

PÊCHERIE DE THON ROUGE EN MÉDITERRANÉE



Carte d'identité



Espèce

Thon rouge
Thunnus thynnus



Pêcheurs

Pêcheurs artisans de l'organisation de producteurs SATHOAN

Zone de pêche

ZEE française en Méditerranée

Validité certificat MSC

11 novembre 2030



Engin de pêche

Canne et palangre

Volumes

523 tonnes (2025)

Nombre de bateaux

61

La petite histoire

Gravement surexploité dans les années 2000, le stock de thon rouge s'est reconstitué grâce à l'action conjointe des ONG, des scientifiques, des gouvernements, des pêcheurs et des gestionnaires des pêches. Cette histoire démontre qu'un **engagement de chacun des acteurs de la pêche et des mesures de gestion adaptées, fondées sur la science et le dialogue**, peut produire des résultats concrets et tracer la voie vers une pêche plus durable. Après des années d'efforts, les producteurs artisans fédérés par la SATHOAN (pour Sardine, Thon, Anchovis) sont devenus, en 2020, les **1^{ers} pêcheurs en Méditerranée et la 2^e pêcherie certifiée MSC dans le monde pour le thon rouge** pour leurs activités en mer, reconnues pour leur conformité aux exigences environnementales du Référentiel MSC. En novembre 2025, la pêcherie a obtenu cette certification pour la 2^e fois, confirmant la durabilité de ses pratiques. Le thon rouge est pêché à la canne ou à la palangre par des navires côtiers de moins de 18m, pratiquant une pêche à la journée dans les eaux françaises du Golfe du Lion et, plus au sud, entre la côte espagnole et les Baléares. Si la pêche est possible toute l'année, la principale saison s'étend de mars/avril, lorsque les thons rouges se rapprochent de la côte, jusqu'aux mois de novembre/décembre.

Pourquoi est-elle certifiée MSC ?

La pêcherie a été évaluée par un organisme de certification indépendant (Control Union) pour déterminer son niveau de durabilité. Les pratiques de la pêcherie répondent bien aux trois principes garantissant la durabilité environnementale d'une pêcherie selon le Référentiel MSC :

- 1. Le thon rouge est en bonne santé en Méditerranée et le stock est capable de se renouveler.** Sa reconstitution résulte du cadre de gestion mis en place par la CICTA* à partir de 2007, complété par un plan de gestion renforcé en 2018 et 2022. Elle repose sur les avis scientifiques pour fixer des mesures strictes : limitation des quotas de captures, taille minimale au débarquement, bague d'identification, déclaration des captures dans des outils de suivi dédiés, ...
- 2. Les impacts sur les autres espèces, les écosystèmes et les habitats sont limités.** La palangre et la canne ne touchent pas le fond marin. Un guide de Bonnes Pratiques a été élaboré pour former les pêcheurs à manipuler et remettre à l'eau les espèces sensibles, pour maximiser leurs chances de survie. Les espèces concernées incluent notamment le requin peau bleue et la raie pastenague violette. La pêcherie participe aussi à des programmes de recherche sur les requins, les raies et les oiseaux marins.
- 3. La gestion de la pêcherie est efficace, transparente et réactive.** Les objectifs à long terme incluent la durabilité du stock, la préservation des habitats et des écosystèmes et sont basés sur des avis scientifiques (Ifremer, CICTA). Un plan de gestion pluriannuel pour le thon rouge est en vigueur au niveau international (CICTA). Des contrôles en mer et à terre sont réalisés par les autorités compétentes chargées de la surveillance des pêches.

Quels projets en cours ?

À la suite de sa seconde évaluation, 2 axes d'amélioration ont été identifiés pour que la pêcherie conserve sa certification.

- Mettre en place une stratégie d'approvisionnement durable en appâts,** garantissant que les impacts sur les espèces utilisées comme appâts sur les cannes et les palangres soient maîtrisés. Un travail de collecte de données, de veille scientifique sur l'état des stocks d'appâts et de consultation d'experts sera réalisé en vue d'atteindre cet objectif d'ici 2028.
- Renforcer la collecte de données sur les interactions avec les espèces sensibles pour déterminer avec précision l'impact de la pêcherie sur ces espèces,** d'ici 2027. En complément des données déjà collectées par les pêcheurs et les observateurs scientifiques, la pêcherie renforcera le suivi de ses interactions avec le requin peau bleue et sa survie après remise à l'eau sera évaluée. La pêcherie prendra contact avec des centres de soins pour tortues et oiseaux marins et participera à des réunions de concertation (scientifiques, pêcheurs, autorités publiques) afin d'améliorer la collecte de données.

Commercialisation

La méthode Ikejime est utilisée afin de mettre rapidement le poisson hors d'état de stress, ce qui garantit une qualité optimale et une meilleure conservation du thon rouge. Les thons rouges sont ensuite conservés entiers à bord dans de l'eau de mer glacée, afin de préserver leur fraîcheur. Chaque poisson est identifié avec un document électronique de capture thon rouge (eBCD) et une bague d'identification est apposée sur chaque poisson débarqué. Ces bagues sont fournies par les services de l'Etat (DIRM) à la SATHOAN. Les thons rouges sont débarqués dans différents ports agréés en France et en Espagne. Les thons rouges certifiés MSC Pêche Durable sont débarqués dans des ports méditerranéens et commercialisés frais à des restaurants locaux ou des mareyeurs.

Le MSC : Accélérer la transition vers la pêche durable

UNE ONG INTERNATIONALE

à but non lucratif qui lutte

CONTRE LA SURPÊCHE

grâce à un programme de certification rigoureux et indépendant

& UN LABEL EXIGEANT

qui permet aux consommateurs de faire

LE CHOIX DE LA PÊCHE DURABLE



En choisissant un poisson qui porte le label MSC, vous savez qu'il a été pêché d'une manière responsable :

1. En laissant suffisamment de poissons dans l'océan pour qu'ils puissent se reproduire
2. Avec des pratiques de pêche qui préservent l'environnement marin
3. Avec une gestion fiable, respectueuse des règles en vigueur et soucieuse de la pérennité de l'activité

Retrouvez plus d'infos sur
le MSC

En scannant ce QR code



ou sur
www.msc.org/fr



#MSCPECHEDURABLE

