



THON ROUGE  
*de ligne*

PÊCHE ARTISANALE



UNE PÊCHE *durable*  
& RESPONSABLE

Un produit de **QUALITÉ**

Un **ECOLABEL** gage de respect

Une  *bonne gestion* DES STOCKS  
DE POISSONS



Un *environnement* préservé

Une traçabilité **RENFORCÉE**

Une *sécurité* pour l'activité  
DES PÊCHEURS

# Thon Rouge de Ligne, Pêche Artisanale en 6 points

- C'est la marque collective du thon rouge pêché à l'hameçon
- Des produits issus de la petite pêche et de la pêche côtière
- Des poissons pêchés par un navire pratiquant la palangre, la canne, la ligne ou la traîne et battant pavillon français
- Une approche socialement responsable et biologiquement durable
- Un engagement sur la fraîcheur et la qualité irréprochable du produit débarqué
- Une traçabilité complète et accessible au consommateur via une bague individuelle d'identification apposée sur chaque poisson (identité du navire, technique, lieu, jour et heure de pêche, taille du poisson)

## La première pêcherie éco-labellisée

La pêcherie « **Thon Rouge de Ligne, Pêche Artisanale** » est la toute première pêcherie certifiée par l'écolabel public français « Pêche Durable\* ». C'est aussi, la première pêcherie artisanale constituée de petits navires côtiers ciblant le Thon Rouge éco-certifiée MSC au monde.

Cette démarche de certification « Pêche Durable\* » et MSC\*\* concerne aujourd'hui plus d'une quarantaine de navires adhérents à la SATHOAN et détenteurs d'une autorisation européenne de pêche au thon rouge. Il s'agit de petits navires côtiers pêchant exclusivement aux métiers de l'hameçon (ligne, traîne, palangre) dans le golfe du Lion, au large des côtes de la Région Sud et au nord des Baléares. Le poisson est commercialisé en frais sur les marchés de consommation régionaux et nationaux.



## En savoir plus sur le Thon Rouge de Ligne

### *Le thon rouge un migrateur d'Atlantique et de Méditerranée*

Le thon rouge (*Thunnus thynnus*) est un poisson migrateur transocéanique qui effectue dans l'Atlantique et certaines de ses mers adjacentes des parcours de plusieurs milliers de kilomètres. En Méditerranée, il se rassemble entre les mois de mai et juillet sur ses aires de ponte originelles, où il est pêché depuis des temps très anciens (plus de 4000 ans). Le thon rouge est adulte à 4 ans en Méditerranée (il mesure alors autour de 115cm et pèse une trentaine de kg) et peut vivre jusqu'à 40 ans.

### *Les deux principales techniques de pêche*

#### **La pêche à l'hameçon (palangre et ligne)**

Une ligne de quelques kilomètres de long sur laquelle sont disposés quelques centaines d'hameçons munis d'appâts. Elle est mise à l'eau et dérive en surface grâce à des flotteurs.

#### **La pêche à la senne**

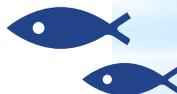
Un filet rectangulaire équipé de flotteurs, posé en surface et manoeuvré par deux filins, destiné à encercler et rabattre le banc de poissons. Cette technique, utilisée pour le thon rouge mais aussi pour de nombreuses autres espèces de poissons (sardine, anchois, maquereau...), est inspirée d'une méthode de pêche traditionnelle.

### *Une gestion stricte*

Pour éviter l'effondrement du stock de thon rouge, un plan de reconstitution a été mis en place dès 2006, suivi d'un plan de gestion en 2018 au regard de la reconstitution effective du stock de thon rouge. Ces mesures de gestion intègrent une limitation des quotas de pêche, des contrôles en mer et un nombre limité d'autorisations de pêche. Les dernières évaluations scientifiques en 2020 ont confirmé la reconstitution du stock.

### *Des contrôles renforcés*

Les mesures de gestion mises en place s'accompagnent du renforcement des contrôles. Cela comprend notamment l'utilisation d'une bague d'identification pour chaque poisson capturé, la création d'un document unique de déclaration (eBCD) pour chaque pêche, la mise en place d'une liste restreinte de ports et heures de débarquement autorisés pour le thon rouge, etc...





## *Des engagements économiques et sociaux importants*

La marque « Thon Rouge de Ligne, Pêche Artisanale », est une démarche collective de pêcheurs artisans qui désirent promouvoir leur métier, tout en développant une pêche responsable et durable. Au travers de son cahier des charges, cette marque permet au pêcheur de vivre correctement de son métier tout en encadrant ses pratiques.



## *Une vraie collaboration entre pêcheurs et scientifiques*

Les pêcheurs adhérents à la marque « Thon Rouge de Ligne, Pêche Artisanale » s'engagent chaque année à participer aux programmes de recherches scientifiques sur le Thon Rouge de Méditerranée, ainsi qu'à échanger avec les associations de protection de l'environnement.

### **Ces actions permettent :**

- une amélioration de la connaissance de la ressource
- la continuité et le développement de la démarche visant à minimiser l'empreinte écologique de la filière
- la confortation de la certification des produits pour le marché local, par une démarche de traçabilité et d'atténuation des impacts liés aux captures accidentelles d'espèces sensibles



# Quels sont les engagements pour être éco-labellisé ?

## › Une pêche très contrôlée

Des contrôles réguliers sont réalisés sur toutes les opérations de pêche pour s'assurer du respect de la réglementation : licence de pêche spécifique, quota individuel pour chaque navire, préavis de débarquement, pesée de tous les thons pour respecter le poids minimum de chaque individu, suivi satellite de tous les navires quelle que soit leur taille, marquage de 100 % des poissons avec numéro unique d'identification et document de vente (eBCD).

## › Une pêche très sélective

Pour bénéficier du label « Pêche Durable », les navires certifiés doivent suivre des consignes strictes pour limiter la capture des espèces sensibles et les remettre à l'eau vivantes le cas échéant. Les équipages y sont formés et le capitaine du navire doit indiquer sur l'application ECHOSEA® toutes les observations d'espèces sensibles (raies, requins, oiseaux...).

## › Une qualité renforcée

Les thons rouges « Pêche Durable » doivent être conservés suivant des procédures spécifiques pour permettre à ce produit haut de gamme de conserver toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles. Une attention particulière est apportée pour réduire la souffrance animale.

## › Des mesures sociales et environnementales

Chaque navire certifié « Pêche Durable » assure aux marins des conditions sociales permettant de répondre aux mesures réglementaires du Droit de travail maritime. Chaque navire de pêche doit s'engager dans un plan de réduction de son empreinte écologique en minimisant sa consommation en énergie et en réduisant toutes les sources de pollution.

## › Certification publique

L'écolabel « Pêche Durable » implique la vérification de l'ensemble de ces éléments par un plan de contrôle, par l'association VALPEM et par un organisme certificateur accrédité par le COFRAC.

**La pêche du thon rouge est probablement la plus contrôlée au monde** !

### Mesures de conservation

Quotas et périodes de pêche  
Tailles minimales  
Autorisation de pêche  
Bagues obligatoires

### Mesures de contrôle

Contrôles en mer  
Contrôles au débarquement  
Traçabilité amont et aval

## Le thon rouge est une espèce vulnérable.

**VRAI**

En raison de sa forte valeur marchande (prix d'achat au pêcheur environ 10€ par kg), sa présence en grand nombre (regroupement en période de reproduction) et des techniques de pêche efficaces.

## La zone géographique détermine l'appellation thon rouge d'Atlantique ou thon rouge de Méditerranée.

**VRAI**

Il existe deux stocks : le stock Est qui regroupe les thons pêchés en Méditerranée et en Atlantique Est et le stock Ouest pour les poissons pêchés sur les côtes américaines. Mais il est courant que le thon rouge traverse l'Atlantique en quelques semaines.

## Le thon rouge est une espèce surexploitée, vouée à disparaître.

**FAUX**

Les dernières évaluations scientifiques (comité scientifique de l'ICCAT) réalisées en 2020, démontrent aujourd'hui que le stock de thon rouge de l'Atlantique Est et de Méditerranée est reconstitué.

## La pêche du thon rouge est interdite pour protéger l'espèce.

**FAUX**

La pêche du thon rouge en Méditerranée est autorisée et fortement encadrée par une réglementation internationale stricte. Il s'agit de l'une des pêcheries les plus contrôlée au monde.



ORGANISATION DE PRODUCTEURS SATHOAN  
Cap Saint-Louis 3B • 29, promenade J.B. Marty 34200 SÈTE  
**Tél. : 04 67 46 04 15**  
**sathoan@wanadoo.fr • www.sathoan.fr**



ASSOCIATION POUR LA VALORISATION DES PRODUITS  
DE LA PÊCHE EN MER MÉDITERRANÉE  
**Val-pem@orange.fr • www.valpem.fr**

### Partenaires :

Association France Filière Pêche - [www.francefilierepeche.fr](http://www.francefilierepeche.fr)

Association Méditerranéenne des Organisations de Producteurs - [amop@orange.fr](mailto:amop@orange.fr) • [www.amop.fr](http://www.amop.fr)

[www.thonrougedeligne.com](http://www.thonrougedeligne.com)

