



THON ROUGE
de ligne

PÊCHE ARTISANALE



Première pêcherie en France éco-labellisée Pêche Durable !

La garantie de **produits de qualité** issus d'une **pêche certifiée « durable »**.
Une exploitation artisanale, des navires contrôlés, une **ressource préservée**.



www.thonrougedeligne.com



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 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 éco-certifiée au monde.**

Cette démarche de certification « Pêche Durable » concerne aujourd'hui 16* 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.

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 115 cm et pèse 30 kg) et peut vivre jusqu'à 40 ans.

Les deux principales techniques

La pêche à l'hameçon (palangre et ligne)

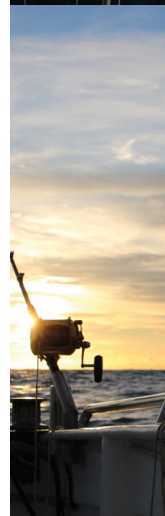
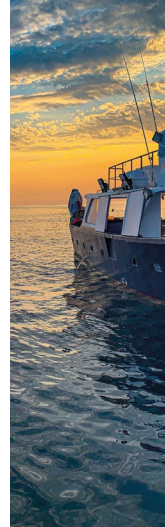
Une ligne de quelques kilomètres de long sur laquelle sont disposés quelques centaines d'hameçons munis d'appâts. Elle est mise à l'eau et dérive en surface grâce à des flotteurs.

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.

Depuis 2006, mise en place d'un plan de reconstruction

La pêcherie de thon rouge s'est fortement développée à partir des années 1990 pour atteindre une intensité maximum de pêche qui a conduit à une surexploitation de la ressource à partir de 1996. Pour éviter son effondrement, et sous la pression des ONG de protection de la nature, un plan de reconstitution a été mis en place en 2006 par la Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (CICTA ou ICCAT en anglais). En 2018, le plan de reconstitution a laissé place à un plan de gestion, au regard de la reconstitution effective du stock de thon rouge.





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 raisonnée 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 adhèrent 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 des navires de plus de 12 mètres, marquage de 100 % des poissons avec numéro d'identification unique qui suit le thon tout au long de sa commercialisation, etc....

Une pêche très sélective

Pour bénéficier du label « pêche durable », les navires certifiés doivent suivre des consignes strictes pour limiter la capture des espèces accessoires 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 toute 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.

Vrai ou faux ?

Le thon rouge est une espèce vulnérable.

VRAI

Le thon rouge est un poisson très prisé, notamment sur le marché japonais sur lequel il représente 80 % des ventes globales (utilisation dans les sushis et sashimis). Sa forte valeur marchande et sa relative facilité de pêche (modernité des méthodes de pêche et des moyens de détection) font du thon rouge d'Atlantique une espèce sensible au risque de surpêche.

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

VRAI

Il existe deux stocks de thon rouge en Atlantique, un stock Est qui regroupe les thons pêchés en Méditerranée et en Atlantique Est, et un stock Ouest des poissons pêchés sur les côtes américaines. Mais les thons rouges peuvent traverser l'Atlantique des côtes américaines pour rejoindre la Méditerranée.

Dans le même esprit et selon la même démarche, la marque collective « Espadon de Ligne, pêche artisanale » est un engagement collectif des pêcheurs professionnels pour permettre l'encadrement des pratiques de pêche afin de permettre le rétablissement du stock de Méditerranée, sur la base d'une traçabilité complète et de règles renforcées de gestion et de contrôle.



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

FAUX

En situation de fragilité à la fin des années 90, le thon rouge **n'est plus aujourd'hui une espèce menacée**. Les dernières évaluations scientifiques réalisées en 2017 et 2020 démontrent que le stock de thons rouges adultes est **aujourd'hui 4 fois supérieur** à ce qui était observé dans les années 80. Selon le comité scientifique de la Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (CICTA), le stock de reproducteurs est estimé à environ 550 000 tonnes. Ces données sont confirmées par les observations aériennes de l'IFREMER dans le golfe du Lion sur bancs de jeunes thons rouges, présents **en concentrations plus de 5 fois** supérieures qu'il y a une dizaine d'années.

La pêche du thon rouge est pratiquée sans réglementations ni contrôles.

FAUX

La pêche au thon rouge est encadrée au niveau international. Pêché principalement en Méditerranée et en Atlantique, le thon rouge est une espèce à forte valeur marchande partagée par une vingtaine de pays. Pour assurer une gestion durable des stocks, la CICTA a donc adopté en 2006 un plan de reconstitution du « stock Est » et mis en place un plan de gestion en 2019.



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



THON ROUGE

de ligne

PÊCHE ARTISANALE

SA.THO.AN.

S È T È

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

L'Association VALPEM, regroupe des pêcheurs professionnels, des mareyeurs et des transformateurs, elle a pour objet d'accompagner les démarches de reconnaissance de la qualité notamment via d'un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine. VALPEM est reconnue par l'INAO comme organisme de défense et de gestion (ODG).

Val-pem@orange.fr • www.valpem.fr

Partenaires :

Association France Filière Pêche

www.francefilierepeche.fr

Association Méditerranéenne

des Organisations de Producteurs

amop@orange.fr • www.amop.fr

www.thonrougedeligne.com

