

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 24 – Décembre 2003

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2003-2383

L'engraissement. Approvisionnement en thon de Méditerranée

Fattening up. Mediterranean tuna supplies

Wray T.

Seafood International, 2003-10, p. 46-48, 49 - *Texte en Anglais*

● **Résumé**

La production de thons engraisés en Méditerranée a grimpé en quelques années jusqu'à 11500 t en 2002. La Méditerranée fournit maintenant plus de la moitié de la production mondiale de thons rouges. Les thons rouges pour engraissement sont capturés dans la nature en été, puis mis en cages. Ils y sont conservés plusieurs mois en attendant la période de consommation maximale, au Japon, à la fin de l'année. Le poids des poissons a alors augmenté de 15% à 20%.

La commission internationale pour la conservation des thonidés (ICCAT) estime que ces opérations en Méditerranée affectent les stocks de thon rouge. Les groupes environnementaux (WWF, Greenpeace) craignent une augmentation de la pression sur les populations de reproducteurs et une perturbation de la chaîne alimentaire locale, ce à quoi les éleveurs répondent qu'ils sont responsables et qu'ils n'ont aucun intérêt à perturber l'environnement marin.

En 2002, les opérations d'engraissement ont traversé des difficultés par manque d'approvisionnement. La production totale est estimée à 5000 t en Espagne, 3000 t en Croatie, 1500 t en Italie et 1000 t à Malte et en Turquie. L'Australie produit 5000 t. 12 fermes sont en activité en Méditerranée. Elles se situent en Espagne, en Italie, à Malte et en Croatie ; les autres pays intéressés sont la France, la Tunisie, la Turquie et l'Algérie.

Les Japonais ont investi de gros capitaux en Espagne pour ces opérations.

En 1999 les thons se sont vendus très chers, mais depuis les prix ont chuté de moitié, tout en conservant un niveau élevé. Au début, tous les thons étaient transportés en frais par avion, mais maintenant ils peuvent être congelés à très basse température : -70°C. La récession a entraîné une modification des habitudes au Japon.