

Le thon rouge méditerranéen entre deux eaux

A la mi-novembre, les quotas de pêche du poisson préféré des Japonais seront révélés. Un sursis possible pour cette espèce protégée depuis 1998, mais toujours surexploitée.

Jusqu'à 700 kilos et 3 mètres de long pour les plus vieux. Une belle bête, le thon rouge. Un animal mythique, pêché en Méditerranée depuis au moins l'Antiquité. Bientôt remis au rayon des légendes? Depuis 1998, le poisson est protégé par des quotas de pêche, or de nombreux spécialistes dénoncent aujourd'hui une surexploitation. Jusqu'ici, l'Europe avait droit à un maximum de 32 000 tonnes de prélèvement par an (6 500 tonnes pour la France). Mais ce total autorisé de capture (TAC) serait largement dépassé. Roberto Mielgo, expert indépendant et auteur d'un rapport cet été pour le WWF, parle d'au moins 41 000 tonnes pêchées. La Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (Iccat) soupçonne des dépassements de plus de 28 000 tonnes, mais ne dévoilera ses nouveaux quotas que mi-novembre.

Lobbying pro-pêche

En attendant, la saison 2006 est finie. La France a rempli ses filets. La priorité est maintenant au lobbying auprès de l'Iccat pour que la pêche ne soit pas suspendue. Car celle-ci est très rentable. Le chiffre d'affaires français a, selon l'Ofimer, presque doublé en euros constants depuis 1995. Le marché du thon rouge a beau être limité – 2% de l'ensemble du thon vendu –, il éveille les convoitises. Au Japon, sa chair fondante se négocie à un minimum de 30 euros le kilo. Mais les plus belles pièces peuvent atteindre 70 euros le kilo. En images, le parcours du steak de la mer, de la Méditerranée aux baguettes.

Sozic Briand



G. Newman / AFP

LA PONTE

De mai à juillet, les thons franchissent le détroit de Gibraltar pour rejoindre leurs zones de ponte en Méditerranée... et les sennes. Ces larges filets, tirés par les thoniers senneurs, permettent d'encercler un banc de thons rouges. Ceux-ci sont ensuite conduits – à une vitesse maximale de 2 nœuds et pendant plusieurs semaines – vers les fermes d'embouche pour être engraisés. Seuls 20% des thons sont sortis de l'eau tout de suite.



Gailloteau / L'Express / EditingServer.com

L'ENGRAISSEMENT

Avec treize fermes d'engraisement, l'Espagne est le leader de l'exportation de thon. Pendant au moins trois mois, les poissons sont nourris de harengs, sardines, anchois, maquereaux... pour atteindre la qualité de chair conforme aux critères du marché japonais.



Rorman / Corbis

L'ABATTAGE

Afin que la chair garde toute sa saveur et ne devienne pas *yake* (en japonais, brûlée par l'acidose lactique générée par le stress), l'abattage doit se faire le plus rapidement possible et sans que la bête souffre.

Un par un, les thons sont donc tués, soit au fusil, soit au harpon électrique, et saignés sous l'eau avant d'être remontés.

De 25 à 30% d'entre eux seront envoyés frais en moins de quarante-huit heures au Japon.



Nakano / Reuters / Maxppp

SUR LE MARCHÉ DE TSUKIJI

La plupart des 35 000 tonnes de thons rouges qui transitent par ce port, le plus grand marché aux poissons du Japon avec celui d'Osaka, arrivent congelés. Embarqués sur des bateaux japonais à la sortie des fermes méditerranéennes, ils sont éviscérés avant d'être rangés dans des frigos à -60 degrés. Ils sont ensuite vendus aux enchères. Sur un marché très spéculatif, les vendeurs japonais auraient des réserves avoisinant les 17 000 tonnes afin de contrôler les prix.



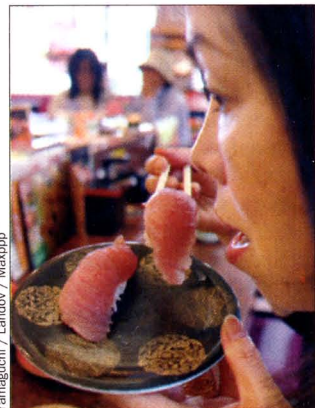
S. John / AP / Sipa

L'INSPECTION

Le thon frais reste le plus prisé et le plus cher des poissons au Japon. Acheté aux thoniers français entre 5 et 10 euros le kilo, il sera revendu un minimum de 30 euros le kilo au départ des fermes espagnoles. En fin d'année, quand sont vendus les plus beaux spécimens, son prix peut atteindre 70 euros le kilo. Chaque bête est donc inspectée par de véritables goûteurs qui sauront repérer les meilleures.

EN BOUCHE

Les Japonais absorbent plus de 80% de la production de thons rouges de Méditerranée. Découpés en fines lamelles, ceux-ci sont vendus aussi bien en sashimis qu'en sushis. Dans l'assiette, la partie la moins chère – parce que la moins grasse – se trouve dans l'*akami* (le dos), quand le *toro* (le ventre), morceau le plus recherché, peut dépasser 400 euros le kilo.



Yamaguchi / Landov / Maxppp