

PÊCHE DU THON ROUGE À LA SENNE EN MÉDITERRANÉE FRANÇAISE : UNE NOUVELLE CAMPAGNE DANS LE RESPECT DES AVIS SCIENTIFIQUES ET DES RÈGLES DE CONTRÔLE

SÈTE, LE 25 MAI 2020

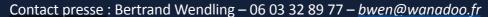
En 2020, la pêche à la senne tournante et coulissante représente la majorité de l'activité socioéconomique française pour le thon rouge : activité très importante non seulement pour sa création de valeur économique, mais aussi et surtout comme exemple remarquable de la capacité de la profession à prendre en compte les nouveaux enjeux environnementaux de cette pêcherie. A l'heure où les thoniers s'organisent pour que la prochaine campagne qui va démarrer le 26 mai se déroule dans les meilleures conditions techniques - avec toutes les garanties sanitaires de sortie de crise Covid-19 - il convient de rappeler la réalité de cette pêcherie, très éloignée des clichés dont elle est souvent l'objet.

Les pêcheurs thon rouge à la senne ont contribué activement au plan de reconstitution du stock de thon rouge de l'Atlantique Est et la Méditerranée, en respectant les quotas, les périodes de pêche et la taille minimale des poissons (pas de dérogations pour les thons de moins de 30 kg). Après plus d'une décennie d'efforts, les résultats sont en constante progression :

- le stock de thon rouge de l'Atlantique Est et la Méditerranée est en bon état de conservation : le comité scientifique de la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (ICCAT) a constaté dès le début des années 2010 un accroissement remarquable de la biomasse de thon rouge (c'est-à-dire la masse totale de poissons du stock) ayant conduit à la restauration progressive du stock, et la dernière évaluation de 2020 confirme cette tendance.
- en 2020, le quota des senneurs méditerranéens français (4 781 tonnes) permet de retrouver un taux d'exploitation proche de celui observé avant la mise en place du plan de reconstitution (4 677 tonnes en 2007). Ce quota est le fruit des efforts de l'ensemble des professionnels pendant toutes ces années, en respectant les avis des scientifiques de l'ICCAT.
- suivi satellite des navires (heure par heure), contrôle quotidien des captures, gestion des quotas en temps réel via logbook et document de capture électronique, observateurs internationaux embarqués, surveillance en mer de la marine nationale et de l'agence européenne de contrôles des pêches, autorisations obligatoires pour les transferts vers les fermes d'élevage, contrôle et comptages lors de ces transferts, comptages en cages, etc...: la senne est une pêcherie parmi les plus contrôlées au monde, de la capture à la commercialisation.

- l'équipage d'un senneur est composé d'une quinzaine de marins (soit 350 marins pour l'année 2020) parmi lesquels nombreux sont ceux qui pratiquent la petite pêche côtière le reste de l'année, permettant une complémentarité des activités.
- pour la senne comme pour les métiers de l'hameçon, le prix du thon rouge payé au pêcheur était en France proche de 10 € le kg en 2019 et devrait être plus faible cette année, très loin des prix atteints lors des enchères au Japon qui alimentent beaucoup de fantasmes et surtout ne relèvent aucunement de l'activité des navires français.
- les dernières analyses du cycle de vie de la pêcherie¹ démontrent le faible impact carbone de celle-ci (faible consommation de carburant et d'émission de CO₂ par tonne de protéines consommables débarquée) en comparaison de nombreuses autres pêcheries d'autres espèces, mais aussi en comparaison de la pêcherie artisanale de thon rouge à la palangre. La senne est d'autre part une technique très sélective : il n'y a pas de captures accidentelles d'espèces sensibles.

Le thon rouge est aujourd'hui dans l'Atlantique Est et la Méditerranée une espèce qui se porte bien. Le retour à un bon état de conservation de ce stock n'est pas dû au hasard : il est la conséquence de la conjugaison des efforts des différentes pêcheries, dont la senne, et du renforcement de l'efficacité des contrôles : un travail à poursuivre pour maintenir l'équilibre socio-économique trouvé et pérenniser la durabilité écologique de ces pêcheries.





<u>SATHOAN</u> est une Organisation de Producteurs de référence regroupant environ 90 navires : chalutiers (18), petits métiers (60) et senneurs (14), avec plus de la moitié des quotas de thon rouge en Méditerranée française. Pour préserver la ressource, les pêcheurs adhérents à l'OP privilégient la pêche fraîche à la journée (poisson pêché et commercialisé dans la même journée) afin de valoriser au mieux une ressource à exploiter durablement.

¹ Comité National des Pêches Maritimes et des Elevages Marins / ADEME / France Filière Pêche, 2018. ICV Pêche. Programme Agribalyse.

L'état du stock

L'état du stock de thons rouges est évalué tous les 3 ans par un groupe de plusieurs dizaines d'experts internationaux du Comité permanent pour la recherche et les statistiques de la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (SCRS / ICCAT). Ces scientifiques ont ainsi confirmé, sur la base de critères dépendants et indépendants des captures du poisson, un accroissement de la biomasse de thon rouge (c'est-à-dire la masse totale de poissons du stock) ayant conduit à la restauration du stock.

La nouvelle évaluation en cours cette année (qui sera prochainement rendue publique), intègre comme les précédentes les différentes incertitudes dont celles du renouvellement générationnel et du niveau de pêche illégale, et montre à notre connaissance une poursuite de cet accroissement : une situation du stock conduite par conséquent à se maintenir à un niveau d'équilibre entre les captures par pêche et le maintien de ce stock.

Les quotas

Cette reconstitution du stock avait justifié la décision de l'ICCAT en 2018 du passage d'un plan de reconstitution à un plan de gestion. Critiquée par de multiples ONG environnementales ainsi que par une partie de la profession de la pêche elle-même (dont l'organisation de producteurs SATHOAN), l'augmentation jugée trop rapide du quota jusqu'à 36 000 tonnes à l'horizon 2020 ne soulève pas d'inquiétudes de la part du SCRS. Selon ce dernier, en poursuivant la stratégie actuelle visant un niveau de mortalité par pêche permettant d'atteindre le rendement maximal durable (ou RMD, c'est-à-dire la plus grande quantité de poissons pouvant être pêchée à long terme sans affecter la reproduction de ces derniers et donc sans mettre en danger la pérennité du stock), le stock de thon rouge de l'Atlantique Est et de la Méditerranée devrait fluctuer à long terme autour de la véritable valeur de biomasse du stock exploité à ce RMD. Et ce, quel que soit le futur niveau d'arrivée dans le stock des nouvelles classes d'âge de jeunes poissons.

Les contrôles

La pêcherie de thon rouge à la senne fait partie des pêcheries les plus contrôlées au monde, de la capture à la commercialisation : système de surveillance des navires par satellite (*Vessel Monitoring System*), contrôle quotidien des captures, gestion des quotas en temps réel via logbook électronique (*Electronic Recording and reporting System*) et document de capture électronique (*electronic Bluefin tuna Catch Document*), observateurs embarqués missionnés par l'ICCAT, contrôles de la marine nationale, autorisations obligatoires pour les transferts vers les fermes d'élevage, contrôle et comptages lors de ces transferts, comptage en cages, etc... Ces contrôles permettent de surveiller les règles du plan de gestion, du plan de capacité, et des quotas de captures, en conformité avec les avis du comité scientifique (SCRS/ICCAT).

La complémentarité senne – petits métiers

Les senneurs travaillent en coordination avec les métiers de l'hameçon qu'ils soutiennent en leur transférant une partie du quota alloué. L'équipage d'un senneur est composé d'une quinzaine de marins qui, pour certains, ont aussi un petit métier le reste de l'année. Il existe ainsi une complémentarité entre la senne et les métiers de l'hameçon, non seulement pour la



gestion de la ressource, mais aussi la gestion de la zone côtière, et pour offrir aux marins du travail toute l'année.

Le prix du poisson

L'argument entendu de façon récurrente du prix indécent du thon rouge sur le marché international fait une règle d'exemples isolés et absolument pas représentatifs. Cet argument s'appuie en effet sur les prix exorbitants qui concernent comme chaque année la première enchère au marché de Tokyo. Or, le poisson dont il s'agit n'est d'abord pas le thon rouge (*Thunnus thynnus*) que nous connaissons dans l'Atlantique et en Méditerranée, mais le thon rouge du Pacifique (*Thunnus orientalis*) qu'on ne trouve absolument pas en Europe. Cette enchère est caractérisée par un restaurateur bien connu à Tokyo, appelé le "roi du thon" dans son pays, et qui paie chaque année très cher lors de cette première vente de l'année pour se faire une excellente campagne de publicité.

Il convient pourtant ici de ne pas laisser croire que le prix du thon rouge atteint des niveaux extravagants : il était en France proche de 10 € le kg en 2019 et devrait être plus faible en 2020, sans différence significative entre le prix sur le marché national pour les métiers de l'hameçon et ceux de première vente aux fermes d'élevage en Méditerranée pour les poissons pêchés à la senne. Nous sommes donc très loin des prix atteints lors des enchères au Japon.

Les actions engagées par la SATHOAN

Les armements de l'organisation de producteurs SATHOAN en particulier, qu'il s'agisse des petits métiers (60 petits navires côtiers, soit 40 % de la flottille) ou de la senne (14 senneurs, soit 60 % de la flottille), ont activement participé au cours des 10 dernières années :

- à la connaissance de la ressource, grâce à de multiples partenariats scientifiques (IFREMER, Université de Montpellier...), pour comprendre notamment, à travers des données indépendantes des captures, les routes migratoires du thon rouge en Méditerranée et ses comportements alimentaires et de reproduction, grâce au marquage et au relâcher de thons vivants à partir de captures réalisées à la senne²³.
- à la reconnaissance par l'écolabel public « Pêche Durable » de la pêcherie artisanale de thon rouge de ligne.
- à l'évolution du marché en recherchant le meilleur équilibre socio-économique possible entre les différents métiers de la pêche du thon rouge, avec un transfert de quota depuis 2013 de la senne vers les petits métiers en augmentation continuelle (en passant de 111 tonnes en 2013 à 230 tonnes en 2020) et s'ajoutant au quota socio-économique minimum de ces petits métiers qui a triplé sur la même période.

² Rouyer T. et al, 2019. Tagging Atlantic bluefin tuna from a farming cage: an attempt to reduce handling times for large scale deployments. Fisheries Research, 211: 27-31.https://doi.org/10.1016/j.fishres.2018.10.025

³ Rouyer T. et al., 2020. Tagging Atlantic bluefin tuna from a Mediterranean spawning ground using a pursue seiner. Fisheries Research, 226, article 105522. https://doi.org/10.1016/j.fishres.2020.105522