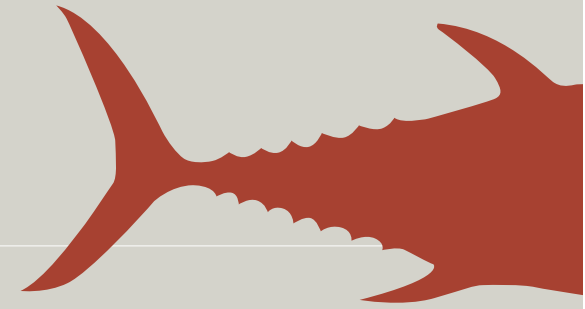




GREENPEACE

LE THON ROUGE EN MEDITERRANÉE

UN PEU D'HISTOIRE



© Greenpeace

En Méditerranée, l'exploitation du thon rouge remonte à l'antiquité comme en témoigne une fresque rupestre datée de 2000 ans avant notre ère découverte dans une grotte de l'île Levanzo (Sicile). On y voit un poisson dont la silhouette évoque immanquablement l'anatomie caractéristique du thon et l'ébauche d'un filet qui s'apparente à une madrague (filet droit posé en épi depuis la côte qui rabat les thons vers le bord).

En outre, on sait qu'à l'époque romaine, la pêche et la conservation du thon constituaient un des secteurs d'activité les plus prospères. Dans une récente thèse pilotée par IFREMER figure un historique des prises de thon depuis la fin du moyen-âge sur tout le bassin Méditerranéen. Cette activité ayant longtemps constitué un privilège réservé aux moines et aux édiles locales, elle est très bien documentée. Historiquement, il se capturait en moyenne entre 12 000 et 15 000 tonnes de thon par an. Ce chiffre est à comparer avec le quota de 32 000 tonnes annuelles actuellement autorisé par l'ICCAT (Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique) alors que les scientifiques situent le seuil d'alerte à 26 000 tonnes.

De nos jours, l'activité figure encore parmi les pêcheries les plus lucratives, ce qui a provoqué une véritable « ruée vers l'or » de la part de la plupart des Etats riverains aux dépens de

la ressource. Les stocks n'ont pas « tenu » face à la pression de pêche et plusieurs experts estiment qu'ils ont chuté de 80% au cours des 20 dernières années.

À la pêche destinée à la consommation directe (en frais ou congelé) est venue s'ajouter au milieu des années 1990 la pratique de l'engraissement en cage. Ces poissons sont exclusivement destinés au marché japonais, où ils sont consommés sous la forme de sashimis (tronçons de poisson présentés crus et sans accompagnement à l'opposé des sushis et des makis).



BIOLOGIE, MIGRATION ET REPRODUCTION



Le thon rouge (*Thunnus thynnus*) est un poisson à sang chaud, un prédateur rapide (capable de pointes à 70 Km/h) qui peut vivre 20 ans et atteindre un poids de 600 kg. On peut le qualifier de « glouton » dans la mesure où il est capable d'ingérer 10% de son poids. Entre l'âge de 5 et 8 ans, tous les thons rouges du stock atlantique (dont fait partie le stock méditerranéen) entament leur première migration vers deux frayères :

- La première se situe dans le Golfe du Mexique
 - La seconde est la Mer Méditerranée (Mer Noire, Baléares...)
- En zone méditerranéenne, en marge de micro migrations liées aux opportunités alimentaires (déplacement des bancs de poissons fourrage), il semble qu'il adopte un comportement plus sédentaire et qu'il se fixe en « bassins » régionaux (Corse, Libye, façade orientale...).

LA PECHERIE MEDITERRANEENNE DU THON ROUGE



Un plan de gestion basé sur des données biaisées

Le thon rouge est l'objet d'un « programme de rétablissement » depuis plusieurs années, signe que le stock est considéré comme menacé. Il est soumis à la fois à une taille minimale de capture (10 kg) et à un TAC (tonnage maximal de capture autorisé) qui est partagé entre les Etats membres de l'ICCAT. Ce TAC, quadriennal longtemps fixé à 29 500 tonnes par an, a été révisé à la hausse en 2003, passant à 32 000 tonnes. Sur ce total, 22 450 tonnes concernent les prises en Méditerranée. L'Espagne et la France se partagent l'essentiel du « gâteau » avec plus de 6 000 tonnes chacune, devant l'Italie qui dispose de plus de 4 000 tonnes.

Or plusieurs experts indépendants jugent excessifs les quotas

accordés par l'ICCAT, mettant en avant deux points essentiels :

- Ils situent le seuil maximal de rendement, c'est-à-dire le tonnage maximal de capture qui ne met pas en danger le renouvellement harmonieux du stock, à 20 000 tonnes par an.

- Ils estiment à plus de 15 000 tonnes, le volume des thons rouges capturés et vendus en dehors de toute déclaration et qui donc échappent aux statistiques nécessaires à l'élaboration des TAC. On peut donc légitimement craindre et affirmer que ces derniers étant calculés sur des bases de capture sous-évaluées, ils se trouvent de fait sur-évalués.

La technique de pêche

La pêcherie s'apparente en fait plus à une chasse avec ses « rabatteurs » (les avions de repérage) et ses « tireurs » (les senneurs). En 2005, plus de 50 avions ont ainsi sillonné la Méditerranée à la recherche des bancs de thons.

La technique utilisée est celle de la senne tournante (également connue sous la dénomination « bolinche »). La senne utilisée pour le thon rouge est un filet long de 1 700 à 2 100 mètres et haut de 180 à 280 mètres. Le filet est lesté dans sa partie basse et équipé de flotteurs en partie haute. Il est déployé autour du banc de poisson. Quand le banc est encerclé, un câble qui coulisse en bas du filet permet de fermer le fond de celui-ci en formant une « louche ». Dès que cette louche est fermée, c'est une véritable course contre la



montre qui s'engage; en effet le thon est un poisson à sang chaud qui a besoin en permanence de se déplacer afin de maintenir l'afflux d'oxygène au niveau de ses ouies. Si les captures sont destinées au marché du frais ou à la congélation, la senne est relevée par son bord le plus éloigné du bateau, provoquant ainsi la concentration des poissons le long de la coque. Là, des plongeurs interviennent pour passer un lasso autour de la queue des plus gros spécimens qui sont hissés à bord à l'aide d'une grue. Dès leur arrivée sur le pont les poissons sont saignés (une incision sur chaque ouïe et une à la base de la queue) afin que la chair ne « vire » pas. Ils sont alors transférés dans les cales de surgélation. Sur certaines pêcheries, notamment celles de l'Océan Indien, des cargos surgélateurs font la tournée des zones de

pêches comme le ferait le collecteur de lait d'une coopérative. Si elles sont destinées à une ferme d'engraissement l'opération est à la fois plus délicate et plus spectaculaire. Plusieurs canots motorisés rapides et maniables sont mis à l'eau avec pour mission d'étirer au maximum le pourtour de la senne. L'opération doit être réalisée dans les délais les plus brefs pour éviter que, dans un mouvement de panique collectif les thons se précipitent sur les parois du filet et de garantir aux poissons piégés un espace de mouvement maximal. Puis commence l'attente du remorqueur qui peut atteindre 2 à 4 jours. Quand la cage de transport arrive sur zone, les thons sont transférés depuis la senne dans la cage par une découpe particulière de la senne qui crée un couloir. Lors de cette phase les plongeurs ont un rôle important, puisque ce sont eux qui sont chargés de canaliser (avec le minimum de stress) les poissons. Parmi les plongeurs il en est un dont la mission est fondamentale : le compteur. Il se place dans le goulet d'étranglement avec une caméra vidéo pour compter et évaluer à l'œil nu le poids des thons. C'est son décompte qui fera foi dans la chaîne de facturation qui se déclenche à ce moment. Ces plongeurs sont de véritables maquignons et ils se trompent peu et rarement : leur estimation diverge rarement de plus de 10% avec la réalité...

Commence alors la phase de remorquage vers la ferme; il s'opère à très faible vitesse (moins de 4 km/h) et peut durer plus d'un mois en fonction de la distance qui sépare la zone de pêche des cages d'engraissement. Pendant tout ce périple les thons doivent être nourris. Malgré toutes les précautions prises, d'après certaines informations recueillies de première main, le taux de mortalité moyen se situerait aux alentours de 10%. Arrivés sur leur lieu d'engraissement les thons sont transférés dans les cages où ils vont être gavés pendant une durée moyenne de 6 à 8 mois et jusqu'à deux ans s'il s'agit de petits spécimens.

Une débauche de moyens

Le thon rouge est traqué par des flottilles spécialisées et hyper équipées : avions de repérage des bancs, sonars haute définition... Un thonier-senneur moderne représente un budget voisin de 4 à 5 millions d'Euros, une cage de

transport avoisine le million d'Euros et une journée de remorquage se situe aux alentours de 3 500 Euros... En tant que « pêcherie de pointe », le secteur a largement bénéficié de subventions de la part de la Commission Européenne par le biais de l'IFOP (Instrument Financier d'Orientation des Pêches), le fonds structurel réservé à la pêche et à l'aquaculture, dans le cadre de tours de table financiers impliquant les collectivités territoriales (départements et régions) notamment en Languedoc Roussillon où se situent les plus importants ports thoniers, Sète et Port-Vendres. L'Europe aurait ainsi injecté 34 millions d'Euros² dans la pêcherie du thon rouge entre 1997 et 2003. Au vu des moyens techniques mis en œuvre et des investissements qu'ils supposent, on est bien loin d'un modèle de pêcherie durable : Dépenses énergétiques importantes (pêcheries lointaines, utilisation intensive d'avions de repérage), pression maximale sur la ressource et stocks en déclin voire en danger.

Un état endémique de surpêche

À l'échelle de la Méditerranée, les données officielles de captures toutes espèces confondues ne peuvent être interprétées que comme des signaux d'alarme :

- 700 000 tonnes par an dans les années 50 ;
- 2 000 000 tonnes par an durant la décennie 1980-90 ;
- 1 500 000 tonnes par an depuis 2000.

Le Japon consomme annuellement 500 000 tonnes de poisson cru; sur ce volume, le thon rouge ne représente qu'une quantité infinitésimale (17 000 tonnes, de l'ordre de 3%). Toutefois, en valeur il en va tout autrement. En 2001, un spécimen de 214 kg a été vendu 213 000 Euros à Tsukiji, le marché au poisson de Tokyo. En restauration, le sashimi de thon rouge est vendu entre 230 et 450 Euros le kg. Cet engouement et cet « appétit » inextinguible ont pour conséquence un déséquilibre total au niveau des prix mondiaux : alors que sur le marché français, le thon rouge se situe aux alentours de 10 Euros/kg (cours maximal), les mareyeurs japonais l'achètent à 25-40 Euros/kg.

1 WWF : « Tuna Ranching Intelligence Unit » novembre 2005

2 WWF : « Tuna Ranching Intelligence Unit » septembre 2004

L'ENGRAISSAGE, UNE SPIRALE SANS ISSUE POUR LA RESSOURCE

La pêche à la senne tournante permet donc la capture de poissons vivants et en bon état, ce qui a considérablement accéléré le déclin des stocks en rendant possible l'engraissement.

Dans le milieu des années 90 sont apparues les premières fermes d'engraissement de thons (on emploie également l'expression « fermes d'embouche »). L'objectif est de fournir à la demande et à toute époque de l'année au marché japonais des thons rouges dont la chair comporte un taux de lipides très précis, celui qui permet de produire les meilleurs sashimis. Ces dernières années, les importations japonaises de thon rouge n'ont fait que croître à un rythme important: 3 500 tonnes en 2002, 4 800 en 2003 et 6 600 en 2004³.

Le principe consiste à capturer un banc de thons vivant, le transférer dans une cage de transport, remorquer cette cage jusqu'à la ferme (des cages flottantes) pour y transférer les poissons. Là ils sont gavés pendant une durée qui peut aller de quelques mois à deux ans. Une quarantaine de fermes parsèment le pourtour méditerranéen⁴.

Les experts s'accordent pour dire que le seuil de rentabilité de telles installations se situe à 600 tonnes/an. Si l'on s'en tient à ce chiffre, on a déjà 24 000 tonnes. Dans les faits, la production annuelle moyenne des fermes est plus proche

d'une fourchette comprise entre 800 et 1 000 tonnes. La capacité de ces fermes dépasse donc le quota de capture pour la méditerranée. Dans son rapport⁵ Greenpeace International cite les chiffres fournis par l'ICCAT:

Le pourtour méditerranéen abriterait 58 fermes d'une capacité de production cumulée de 51 000 tonnes.

Pour le moment (juin 2006) aucune ferme n'a été installée sur le littoral français même si au moins deux projets ont été déposés. Dans les deux cas une forte mobilisation locale et les interventions d'ONG, dont Greenpeace ont empêché les Autorités de céder trop facilement aux pressions locales et de se précipiter vers ce miroir aux alouettes que sont les fermes d'engraissement. En effet les impacts promis en termes d'emploi en particulier ne sont pas au rendez-vous alors que les « externalités » négatives, notamment en termes d'effluents, apparaissent très rapidement et se transforment tout aussi vite en problèmes quasiment insolubles (rejet de déchets alimentaires sur les zones de baignade pour n'évoquer que les plus visibles).

Outre les impacts communs à toute forme d'aquaculture (déjections rejetées sans traitement d'épuration et risque de contamination des stocks sauvages en cas d'évasion massive ou par le biais du poisson fourrage), cette pratique a

une conséquence exogène spécifique en termes écosystémiques. Alors que pour le bar et la daurade d'élevage, 4 à 5 kg de poisson sauvage permettent de générer en bout de chaîne un kg de chair, pour le thon rouge, ce sont 15 à 20 kg de poissons fourrage qui sont nécessaires à la production d'un kg de chair grasse, soit un apport journalier de 40 à 50 tonnes pour une ferme de 6 cages.

On a ainsi assisté au développement de flottilles spécialisées dans la chasse au poisson fourrage sur toutes les mers du globe, depuis la Patagonie, à l'Océan Indien en passant par les eaux Mauritanienne et le Golfe de Gascogne. Ces razzias opérées sur des espèces qui occupent une place importante dans la chaîne alimentaire provoquent inévitablement des déséquilibres de cette dernière. En outre, dans des zones où le poisson représente l'essentiel voire l'unique source de protéines pour l'alimentation humaine, il n'est pas exclu qu'elles aient déjà provoqué des crises alimentaires localisées.

En fait, en générant une demande totalement artificielle, la pratique de l'engraissement constitue un facteur accentuant le problème de la surpêche à l'échelle quasi-planétaire.

3 WWF : « Tuna Ranching Intelligence Unit »; novembre 2005

4 Principalement en Espagne, en Italie, à Malte, en Croatie à Chypre et en Grèce.

5 Greenpeace International: "where have all the tuna gone?" mai 2006

L'ICCAT, ARBITRE DES ACCÈS A LA RESSOURCE

Pour gérer ce stock éminemment mobile et chevauchant plusieurs états riverains, l'ONU a créé en 1969 un organe de concertation et de répartition des quotas, l'ICCAT (Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique). L'ICCAT compte actuellement 41 membres alors qu'ils n'étaient que 15 en 1970. Elle a en charge la gestion d'une trentaine d'espèces parmi lesquels le thon rouge et en particulier le stock méditerranéen considéré comme une extension du stock Est-atlantique.

Les statistiques de capture (volumes, lieux de pêche, taille, poids, âge...) revêtent un caractère essentiel dans ses travaux de recherche. Malheureusement l'expérience a montré que les déclarations des armements thoniers sont souvent inexactes voire tronquées. Les experts en sont donc réduits à travailler sur des corpus de données lacunaires, ce qui nuit nécessairement à la pertinence de leurs évaluations et de leurs préconisations. Actuellement, il y a un consensus sur le volume des captures non déclarées; celui-ci se situera entre 15 000 et 20 000 tonne par an.

Dans ses résolutions l'ICCAT prend bien sûr en compte les résultats des travaux de ses experts mais aussi (et surtout !) les avis des délégués qui représentent des intérêts nationaux et professionnels. Si bien que ses décisions résultent plus souvent de jeux d'influence politique qui relèguent au second rang les préoccupations relatives à la préservation de la ressource.

LES DEMANDES DE GREENPEACE

1 // Recalage de la période de repos biologique de manière à ce qu'elle coïncide avec la période de reproduction. Actuellement elle s'étend sur un mois entre le 15 juillet et le 15 août alors qu'à cette période, la reproduction est terminée. Greenpeace demande que l'arrêt biologique s'applique entre le 15 juin et le 15 juillet

2 // Renforcement des contrôles exercés sur la pêcherie notamment en instaurant la présence d'observateurs embarqués qui seraient chargés du contrôle des déclarations de capture, de la remise à l'eau effective des poissons de moins de 10 kg ainsi que du suivi fin des quotas.

3 // Mise en place d'un moratoire sur l'installation de nouvelles fermes d'engraissement tant que le stock sauvage n'aura pas marqué des signes visibles et durables de redressement.

4 // Instauration de réserves marines de grande envergure englobant notamment les frayères et les nurseries du thon rouge.

