



## Thon rouge Atlantique

### Histoire de la pêche au thon rouge

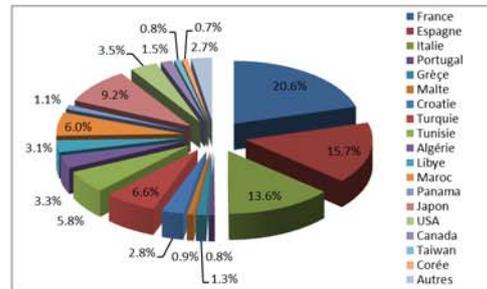
Dans le bassin méditerranéen, le thon rouge est exploité par les hommes depuis le néolithique comme l'attestent des fouilles archéologiques.

Les civilisations phénicienne et romaine qui pratiquaient la pêche à la ligne ou à la senne de plage ont ensuite établi une centaine de sites en Méditerranée pour exploiter les migrations saisonnières du thon rouge. A partir du 16ème, ces techniques ancestrales furent progressivement remplacées par des engins fixes placés le long des côtes : les madragues. Ces engins qui étaient associés à de véritables manufactures pour le conditionnement du poisson capturaient en moyenne 15 000 tonnes de thon rouge par an.

Au cours du milieu du 20ème siècle, les madragues furent à leur tour supplantées par la palangre et la senne tournante. La pêche hauturière à la palangre, pratiquée dans l'Atlantique Nord-ouest à la fin des années 1950 par les flottilles japonaises, s'est progressivement déployée en l'Atlantique Est, puis à l'ensemble de l'Atlantique Nord dans les années 1990. La pêche à la senne qui est apparue en mer du Nord et mer du Norvège à la fin des années 1940 s'est rapidement étendue en Atlantique Ouest et en Méditerranée dans les années 1950. En Méditerranée, les senneurs qui exploitaient des zones côtières où se concentrent les jeunes thons rouge, ont, depuis les années 1980, progressivement exploité les aires de frai méditerranéennes de cette espèce. Sur les 20 dernières années, la France, l'Espagne, l'Italie et le Japon sont les principaux pays pêcheurs (ces derniers ayant réalisé plus de 60% des captures totales). Cependant le thon rouge atlantique est exploité par plus d'une vingtaine de pays. Cette ressource est donc hautement partagée et son diagnostic scientifique comme sa gestion ne peuvent être menés que dans un cadre international.

### Le marché du sushi-sashimi

Le phénomène majeur des dernières décennies reste l'essor de ce marché sur lequel le thon rouge est une espèce « phare » à haute valeur marchande. Selon les fluctuations des cours et la qualité du produit, le prix de base de 30 à 40 US \$/kg peut être dépassé et atteindre 100 US \$/kg, voire au-delà (500\$/kg) pour des thons de qualité exceptionnelle. Ainsi, des thons peuvent être vendus à plus de 150 000 US \$ pièce lors des enchères de nouvel an du marché de Tokyo.



Le marché du sushi-sashimi a aussi entraîné un rapide développement de l'embarque en Méditerranée à la fin des années 1990. Capturés vivants à la senne, les thons sont remorqués en cages flottantes jusqu'à des cages ancrées à proximité des côtes (notamment en Espagne, Malte, Sicile, Tunisie, Grèce, Turquie) où ils sont engraisés en captivité jusqu'à atteindre une qualité de chair conforme aux critères des importateurs japonais.



### Une inquiétante surcapacité

Cette forte valeur marchande et des défaillances de la gouvernance aux niveaux international et national, en partie liée à la nature partagée de cette ressource (rendant toute décision de gestion difficile) ont conduit à une forte surcapacité ; à savoir le déploiement d'une flottille de pêche dont la capacité de capture est bien supérieure au potentiel de production de la population. En 2007, les scientifiques ont dénombré plus de 1300 bateaux (dont 200 à 300 unités de grande taille) qui ciblaient le thon rouge dans la Méditerranée et l'Atlantique Est. La conjonction de tous ces éléments ont d'une part conduit à une augmentation vertigineuse des captures qui ont atteint le record historique de 50 000 tonnes/an du milieu des années 1990 jusqu'en 2007 et d'autre part à une forte expansion spatiale des pêcheries. Ainsi, au début des années 2000, le thon rouge était exploité, pour la première fois de l'histoire millénaire de ces pêcheries, sur l'ensemble de son aire de répartition.