



SA.TH.O.AN.



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

JUILLET 2019

## « THON ROUGE DE LIGNE, pêche artisanale »

Des pêcheurs-artisans côtiers engagés pour  
la PREMIÈRE PÊCHERIE certifiée DURABLE<sup>(1)</sup> de Méditerranée française



Depuis 1991, la coopérative des pêcheurs de Sète **[SA.TH.O.AN]** est reconnue par l'Union Européenne comme **Organisation de Producteurs** (OP). Elle regroupe aujourd'hui une petite centaine de navires de pêche sur l'ensemble de la façade méditerranéenne, de la frontière espagnole à la Côte d'Azur et la Corse.

La Méditerranée, riche par sa biodiversité, reste cependant fragile face aux pressions croissantes du développement urbain sur le littoral et de celui des activités maritimes. Passionnés et engagés, les pêcheurs de la Méditerranée française sont pleinement conscients de cette réalité et de la responsabilité qui leur incombe de **préserver les ressources sauvages marines**.

Ainsi, la **SA.TH.O.AN** et l'Association **VALPEM** (Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée) œuvrent main dans la main pour le développement d'activités durables de pêche pour les générations futures.

Depuis 2017, la pêcherie de thon rouge habilitée à la marque collective **THON ROUGE DE LIGNE PÊCHE ARTISANALE**, s'est engagée dans un projet d'éco-certification. L'objectif est de **faire reconnaître les bonnes pratiques de pêche et de gestion de la pêcherie** inscrites dans le règlement d'usage de la marque (suivi des quotas, enregistrement des captures, traçabilité des produits, sélectivité des engins, évitement des captures accidentelles, partenariats scientifiques,...), par l'obtention de certifications officielles attestant ces bonnes pratiques.

Parmi les référentiels disponibles, celui de l'écolabel des produits de la pêche maritime, inscrit au code rural et de la pêche maritime et porté par **FranceAgriMer** <sup>(2)</sup>, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, s'est avéré adapté et opportun, **accessible pour une pêcherie artisanale, compréhensible du consommateur** et exigeant sur l'ensemble des dimensions du développement durable (environnement, social, économie).

Dans cet objectif de certification de la pêcherie, un important travail a été réalisé au cours des quatre dernières années.

Une pré-évaluation a été réalisée permettant de préciser les points forts et les points faibles de la pêcherie. Des actions ont été décidées en conséquence et mises en œuvre par la coopérative et par les pêcheurs pour **corriger les faiblesses identifiées** : meilleure localisation des activités de pêche, enregistrement des captures accessoires sur l'application **Echosea®** ou sur carnet spécifique, remise à l'eau des captures accidentelles, lutte contre la pollution par les déchets solides, liquides, huileux et gazeux.

Ainsi, le règlement d'usage de la marque a été renforcé pour intégrer les exigences liées à la réduction de l'impact de la pêche sur l'écosystème marin et les espèces marines autres que le thon rouge dans une **démarche d'amélioration continue des pratiques des pêcheurs**.

Cette démarche de **certification « Pêche Durable »** concerne aujourd'hui 15\* des 55 navires adhérents à la SATHOAN détenteurs d'une autorisation européenne de pêche au thon rouge, dont 23 sont habilités par la marque Collective Thon Rouge de Ligne. Il s'agit de **petits navires côtiers pêchant exclusivement aux métiers de l'hameçon** (Ligne, Traîne, Palangre) dans le golfe du Lion, les eaux corses ou au nord des Baléares. Le poisson est commercialisé en frais sur les marchés de consommation régionaux et nationaux.

Les navires membres couverts par la certification ont été sélectionnés et audités par VALPEM en préalable à l'audit de certification réalisé **fin mai 2019** par l'**Organisme certificateur Certipaq**.

Ainsi, cette pêcherie artisanale de thon rouge est la **toute première pêcherie certifiée par l'écolabel public français**. C'est aussi, **la première pêcherie de Thon Rouge** (Thunnus thynnus) **éco-certifiée au monde**.

Cette reconnaissance de la durabilité de la pêcherie est le fruit du travail d'équipe de toute une filière (pêcheurs, mareyeurs, poissonniers) et des efforts individuels constants et partagés entre tous ses acteurs. Il n'aurait pu être mené sans le **soutien de l'Association interprofessionnelle France Filière Pêche** qui a permis au cours de ces quatre dernières années le déploiement de partenariats et d'actions scientifiques sans précédent sur la pêcherie méditerranéenne de thon rouge.

**« THON ROUGE DE LIGNE, Pêche Artisanale Durable » :**  
**un crédo partagé, une vision commune pour l'avenir !**

THON ROUGE DE LIGNE PÊCHE ARTISANALE, Site web : [www.thonrougedeligne.com](http://www.thonrougedeligne.com)  
VALPEM Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée : [www.valpem.fr](http://www.valpem.fr)  
SATHOAN : [www.sathoan.fr](http://www.sathoan.fr)

## Les chiffres clés

90

**La SATHOAN regroupe 90 navires**, dont 55 petits métiers pêchant activement le Thon Rouge

130

Nombre de **petits métiers en Méditerranée française disposant d'une licence de pêche** (AEP) thon rouge en 2019

23

**23 petits métiers** sous la marque THON ROUGE DE LIGNE, dont 15\* éco-certifiés

5450

QUOTA France Thon Rouge 2019 (Atlantique et Méditerranée)  
**= 5450 tonnes**

447

QUOTA Petits métiers méditerranée 2019  
**= 447 tonnes**

(1) Ecolabel des produits de la pêche maritime. Organisme Certificateur CERTIPAQ. Garantie que ce produit respecte les critères d'une « pêche durable ». (Certification garantie par arrêté du 8/12/14 portant homologation du référentiel et plan de contrôle NOR DEVM1417144A et articles L. 644-15 et D. 646-21 Code rural et de la pêche maritime).

(2) L'écolabel des produits de la pêche maritime : <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel>

\* À terme il est prévu que l'ensemble des navires qui en fassent la demande puissent être labellisés.