유로마트, 도레마트와 같은 소형 한인 유통업체들이 진출해 있음
- ❑ 프랑스 전체 수입량 중 한국 제품이 차지하는 비중은 2009년 기준 약 0.8%로, 그 중 어육의 수입 규모는 전년 대비 110.3% 증가한 약 800만 달러임
- ❑ 대표적인 수출품목
 - 계살: 몇 년간 일정하게 유지되고 있으나 프랑스 시장 내 단가형성이 낮게 되어 있어 수출 채산성이 좋지 않음 2009년 1,618천불(7.42불)→ 2010년 975천불(kg당 6.19불)

사. 수산물 프랜차이즈 업체종류, 초밥 친숙정도 등

- ❑ 외식업체별로 수산물 구매량을 보면 수산물 프랜차이즈 업체가 가장 낮음

<외식업체별 수산물 구매량(2009)>

(단위: 백만 유로)



자료: France Agrimer

▣ 대표적 수산물 프랜차이즈 업체

● Leon de Bruxelles (레옹 드 브뤽셀)

- ▶ 벨기에 체인 음식점인 Chez Leon의 프랑스계 체인. 1989년 처음 파리에 1호점을 내고 현재 프랑스 전역에 50개의 지점 보유. 벨기에 전통 음식인 홍합요리에 감자튀김을 곁들인 음식으로 비싸지 않은 가격에 대중적임. 한 해 평균 고객 수는 5백만 명으로 매일 8톤의 홍합을 소비함

<http://www.leon-de-bruxelles.fr/>

● La criée (라 크리에)

- ▶ 프랑스 전국에 40개 이상의 체인점을 소유하고 있는 수산물 전문 식당. 생굴과 해산물 세트 메뉴 등으로 인기가 많으며, 프랑스 내에서 가장 많은 체인점을 소유한 수산물 프랜차이즈 식당임

<http://www.lacriee.com/>

● Amarine (아마린)

- ▶ 1993년 처음 개점 후, 프랑스 전역과 룩셈부르크지역까지 총 13개의 지점 보유. 위의 라 크리에와 비슷한 생굴과 해산물 세트 메뉴를 제공하며, 파리에 지점이 없음

<http://www.amarine.fr/>

● L'Ostréa-écailler (로스트레아 에까이에)

- ▶ 프랑스에서 유일한 진정한 의미의 해산물 ‘프랜차이즈’ 식당(본사에서 모든 것을 관리). 프랑스 남부 지방에만 위치하며 현재 3개의 지점이 있음. 저렴한 가격으로 양질의 수산물을 사용하는 뷔페식 식당임

<http://www.ecaillers.com>

● Bar à huitres (바 아 위트르)

- ▶ 생굴 전문 고급 식당으로 파리에만 4곳의 지점이 있음. 매우 고가의 체인식당으로, 생굴과 해산물 세트, 고급와인을 함께 판매함. 테이크아웃도 가능

<http://www.lebarahuitres.fr/>

▣ 초밥

- 2010년, 프랑스 국내 총 초밥 업체의 수 : 1580개

- 햄버거류의 패스트 푸드점의 수 : 1750개

- 초밥업체의 매출은 총 패스트 푸드점 매출의 1/5 수준
- 전체 초밥 업체의 70%는 파리에 위치. 일반 패스트푸드보다 비싸 대중성이 떨어짐. 업주들은 쉽게 포장가능하고 차갑게 먹을 수 있어, 배달이 편리하며 양질의 음식이라는 점을 강조하고 있음
- 대표적 프랜차이즈 업체로 Sushi Shop, Planet Sushi, Sushiwest 가 있음. 2010년 기준, 초밥업체 132지점과 1억 4천만 유로의 매출을 보유함(Gira Conseil 조사결과 참조)
- 이미 프랑스 음식 중에 ‘날생선’ 을 먹는 문화가 있어서 익숙함. 주 소비층은 45세 미만의 엘리트계층으로 1인당 한 달에 한번 이하 정도로 소비함
- 푸아그라, 트뤼프 버섯, 망고 등의 고급 프랑스 음식 재료들과의 배합이 시도됨
- 대중성을 확보하면 일반 패스트푸드의 판매량을 따라잡을 수 있을 것으로 전망

2. 수산물 판매량 및 주요 인기제품

가. 어패류 판매량

☐ 송어와 연어가 33,833톤으로 가장 많음

<어류 판매량(2007)>

(단위: 톤)

송어와 연어	33,833
잉어 및 민물고기	8,291
농어, 대구 등 해수어	7,990
계	50,114

자료: France Agrimer

Pisciculture

Quantités vendues en 2007 (en tonnes) ⁽¹⁾



☐ 굴 판매량이 113,200톤으로 단연 최고임

<조개류 판매량(2007)>

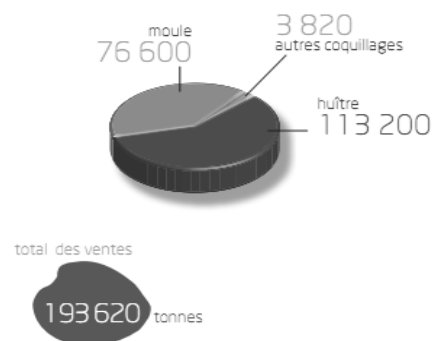
(단위: 톤)

굴	113,200
홍합	76,600
기타 조개류	3,820
계	193,620

자료: France Agrimer

Conchyliculture

Quantités vendues en 2007 (en tonnes) ⁽¹⁾



나. 품목별 판매순위

☐ 신선제품

● 어류 신선제품

2008	평균 가격 (유로/kg)	구매량 (톤)	구매액 (천유로)	구매자수 (100가구당)
신선품 생선전체	11.4	138,116	1,568,266	73.2
연어	11.5	27,968	321,033	44.3
생대구	15.5	12,163	188,189	30.9
북대서양대구	8.1	8,290	67,249	21.2
만새기	10.6	6,133	65,156	15.9
송어	8.7	5,879	51,146	19.8
농어	10.3	5,097	52,247	14.6
팡가스(Pangas)	7.4	5,033	37,219	13.8
대구	9.3	4,997	46,593	9.6
매를랑(merlan대구의일종)	12.3	4,781	58,644	17.9
정어리	4.3	4,716	20,416	14.1
농어	13.7	4,685	64,384	15
고등어	4.7	4,438	20,746	10.4
가오리	12.1	4,378	53,082	10.3
(유럽산) 가자미	17.7	4,215	74,640	10.8
줄리엔(대구의일종)	11.9	2,331	27,708	10.1
참치	15.1	2,137	32,370	8.2

● 조개류 신선제품

2008	평균 가격 (유로/kg)	구매량 (톤)	구매액 (천유로)	구매자수 (100가구당)
신선품조개류 전체	5	95,019	478,918	50.7
굴	5.7	31,914	182,986	21.9
홍합	3.4	46,519	158,407	22
가리비 조개	8.9	8,834	78,813	12.2
골뱅이	6.4	4,418	28,124	11.9

● 갑각류, 두족류 신선제품

2008	평균 가격 (유로/kg)	구매량 (톤)	구매액 (천유로)	구매자수 (100가구당)
신선품갑각류 전체	11.6	18,371	213,872	24.3
바닷가재	14.4	4,362	62,686	7.2
대게	8.1	5,603	45,308	9.4
거미게	5.6	2,620	14,722	2.2
분홍색새우	10.9	2,297	25,000	10.2
회색새우	16.6	305	5,048	1.7
신선품두족류전체	7.9	4,232	33,427	8.9

자료: France Agrimer

■ 냉장제품

● 수산물 냉장 가공제품의 인기는 매년 크게 상승하고 있으며, 그 중에서 특히 익힌 새우와 게맛살의 점차적인 가격하강으로 판매율이 매년 상승하고 있음

2008	평균 가격 (유로/kg)	구매량 (톤)	구매액 (천유로)	구매자수 (100가구당)
익힌 새우	10.9	31,030	338,311	
생선알(캐비아제외)	45.6	73	3,323	1
게맛살	6.6	39,583	262,162	62.4
빵에 발라먹는 제품 (전체)	13.7	9,794	134,430	50.8
그중 생선 알 제품	25	1,175	29,363	19.7
그중 타라마	11.7	2,216	25,969	18.6
그중 생선무스, 리에트 등	12.5	3,700	46,418	26.4
생선절임류(전체)	10	2,179	21,702	13.5
그중 청어	8.4	1,805	15,159	9.4
그중정어리				
포장생선(전체)	9.6	3,879	37,243	14.9
그중 빵가루 입혀 튀긴 제품	8.9	2,817	24,959	11.2
그중 스테이크 제품	11.6	1,061	12,269	6.3
손질된 날생선 제품(전체)	24.8	1,191	29,542	6.7
그중 초밥, 생선회 등의 일본식 제품	26.8	580	15,563	3.2
생선스프	3.2	5,930	18,791	11.6
샐러드제품	8.9	4,108	36,680	15.5
샌드위치제품	10.3	1,979	20,404	12.2
전식으로 먹을 수 있도록 요리된 제품	10.9	17,618	191,631	42.2

☐ 건조품, 염건품, 훈제품

2008	평균 가격 (유로/kg)	구매량 (톤)	구매액 (천유로)	구매자수 (100가구당)
훈제생선 전체	20	26,133	521,887	76.1
훈제 연어	22.3	19,081	42,488	70.2
훈제 송어	26.8	1,721	46,107	17
훈제 청어	8.3	4,770	39,752	24.2
염건조 생선 전체	13.7	1,370	18,788	8.4
염건조대구	13.8	1,083	14,974	5.3
훈제 염 건조 생선계	15.6	5,401	84,237	21.2

☐ 통조림 제품

2008	평균 가격 (유로/kg)	구매량 (톤)	구매액 (천유로)	구매자수 (100가구당)
통조림전체	8.1	110,344	891,890	94.5
생선 통조림 전체	7.8	105,262	825,191	93.8
참치 통조림	7.4	66,707	495,678	87.4
(참치샐러드 통조림)	5.4	12,400	66,899	24.1
고등어 통조림	7.4	15,249	113,567	46.3
정어리 통조림	8.6	14,058	121,392	54.1
조개류 통조림	11.5	1,864	21,353	14.2
갑각류 통조림	14	3,219	45,345	25.4

☐ 냉동제품

2008	평균 가격 (유로/kg)	구매량 (톤)	구매액 (천유로)	구매자수 (100가구당)
냉동 수산물 전체	8.9	151,810	1,356,135	87.4
냉동 생선제품	8	112,309	893,808	80.7
날 생선 전체	9.5	51,222	485,756	57.7
그중대구	13.8	6,474	89,196	19
그중북대서양대구	5.9	15,340	90,596	29.9
그중연어	12.6	9,501	119,657	25
빵가루 입힌 생선제품 전체 (대부분 대구)	5.7	27,148	155,260	45.5
그 중 너겟 제품	5.8	3,987	23,012	12.5
구운 생선 제품 전체	10.7	1,263	13,523	6.1
훈제생선제품전체	31.5	185	5,830	2.1
생선오리제품	7.1	30,118	213,297	45.8
그 중 초밥과 롤제품	33.4	122	4,081	1.3
게맛살	5.8	554	3,214	3
갑각류 전체	12.3	11,942	146,481	35.6
새우	10.8	9,401	101,671	30.6

2008	평균 가격 (유로/kg)	구매량 (톤)	구매액 (천유로)	구매자수 (100가구당)
바닷 가재	11.9	532	6,325	2
대하	10.5	750	7,870	2.8
조개류	14.8	13,780	203,924	41.6
요리된 가리비	16.2	4,330	70,060	18.2
생가리비	15.8	6,484	102,241	24.6
홍합	6.6	1,510	10,012	6.3
두족류	6.7	2,194	14,769	6.9
오징어	7.1	1,600	11,373	5.9
갑오징어	5.5	486	2,667	1.7
수산물 칵테일	7.3	2,970	21,631	11.3
수산물요리	8.8	8,615	75,521	26.3
수산물 스프	4.6	727	3,332	2.3

다. 가공제품

☐ 게맛살



- 포장방법, 조리법 등은 한국과 같은 방식
- 한 해 5만 톤이 넘는 소비량으로 유럽 전체 1위
- 프랑스 공업 표준화협회(AFNOR)에서 정한 기준에 따라, 기본 게맛살의 경우 어육이 85% 이상, 사진에서와 같이 막대 모양으로 제작되어 나오는 게맛살의 경우 35% 이상의 어육이 포함되어야 함
- 2000년대 초반까지는 우리나라의 대림을 비롯한 아시아 기업들에서 프랑스 정부의 규제 하에 수입했으나, 중반부터 규제가 풀리면서 리투아니아 기업들의 참여가 활발해지고, 이들이 프랑스 국내 기업들의 주 경쟁업체가 되었음
- 게맛살 제조의 프랑스 내 주요 기업으로는, 봉그랑(Bongrain)과 플뢰리 미송(Fleury Michon)이 있음








라. 인기 수산제품

대구알 타라마(tarama)			
제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
블리니 타라마 Blini Tarama			속포장 없음
상품 문구 keyword			
대구알 타라마 Tarama aux oeufs de cabillaud			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
본래 그리스, 터키음식. 생선의 알로 만들고, 올리브유와 레몬을 혼합하여 빵이나 비스킷에 발라먹을 수 있도록 만든 요리	냉장상태 그대로 블리니(blini) 라는 납작한 러시아식 빵에 발라 먹음. 	송어 혹은 대구의 알 훈제(25%), 올리브유, 레몬, 빵가루, 소금, UHT 크림, 색소, 향신료 등.	
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
수산물 냉장 제품 중 18.6%		프랑스	프랑스
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
100g	1.99유로/약 3,000원	블리니 Blini	
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장보관 0-4도		


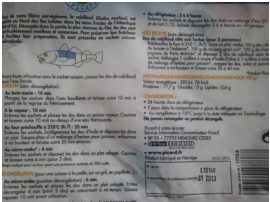

샐러드용 새우(익힌것)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
분홍색 작은 새우(Petites crevettes Roses)			
상품 문구 keyword			
껍질을 벗기고 익힌 새우			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
새우는 프랑스에서 가장 인기가 많은 수산물. 특히 껍질을 벗기고 익혀서 모든 손질을 다 끝낸 이 제품은 샐러드, 파스타 등 많은 음식에 이용할 수 있어 인기가 높음.	특별한 조리법 없이 원하는 요리에 바로 이용. 대부분 샐러드로 이용.	새우(대서양, 인도양산), 소금, 산화성분, 조미료	296Kj, 70Kcal, 단백질 16g, 소듐 0.76g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
수치로 나와 있지 않으나 가장 인기상품.		대서양, 인도양	네덜란드
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
125g	2.50유로/약 4,000원		모노프리 Monoprix
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	0-4도 냉장보관. 개봉 후 48시간 이내		




익힌 유기농 큰 새우

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
유기농 큰 새우 (Gambas Bio)			
상품 문구 keyword			
마다가스카라 큰 새우			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
유기농 제품에 대한 수요가 컸던 와중에 OSO에서 첫 출시. 큰새우 제품의 인기.	여러 가지 요리로 이용. 	마다가스카라 큰 새우, 소금, 설탕	388Kj, 91Kcal, 당분 1.7g, 단순단백질 21g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
냉장제품 중 가장 큰 비율. 현재 가장 커다란 성장률을 보이고 있는 제품(유통관계자 인터뷰 참고)		마다가스카라	프랑스
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
180g	6유로/약 1만원	OSO	
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
AB : Agriculture Biologique 유기농 인증 마크			
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	0-2도 냉장보관.		OSO 라는 이 회사의 본 제품은, 소비자가 뽑은 가장 우수한 유기농 수산제품.




대구등살 (냉동)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
냉동 대구등살 4조각			
상품 문구 keyword			
대구의 등살			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
대구는 프랑스에서 가장 대중적인 생선 중 하나임 요리하기 쉽도록 손질되어 나옴 가장 부드럽고 두꺼운 생선살이 있는 부위	데치기 : 10분 오븐 : 210도에서 25분 전자렌지 : 4분	100% 대구살	
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
냉동생선중 1위		노르웨이	프랑스
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
560g 4개	13유로/약 2만원	Picard	Picard
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉동보관		



빵가루 입힌 대구살(Picard 냉동식품 전문회사 제품)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
바삭한 순살 대구 튀김			
상품 문구 keyword 대구살 4조각 4 portions de filets de cabillaud			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
주로 성인보다는 아이들에게 인기 있음	해동과정 불필요. 프라이팬 : 8-10분 튀김기 : 5분 오븐 : 240 도에서 15-20분	북대서양 대구 65% , 밀가루, 종려유, 해바라기씨유, 물, 보리 글루텐, 소금, 효모	856 kJ, 204 kcal, 단백질 13.4, 당분 19.7, 소듐 0.16g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
냉동수산물제품 중 45.5%		북대서양	프랑스
중량 및 포장(벉개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
500g 4개	6.95유로/약 1만원	Picard	Picard
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장 상태에서 24시간 냉동고 3일 18도 이하에서 수개월 가능.		

오징어 튀김(냉동)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
로마식 오징어 튀김			
상품 문구 keyword			
오징어 튀김			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
이 제품은 Picard 제품들 중 '해외음식' 라인—지중해음식 으로 개발된 제품. 레몬향을 넣은 이탈리아식 오징어 튀김 (프랑스 음식에는 오징어 튀김 문화가 없음)	해동과정 없이, 프라이팬 5분 오븐 210도 15분 튀김기 180도 2분	밀가루, 튀김가루, 레몬엑기스, 물, 소금, 식물성 기름등 60% 오징어 40%	834Kj, 199Kcal, 단백질 8.3g, 소듐 0.56g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
			프랑스
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
500g	4유로/약 6,000원	Picard	Picard
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	영하 18도 이하에서 수개월. 냉장보관 24시간 가능		프랑스에서 인기 있는 몇 안되는 오징어 요리 중 하나


가리비 조개 관자 (Picard 냉동제품)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
가리비조개 관자 Coquilles aux noix de Saint-Jacques			
상품 문구 keyword			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
가장 인기있는 수산제품 중 하나인 조개 관자를, 오븐에 굽기만 하면 되도록 전통방식으로 요리해 비교적 싼 값으로 손쉽게 먹을 수 있도록 했음.	<p>해동과정 없이 오븐에 210도, 25분</p> 	조개관자(아르헨티나산) 25%, 양파 14%, 저지방크림 11.3%, 뮌스카데 화이트와인 8%, 버터, 분유, 밀가루, 전분, 소금, 페르실, 계란 흰자가루, 후추, 빵가루	509kJ, 122kcal, 단백질 8.8g, 당분 4.9g, 소디움 0.31g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		조개관자: 아르헨티나	프랑스
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
440g, 4개들이	6.50유로/약 9,000원		
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	냉장 상태에서 24시간 냉동고 3일 18도 이하에서 수개월 가능		

해산물 푸르트

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
조개관자, 대구살 푸르트 (Tourte Noix de Saint-Jacques et colin)			
상품 문구 keyword			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
푸르트 : 파이처럼 생긴 가열된 둥근 과자로 뜨겁게 데워먹는 대중적인 전식요리 인기고급 재료인 조개관자를 소스와 함께 파이로 만들어 저렴하게 즐길 수 있음	오븐 210도, 35분.	파이재료 51% 파이 속재료 49% : 생크림 26%, 대구살 23% (알래스카 산), 조개관자 22% (아르헨티나, 미국, 영국 등), 양파, 버섯 등의 야채, 기타 생선살 훈제 등	1175Kj, 282kcal, 단백질 8g, 당분 19g, 소디엄 0.43g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
냉동 조개류 가공식품: 41%		알래스카, 아르헨티나, 미국, 영국 등.	프랑스
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
500g	6.60 유로/약 1만원	Picard	Picard
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	영하 18도 냉동보관.		

미니 대구 아크라

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
미니 아크라 드 모뤼 (mini acras de morue)			
상품 문구 keyword 아크라 드 모뤼 (아크라: 저민생선, 다진야채를 밀가루에 묻혀 기름에 튀긴 크레올 요리) (모뤼: 대구)			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
대구 아크라는, 프랑스령 해외영토지(마티니크 섬, 구아드루프 섬)의 토속 음식으로 프랑스에서 대중적으로 인기가 많은 생선에 밀가루를 묻혀 튀긴 음식인데, 매운 향이 있음 Picard에서 해외음식 라인으로 출시된 제품	 오븐 180도 15분. 프라이팬 5분 튀김기 3분	말린 대구살 50%, 전분, 밀가루, 물, 마늘, 계란, 양파, 매운 고추 등.	814kJ, 193kcal, 단백질10.5g, 당분 23g, 소듐 0.69g
제품시장 점유율(대략)			원산지
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
300g	5유로/약 8,000원	Picard	Picard
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	18도 이하의 냉동보관		

참치 리에트¹¹⁾ (통조림)

제품명	정면사진	측면사진	속포장사진/포장재질
참치 리에트 캔 Rillettes de Thon			
상품 문구 keyword 빵에 얹어먹는 참치 요리			
제품 특징/인기요인	조리 및 이용 방법	원료성분/주성분	영양성분/단위(100g)
리에트는 프랑스의 식전 음식으로 가장 대중적이고 인기 있는 요리. 빵에 얹어 먹거나 샐러드에 이용하는 등 여러 요리방법이 있다는 것, 싼 가격에 무난한 요리라는	특별한 조리 없이 양념된 그대로 빵과 함께 이용 	참치 살(60%), 식물성 기름, 조개류 향, 물, 소금, 우유단백질 등	1042kJ, 251Kcal, 단백질 18.8g
제품시장 점유율(대략)		원산지	제조국
		프랑스 브르타뉴 지방	프랑스
중량 및 포장(몇개들이등)	가격(현지화/한화환산)	제조사	판매자
125g, 220g	3유로/약 4,500원	Ets Paul Paulet SAS	Petit Navire
인증마크 및 설명/ ISO 시리즈(QMS), HACCP, GMP, BRC 등			이력추적제 사용여부 traceability
제조방법	유통 및 보관 방법	유통기한	기타사항
	개봉 후 냉장보관 최대 48시간		

11) 리에트 : 고기를 잘게 잘라 지방과 함께 흐물흐물해질 때까지 삶은 음식. 빵 위에 얹어서 먹는다.

3. 유통업체 수산물 구매담당자 인터뷰

- 형지스 국제 농수산물 유통시장 (Rungis International)



- 형지스 국제시장은, 1967년 파리 시내의 레알이 오를리 공항 근처의 형지스로 옮겨진 국제 도매 유통시장임



- 72만 7천 평방미터의 대지에 47만 평방미터의 건물로 구성된 세계 최대 규모의 농수산물 시장으로, 오를리 공항, 3개의 고속도로, 고속철도와 연결되어 국내외 수송이 원활함

- 유럽의 1800만 명 소비자에게 공급하기 위해 파리로부터 250km까지 정기적으로 배달
- 청과시장, 수산시장, 낙농시장, 화훼시장, 축산시장으로 구역이 나뉘어 있음
- 정부가 주요 주주로 참여하여 안정성이 확보됨
- 수산시장(Pavillon de maree)은 270x75m 규모의 건물. 도매회사 35개의 업체, 유통회사 21개로 구성. 2008년 매출액은 749,964유로 임



가. 형지스 내 도매 유통업체 드마른 프레르(Demarne Freres)

- 인터뷰 일시: 2011년 5월 5일
- 이름: Rodolphe Ziegler 영업부장
- 취급관련 수산물: 모든 종류



요즘 수산물 시장 경기는 어떤가?

- 지난해 4, 5월 정도부터 매우 침체된 상황. 특히 요즘은 공휴일과 바캉스 시기가 애매하게 잡혀, 한 해중 최악의 시기임

향후 예상은?

- 수산물 생산에 있어서 당장에 경기가 좋아지진 않을 것. 수입시장에서는 현재 놀라운 속도로 부상하고 있는 중국과 인도와 같은 국가들로 인해 상품의 부족 현상이 나타나고 있음. 프랑스의 구매력에 문제가 있음. 후쿠시마 원전사고도 영향을 미치고 있고, 어쨌든 소비자들의 수산물 제품에 대한 신뢰는 많이 떨어졌지만, 세계시장 경기는 정확히 예상 할 수 없음

수입수산물 관련 시장 상황

- 우리 시장에 맞는 상품을 찾는 것이 늘 관건으로 아시아 시장에 대해서도 마찬가지로, 우수한 상품들이 많다고 하더라도 프랑스 시장의 수요와 맞을 수 있을 지는 의문이고, 많은 시간이 필요할 것임. 주로 신선제품을 취급하는데 현재 연어시장이 상황이 좋지 않고, 새우도 수요가 높아졌는데 다행히 아직은 물량이 있음. 양식 대구의 경우도 수요가 많아져서, 그리스에서 서둘러 공급을 시작했는데, 그 외 해산물의 경우에는 향후 2년간 생산량이 부족할 것으로 봄. 이러한 생산량 부족을 메우기 위해 양식업의 비중이 점점 커지고 있음

주로 수입하는 제품

- 우리 회사 내에 냉동파트가 있기는 한데, 우리는 거의 신선제품만을 수입. 이탈리아, 미국, 아프리카와 주로 거래하고, 머지않아 브라질과도 시작할 것이며, 아마도 곧 아시아와의 교류도 있을 것. 시장의 수요에 따라 모든 제품을 취급함

냉동제품은?

- 한때 두족류 냉동제품을 크게 취급했었는데, 생산량이 줄어들면서 상황이 변함

수입산과 자국산의 소비특징비교

- 다른 점이 많지 않음. 우선, 프랑스 제품과 크게 다르지 않은 제품들을 수입함. 보통, 프랑스 생산량이 수요량을 못 채울 경우 이탈리아에서 같은 제품을 수입하는 식이고, 혹은 프랑스에 아예 없는 제품들을 시장의 수요가 있을 경우 수입함. 나머지는, 가격 면에서 유리한 제품을 수입함. 프랑스산 아귀와 수입산 아귀를 두가지 가격으로 모두 제안하는 식임

한해 수입산과 자국산의 비율은?

- 생산지의 차이에서 구분하는 것이라면, 전체의 30% 가 자국산

새로운 소비 트렌드

- 먹기 편하도록 손질된 제품들에 대한 수요가 점점 커지고 있음. 점점 포장이 중요해지는 현상임. 특히, 연어나 새우가 그렇고, 초밥세트의 비중도 점점 커지고 있음

한국산 시장 확대를 위한 거래 시 주 고려사항

- 솔직히, 프로모션이나 브랜드는 우리에게 전혀 중요치 않음. 최우선은 모든 것을 다 떠나서 품질임. 그 다음은 가격, 그리고 유통. 얼마나 빨리 진행될 수 있는지. 그 부분만 양호하다면, 나머지는 전혀 상관없음

주된 수입국은? 전 세계

같은 제품이라면, 선호하는 수입원산지 있는가?

- 선호하는 곳은 없지만, 관습이라는 것이 있어 유럽소비자의 소비특징과 취향을 경험적으로 잘 알아서 거기에 맞춰 일할 수 있는 나라들, 또 미국시장에 잘 맞춰 일하는 나라들이 다 다름. 같은 수산물이라도, 어떤 나라에서는 통조림 제품, 어떤 나라에서는 냉동제품을 선호하는 문화가 다 다른데, 이에 따라 어떤 제품은 어느 나라로 가야 하는지가 나오므로, 모든 조건이 다 같다면, 결정적인 요인은 물론, 가격이 됨

한국 상품들을 아는가? 어떤 상품을 수입하겠는가?

- 잘 모름. 한국 수산물에 대해 거의 아는바가 없는데다, 우리가 취급하는 제품은 거의 신선제품임. 내 생각에 한국에서는 냉동제품을 제안할 것 같음. 한국 제품으로는 두족류와 양식 수산물들을 본 기억이 있는데, 이 상품들이 우리 시장에 맞을 것인가에 대해서는 모르겠음. 노르웨이 산, 덴마크 산, 스코틀랜드 산 등에 대해서는 이야기 할 수 있지만, 한국산에 대해서는 아는 바가 많지 않음
- 특정한 상품들, 예를 들어, 미역 같은 상품은 프랑스에서도 생산량이 많음. 프랑스 시장은 아직 한국 상품에 대한 어떤 이미지도 가지고 있지 않음

아시아의 다른 국가들은?

- 중국 상품들을 조금 알지만, 거의 가공과정을 위해 알고 있음. 아시아 국가들과는 거의 교류가 없는데, 새우, 블랙타이거 새우는 수입이 있음

- 프랑스 소비자들, 특히 수산물을 주로 소비하는 계층은 매우 보수적인 편이며 평균적으로 고령이고, 생활수준이 높은 계층임. 새로운 제품에 쉽게 접근하는 계층이 아니므로 이 부분을 이해하고 접근해야 함

나. 형지스 시장 수산시장 책임자

- 인터뷰 일시 : 2011년 5월 12일
- 이름 : Claude Taussac
- 지위 : 형지스 수산시장 디렉터
- 소속 : 세마리스 (Semmaris). 세마리스는 형지스 시장의 관리를 맡는 혼합경제회사로서 자체적 경영으로 이윤을 얻으면서도 이윤보다는 공공성에 충실한 조직임



요즘 수산물 시장 경기는 어떤가?

- 현재 가장 활기를 보이는 시장은 아니지만, 어떤 비관적, 낙관적 수치를 보이고 있지도 않음. 프랑스의 수산물은 가격수준이 높은 편으로, 주요 소비자들은 매우 신중한 성격을 가짐. 후쿠시마 원전사고로 아시아식당과 거래하는 형지스 내의 회사들이 주춤했지만, 그것은 일부에 불과했고, 형지스 전체 시장경기에는 큰 영향을 미치지 않았으며 지금은 작은 정체기일 것

향후 예상은?

- 수산물은 프랑스에서 고급상품으로 여겨지는 만큼, 커다란 변화가 당장 나타나지는 않을 것. 프랑스는 어쨌든 육식 위주의 식생활을 하는 나라임. 어느 날 갑자기 식생활이 바뀌지는 않을 것. 다만, 현재 나라 전체의 전반적인 수산물 소비율이 높아지고 있음. 하지만, 우리 형지스 시장에서 체감하는 바는 크지 않음

수입시장은 성장하고 있는가?

- 비교적 그러함. 프랑스의 어획 생산율이 감소하고 있어, 같은 품목들을 위한 적당한 원산지들을 고민하고 있는 중임. 노르웨이, 영국, 지중해연안 등이 주요 시장임. 그 외에 작은 수입국들로는, 품목에 따라서 다양한데, 갑각류 종류는 아시아 쪽에서 들어오는 편. 연어나 대구와 같이 대량생산이 필요한 품목들은 물론 북유럽이 거의 주된 시장임. 중심은 유럽이고, 완전히 새로운 품목을 그 외의 국가들에서 들여오기도 함. 예를 들어 팡가는 베트남에서 들여와 이제 자리를 잡았지만, 여전히 극소수에 불과함

- 형지스의 제 1 소비자는 요식업체들임. 어떤 업체들은 아예 자체적으로 주요 품목을 구매, 손질, 포장까지 가장 경제적으로 끝낼 수 있도록 시설을 구비하고 있음

수입산과 자국산의 소비특징비교

- 40%가 국내산, 60%가 수입산임. 수입국은, 품목의 생산량에 따라 정하고, 그 원산지에 문제가 있을 경우, 다른 곳으로 대체함. 노르웨이의 연어가 부족할 경우, 스코틀랜드에 가는 식이다. 모든 수입업체들은 각자의 네트워크가 있어서 상황에 따라 대처함.
- 물론 요즘에는, 몇몇 대형유통업체들에서 일종의 상술로 어느 품목은 어느 원산지가 최고라는 식의 홍보를 하지만, 소수에 불과함

어느 특정한 원산지를 선호하는 소비경향이 있는가?

- 없음. 단 한 가지 소비를 결정짓는 요인은 가격임. 물론, 질적 차이가 큰 두 가지 제품에서 가격차이가 얼마 없다면, 당연히 좋은 품질을 선택하는 경향이 있음. 그리고 수산물 시장은 고급시장임. 그들이 원하는 품질의 수준을 지키고, 가격으로 경쟁함. 어떤 재해가 있는 곳만 아니면, 원산지는 상관없음

후쿠시마의 영향이 있나?

- 아시아 식당에 납품하던 업체들은 영향을 받았음. 약 10-15% 정도의 감소가 있었음

프랑스 수산물의 수입의존도가 너무 크다고 생각하는가?

- 수입의존도가 크지 않음. 너무 크거나 적다고 생각할 수 없는 문제로 도매상은 소비자의 요구에 따라 움직이는 직업으로 소비자가 페루의 어느 상품을 원하면, 그것을 만족시켜야 함

한국 수산제품에 대해서 알고 있는지?

- 아는바가 별로 없음. 우리 형지스 시장에서 판매되고 있는 한국 제품이 있는지도 전혀 모르겠음. 주의할 점은, 형지스 시장은 주로 신선제품을 취급하고, 냉동제품은 매우 적은 수준이라는 것. 하지만, 킹 크랩 같은, 가공식품도 수입을 함. 그 부분에 관심을 가지고 접근해보면 좋을 것. 참치나 게와 같이, 시장이 큰 품목의 경우, 좀 전에 말한바와 같이, 우리는 원하는 만큼의 상품이 있는 곳에서 수입함. 지금 수입하고 있는 곳에 수량이 부족하면 다른 곳을 찾게 될 것임. 그렇다면, 열쇠는 가격

어떤 품목들에서 경쟁력이 있을까?

- 새우는 수입 품목으로 도전해볼만 하며, 앞으로 가장 가능성 있는 품목은 유기농 시장임. 새우, 농어 등에서 이미 시작되었음. 유기농은, 가격이 비싸도 소비자들이 따라옴
- 이전에 당신이 인터뷰했던 유통업체 드마르 프레르(Demarne Freres)의 경우, 그 첫 교류점으로 아주 훌륭한 회사가 될 것이라 생각함

다. 프랑스 농림수산물부 수산경제부

- 인터뷰 일시: 2011년 5월 20일
- 이름 : Cecile Bigot, 수산경제부 차장 / Anne Hughes, 수산경제부 팀장

요즘 수산물 시장 경기는 어떤가?

- 경기는 좋음. 프랑스의 수산물 생산은 유럽 다른 국가들과 같이 계속 상승세를 보이고 있음. 프랑스 소비자들의 수산물 수요가 늘고 있고, 평균 소비액도 늘고 있음. 프랑스만의 현상은 아니고, 수산물 시장 자체가 성장하고 있음. 항구에서 내려서 팔리는 1단계 판매의 경우, 가격이 상승함. 2008년의 금융위기로 인한 물가상승 이후로 수산물 소비가 주로 냉동제품과 캔 제품으로 돌아선 경향은 있지만, 작은 반향일 뿐임

앞으로의 전망은?

- 계속 성장할 것으로 봄

후쿠시마 원전사고의 영향은 없었나?

- 거의 없음. 우선, 일본에서의 수입의존도가 거의 미미함. 물론, 일본 식당들의 침체정도가 통계로 보여 지기는 했는데, 그건 잠시의 현상이라고 봄

수입시장은 어떤가?

- 프랑스 시장에서 자국산이 차지하는 비중은 아주 적으며 자국 생산량보다 수요량이 훨씬 많고, 게다가 수출도 하고 있음. 소비되는 85%의 수산물은 모두 수입산 이라고 봄. 그리고 수입 의존도는 불행히도 계속 높아지고 있음. 자원적으로 한계가 있고, 어업 쿼터제가 있는데다가, 양식업은 충분히 발전하지 못하고 있음. 그것이 우리가 현재 긴장하고 있는 이유임. 하지만,

수요가 큰 만큼 수입을 제한하지는 않고 있음. 다만, 자국 생산품들에 가해지는 규제만큼 수입산들에도 공평하게 유럽연합의 규격을 적용하려고 노력하고 있음. 자국산과 수입산이 공평하게 경쟁하도록, 수입산들이 자국산과 비슷한 질적 수준을 갖추도록 살피고 있음

양식업 개발에 관련하여 목표로 하는 지점이 있는가?

- 구체적으로 수치화된 지점은 없음. 프랑스의 현재 양식업의 중심은, 조개류와 생선류로 조개류에 관련해서는 굉장히 낙관적으로 보고 있어서 보강 계획도 없음. 우리가 관심을 갖는 품목은 생선류인데, 지금까지는 주로 송어양식에 집중했고, 지금 약간 하강세이긴 하지만, 좀 더 생산력을 보강하려고 함. 그보다는 바다 어획량이 문제임

주된 수입국은?

- 물론 노르웨이. 대부분 연어이며 그 다음으로 영국, 스페인, 네덜란드. 그 다음이 덴마크이고, 그 뒤로, 미국, 중국, 태국 등

아시아 시장에서는 주로 냉동제품을 기대하나?

- 그러함. 신선제품은 매우 제한적이며 주로 생선류, 특히 민물생선들, 갑각류, 조개류. 두족류 수입도 있지만, 프랑스의 두족류 소비는 적은 편

수입산에 대한 소비자들의 인식은?

- 프랑스의 수산물 소비는 대부분 식당이나 급식업체를 통해 이루어지고, 때문에 소비자들의 선택권도 없음. 그리고 가공품들은 거의 대부분 수입산. 신선제품에서만 원산지가 중요해지는데, 이것은 '신선'제품과 '해동'제품을 구별해야 하기 때문임. 생선 가판대를 보면 거의 대부분, 냉동되어 수입되었다가 해동된 생선들이 완전한 신선제품들 옆에 나란히 구별 없이, 냉동불가라는 표만 붙인 채로 진열되어 있음. 여기에 대한 구별방식을 고민 중임. 그것만 제외하면 수입산에 대한 부정적인 인식은 전혀 없음. 정부에서 고민하는 것은 물론, 프랑스산 수산물에 고급 이미지를 적용하는 방법임

프랑스에서 한국산 수산물에 대한 인식은?

- 없다. 어떤 이미지가 있다면, 아시아 전체에 대한 이미지로 아시아 음식들, 중국, 일본, 태국 등을 합한 이미지일 것임

❑ 한국산 수산물의 경쟁제품은 무엇일까?

- 소비자들에게는 원산지가 중요치 않음. 자국산이 있고, 나머지는 다 같은 수입산일 뿐. 한국산 수산물이 있어도, 일반 소비자들에게는 미국산 대구나 칠fp산 고등어와 다를 바 없이 여겨질 것. 물론 노르웨이는 연어의 이미지로 고급화 되어있음. 아일랜드와 스코틀랜드도 마찬가지임. 하지만, 일반 소비자들보다는 가공업자들이 원산지에 예민할 것으로 생각됨

라. 프랑스 농림수산부 수산물 사무국장

- 인터뷰 일시: 2011년 5월 20일
- 이름 : Dominique Defrance, 수산물 사무국장

❑ 요즘 수산물 시장 경기는 어떤가?

- 프랑스 수산물 시장은 굉장한 수입시장. 총 소비량의 85%는 수입산. 그러니 수산물을 생산, 수출하는 국가들에게는 매우 흥미로운 것
- 시장경기는, 좋은 편. 2008년 금융위기가 있긴 했지만, 몇 해 전부터 매해 판매율이 2%씩 오르고 있음. 특히 연어 판매율이 빠르게 성장하고 있음. 신선제품과 더불어, 우리의 강점인 가공제품들, 훈제연어 등이 인기가 많음. 연어는 전체 수산물의 20%를 차지. 연어는 요리하기 간편하고, 일반적으로 가공이 잘 되어 있고 깔끔한 이미지가 있음
- 대형유통업체들에서 판매하는 손질된 냉장 제품이 점점 상승세를 보이고, 일반 수산물 가판대의 신선제품들은 하강세를 보이고 있음. 그러한 경향에서 연어가 인기를 얻고 있는데, 한편으로 이로 인해 모든 생선제품이 일괄적이 되는 결과가 생기기도 함. 어린이들이 생선을 네모진 튀김 모양으로 그려내는 것과 같은 현상. 우리가 고민하고 있는 지점

❑ 프랑스인들의 수산물 소비경향

- 베트남에서 들어오는 생선 평가의 경우, 프랑스에서 소비되는 생선 류 중 아주 일부에 불과하고, 프랑스인의 입맛에 맞다고 볼 수도 없음. 스페인의 경우는 시장의 성격에 맞을 수도 있는 것이, 스페인은 수산물에 대한 수요가 우리보다 훨씬 크고, 또한 값싼 생선에 대한 수요도 큼. 하지만, 프랑스의 수산물 소비자들은 주로 구매력이 높은 층으로 오늘의 프랑스 소비자들은, 원산지와 상품의 질을 살피는 편. 유기농 제품의 소비층은 15%에 불과하지만, 그들을 무시할 수 없는 것이, 결국 수산물 소비경향에 영향을 끼치는 계층은 그들이기 때문임

수입의존도가 과도하다고 보는가?

- 전혀 그렇지 않음. 우리는 지금 선택의 여지가 없는 상황이고, 모든 가능성을 열어놓고 있음. 위생 등의 문제에서 규제를 잘 지키기만 하면 원산지가 어디든 가능성은 열려있음

수산물 수입제도

- 수입산 수산물에 대해 최대한 유럽산만큼의 위생적, 환경적 규제를 가하는 방법을 늘 고민함. 2010년 1월부터 적용한 새로운 수입제도로 많은 소규모 생산자들이 한동안 서류정리에 어려움을 겪어 수입물량이 줄어드는 현상이 있었지만, 점점 자리를 찾아가고 있고, 이러한 높은 규제제도를 2011년부터는 유럽 내 국가들에도 적용해 시장의 질적 수준이 점점 높아지고 있는 중임

주된 수입국은?

- 우선은 단연 북유럽 국가들임. 대구와 연어의 수입량이 크며 대구는 약 15년 전까지만 해도 그렇게 인기 있고 유명한 생선이 아니었는데, 북유럽 국가들의 물량공세와 광고 효과로 현재 가장 인기 있는 품목이 됨. 그로 인해 피해를 보고 있는 품목은 메를뤼(merlu, 대구의 일종)임. 비슷한 성격의 품목으로 대체된 것임

프랑스의 가공업은 어떤가?

- 훈제연어 가공이 강제로 대기업이나 중소기업이나 모두 연어 훈제 가공을 자체적으로 함. 그 외에는 자체 가공은 많지 않으며 수입원산지에서 대부분 가공처리를 하는데, 그럴 경우 물량의 규모가 당연히 중요해짐

생굴 산업의 위기

- 생굴의 바이러스 감염으로 위기를 겪고 있지만, 아직 수입까지는 이야기 되지 않고 있음. 가능성을 보기 위해, 일본에 가서 현지의 생굴로 바이러스 감염 연구를 시도했는데, 만족할만한 결과를 얻지 못함. 하지만 아직 수입을 고민하지는 않고 있음

한국산 제품의 수입

- 한국에서 유럽으로 수출을 한다면, 생선 신선제품은 안 됨. 물론, 프랑스의 고급 요식업체에서 한국에서만 생산이 가능한 어떤 품목을 구입한다면 몰라도, 한국과 같이 먼 곳에 위치한

나라에서는 잘 손질, 포장한 양질의 생선, 유통기한이 긴 품목을 고민해야 할 것임. 프랑스인들의 입맛에 잘 맞는 품목을 골라, 현대화된 가공장치를 구비해서 대형 유통업체들이 따로 할 일이 없도록 해야 함. 한국에 있는 공장에서, 생선 전체의 50%를 손질, 포장해서 상품화하고, 나머지 50%를 가지고 여러 가지 가공제품을 만드는 방식이 될 것임

- 프로모션의 문제에서, NORGE(www.poissons-de-norvege.com)를 참고하라고 권하고 있음. 노르웨이의 수산업자들의 모임 사이트인데, 노르웨이 정부의 대대적인 참여로 이루어지고 있음. 이 루트로 그들은 프랑스에 2백만 유로를 투자하고, 2천만 유로의 수익을 올리고 있음. 프랑스 거의 모든 대형 유통업체들과 좋은 관계를 가지고 있고, 이 사이트를 통해 프로모션을 함. 스칸디나브 지방의 문화에 우리가 신뢰를 갖게 되는 이유는, 그들의 투명성 때문임 : 이 사이트에 보면, 이 모임 참여자들 각각의 개인 메일과 연락처 등이 모두 공개되어 있음. 프랑스에서는 없는 일임

▶ NORGE 관련 참고 할 수 있는 영어 사이트:

- * <http://www.seafoodfromnorway.com>
- * <http://www.seafoodfromnorway.com/Fishlovers>
- * <http://salmoninseconds.com>

4. 주요 수산물업체 사이트

수입업체	
AB FISH	www.abfish.fr/
Mareyeurs du sud-est	www.mareyeursudest.com/
Demarne	www.demarnefreres.com
Fish is life – Comptoirs océaniques	www.comptoirsoceaniques.com
Homard Atlantique	www.homard-atlantique.com
Ikagel	www.ikagel.com
Joceane	www.joceane.fr
Miss Fish	www.miss-fish.com
가공업체	
Tropic Fish	www.comptoirs-oceanes.com