

# Comment le Japon veut sauver le thon rouge

Yann Rousseau / Correspondant à Tokyo | Le 01/02 à 06:00, mis à jour à 17:05



Comment le Japon veut sauver le thon rouge @kyodo/marppp

Jadis dédaigné, le thon rouge est aujourd'hui si recherché, au Japon et dans le monde entier, qu'il est en voie d'extinction. Si les quotas de pêche sont nécessaires, la filière tente aussi d'apprendre à l'élever totalement en captivité. Reportage dans la région d'Okinawa où l'on tente de sauver nos sushis préférés.

Une eau apaisée. Presque un lac dans une vaste baie fermée par des collines à la végétation tropicale. À 7 heures du matin, une brume moite se lève à peine sur Amami Oshima, une île tout au sud de l'archipel japonais, non loin d'Okinawa. Une large tortue caouanne nage sous le bateau. Les pêcheurs ont déjà amarré leur barge près d'un enclos géant et enclenché un bruyant canon à poissons. Des salves de maquereaux et de sardines sont propulsées vers un bassin circulaire de 80 mètres de diamètre, délimité par de hauts filets surmontant de gros flotteurs rouges. L'eau tranquille se réveille soudain et se met à bouillonner de vie. Des centaines d'énormes thons d'un bleu métallique remontent en surface et se ruent sur leur petit-déjeuner. Au milieu du festin, un appât.

Toutes les cinq minutes, un poisson de plus de 70 kg et de 1,50 m de long est ferré puis remonté par un treuil sur la barge, avant d'être hissé sur une table. Deux rapides entailles au couteau derrière les branchies avant qu'il ne soit éviscéré et placé dans un énorme bac de glace. On aperçoit un instant la chair écarlate et légèrement fumante caractéristique du puissant thon rouge qui, contrairement à la plupart des autres poissons de la planète, a le sang chaud. En maintenant son corps à une température supérieure de 10° C à celle de son milieu, le thon rouge permet à ses muscles de travailler plus vite et plus efficacement.

## LE GRAAL DE L'AQUACULTURE



La ferme d'Amami Oshima, première à tenter l'élevage des thons dès la naissance ©R. Ian Lloyd / Masterfile

Avec sa ligne de torpille et sa peau lisse sans écailles, l'animal nage en permanence, la bouche ouverte, forçant un courant d'eau dans ses branchies pour doper son sang en oxygène. Il affiche ainsi une endurance phénoménale. Même dans les eaux froides, il peut atteindre des pointes de 60 km/h et parcourir jusqu'à 30 km par jour. Soit des milliers de km par an à travers les océans. « *La Ferrari de la mer* », souffle un pêcheur. « *C'est un prédateur d'une puissance inouïe mais aussi d'une fragilité extrême* », explique, au bord du bassin, Takashi Yamamoto, le directeur de cette ferme expérimentale du groupe Maruha Nichiro, qui a été la première au monde à commercialiser des thons nés et élevés totalement en captivité. « *On a veillé sur chacun de ces poissons pendant plus de trois ans* », sourit-il.

Ce cycle complet représente une forme de Graal dans le monde de l'aquaculture. Depuis trente ans, des dizaines d'entreprises et d'universités ont englouti des millions de dollars au Japon, aux Etats-Unis et en Europe, à la recherche de cette solution, présentée comme l'une des seules susceptibles de sauver - peut-être - le thon rouge de l'extinction. « *Il existe trois espèces de thons rouges différentes. Dans l'Atlantique, dans les mers du Sud et dans le Pacifique. Et toutes sont en danger*, tranche Kazue Komatsubara, de Greenpeace à Tokyo. *Mais la situation est particulièrement alarmante pour le thon du Pacifique.* »



Des juvéniles pêchés en mer sont engraisés dans d'immenses filets, à Kushimoto ©Jeremie SOUTEYRAT

## DES ENCHÈRES TÉLÉVISÉES

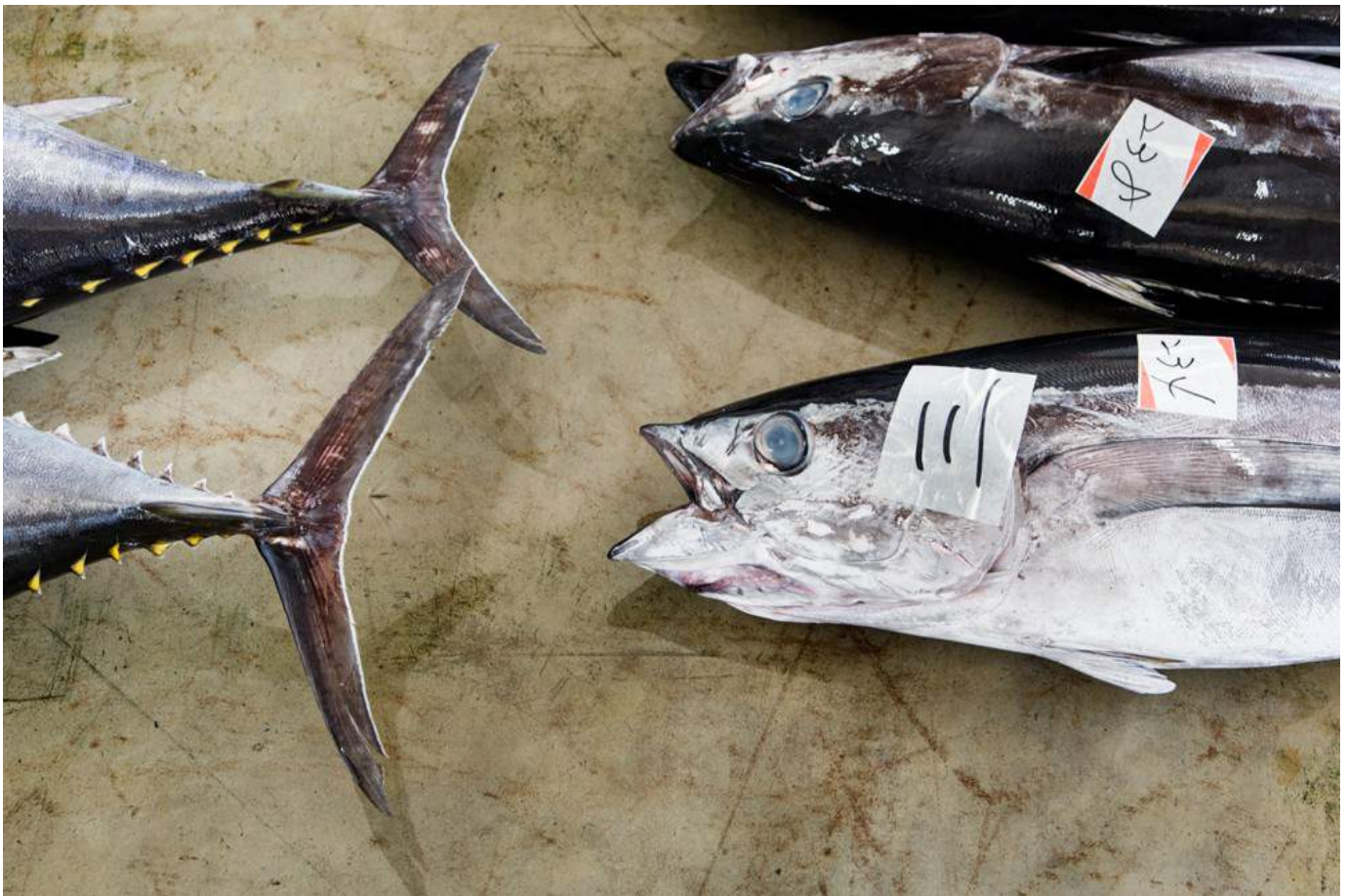
« *Je n'imagine pas que les sushis que l'on mangera dans quelques années seront les mêmes que ceux que l'on sert aujourd'hui. Il est de plus en plus difficile de trouver certains poissons* », regrette-t-il y a quelque temps, lors d'une conférence à Tokyo, Jiro Ono, le chef du mythique trois étoiles tokyoïte *Sukiyabashi Jiro*. « *Et la situation ne s'arrange pas* », insiste Kazue Komatsubara, pointant l'envolée continue de la demande pour ce poisson dont la chair savoureuse et grasse est devenue la star de tous les restaurants de sushis de la planète. À Tokyo, dans les meilleures sushi-yas de Ginza, un sushi d'« o-toro », la « viande » la plus grasse, découpée sous la peau du

ventre avant du thon rouge - « kuro maguro » en japonais -, peut coûter 5 000 yens, soit 38 euros la bouchée. Un « chu-toro » à peine moins marbré mais considéré comme l'un des produits les plus fins atteindra les 4 000 yens. Avec de pareils tarifs de détail, un thon de 70 kg s'échange, aux enchères du marché aux poissons de Tsukiji, à près de 1,7 million de yens, soit 13 000 euros. Chaque année, au matin du premier samedi de janvier, les télévisions nippones suivent les ventes des thons rouges sauvages d'hiver, particulièrement gras, et s'extasient devant les prix records enregistrés. En 2013, Kiyoshi Kimura, le patron d'une chaîne de restaurants, avait dépensé... 1,5 million d'euros pour une bête de 222 kg. On avait alors ressorti l'expression « diamant de la mer ». Une ironie de l'histoire gastronomique.

Car, longtemps, le thon rouge fut méprisé dans le pays, qui ne s'est mis à consommer des sushis sous leur forme actuelle qu'au XIX<sup>e</sup> siècle. Auparavant, le riz vinaigré ne servait qu'à constituer des couches permettant de conserver pendant des mois le poisson dans des jarres fermées, notamment pour les

populations vivant loin des côtes. Après une phase de fermentation, le riz était jeté et seuls les morceaux de poisson étaient consommés. Ce n'est que vers 1820 que le « nigiri sushi », ce morceau de poisson pressé sur une forme oblongue de riz légèrement vinaigré, a commencé à apparaître sur des stands de rues pour être mangés en « fast-food » par les ouvriers. Mais dans cette période Edo, seuls les poissons blancs étaient considérés comme nobles. Lorsqu'un thon rouge était pêché dans les eaux de la baie de Sagami, près de Tokyo, les marchands hésitaient à le remonter jusqu'à la capitale. Faute de technique de réfrigération, les parties grasses étaient jugées immangeables. « *Ce 'toro' était ainsi souvent jeté* », explique Shingo Ota, de l'Agence des pêches japonaises au sein du ministère de l'Agriculture. La partie rouge de la viande, jugée trop sanguinolente, était dédaignée. Dans les livres anciens, les auteurs moquent ainsi ce poisson sous le nom de « neko matagi », signifiant que même les chats l'auraient enjambé. « *L'intérêt pour ce poisson ne s'est développé que très tard* », rappelle le haut fonctionnaire.

## « LE JOUR DU POISSON VOLANT »



Matière première de sushis vendus à prix d'or, les thons rouges sont mis aux enchères ©Jeremie Souteyrat

Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale, que, sous l'influence des Américains, la population japonaise a été exposée à du boeuf importé et s'est découvert un appétit pour les viandes rouges et grasses, ouvrant ainsi la voie au « toro » des thons du Pacifique, puis d'ailleurs. La pêche s'est d'abord développée dans les eaux proches du Japon, qui comptent les deux grands sites de frai de l'espèce, puis les négociants ont commencé à regarder vers d'autres mers pour alimenter cette nouvelle popularité. En 1970, ils ont croisé Akira Okazaki, un employé de la compagnie aérienne Japan Airlines (JAL). En poste dans la division cargo, ce cadre avait été chargé de recruter de nouveaux clients pour remplir les soutes des avions du groupe, de plus en plus concurrencé, à l'époque, par la Pan Am, raconte Sasha Issenberg dans son livre *The Sushi Economy*. Pour rester compétitif, JAL devait notamment trouver des marchandises américaines pour rentabiliser ses avions, qui livraient chaque semaine d'énormes volumes de produits électroniques grand public aux Etats-Unis et revenaient souvent à vide. Rapidement, le cadre identifie le thon rouge : avec un prix élevé et la nécessité d'être déplacé rapidement, c'est le produit idéal.

Au Canada, l'un de ses collègues repère alors un petit village de la côte est, près de Saint-Pierre-et-Miquelon, où des adeptes de la pêche sportive sortaient régulièrement de gigantesques thons rouges de plus de 200 kg... dont ils se débarrassaient immédiatement après avoir fait une photo aux côtés de leur trophée. Dans cette région toute dédiée au cabillaud, le thon était à vrai dire perçu comme une nuisance. Le 14 août 1972, les deux hommes organisaient le premier transport par cargo de thon rouge de l'Atlantique vers le marché de Tsukiji, à Tokyo. Un vol connu dans l'industrie comme « le jour du poisson volant », qui bouleversa l'économie mondiale du sushi en faisant soudain prendre conscience aux pêcheries du monde entier du gigantesque potentiel ouvert par l'appétit japonais pour ce type de sushis et de sashimis. Aujourd'hui encore, le pays consomme 80% de la totalité du thon rouge pêché sur la planète.

Sur toutes les mers fréquentées par les thons rouges, les pêcheurs ont dès lors modernisé leurs bateaux et leurs équipements pour repérer des bancs. Ils ont eu recours à des GPS, des sonars, et même parfois de petits avions de reconnaissance pour chasser leurs proies au moment où elles remontent plus près de la surface pour se nourrir. D'énormes et puissants thoniers se sont convertis à la pêche à la senne tournante, dans laquelle un immense filet est déployé avec l'aide de skiffs (petits bateaux) pour encercler les poissons avant qu'un câble spécial, la coulisse, ne ferme progressivement le bas du piège en une forme de bourse géante qu'il suffira alors de remonter, chargée de plusieurs dizaines de tonnes de précieux « diamants de la mer ». Une technique terriblement efficace : « *Dès les années 90, on a constaté une chute rapide des stocks* », détaille Aiko Yamauchi, une scientifique du WWF au Japon.



Déchargement de thons rouges dans le port de Katsuura, dans l'est du Japon  
©Jeremie Souteyrat

## UN PLAN POUR RECONSTITUER LES STOCKS

Les ONG ont alors commencé à dénoncer ces pêches industrielles et notamment la capture, en masse, de poissons juvéniles - elle reste courante aujourd'hui. Lorsqu'ils sont pris à la senne, les petits thons, qui ont potentiellement une espérance de vie de près de 40 ans, sont remorqués vivants dans des cages jusqu'à d'immenses fermes, où ils sont ensuite engraisés pour être vendus lorsqu'ils auront dépassé les 70 kg, vers l'âge de 3 ou 4 ans. L'essentiel des thons du marché provient ainsi de ces « ranchs » qui empêchent toute reproduction. « *Ces thons ne sont matures que vers 4 ou 5 ans* », note Kazue Komatsubara. Et ils ne peuvent frayer naturellement que dans la zone où ils sont nés. Après des années de paralysie, les commissions régionales chargées de la conservation des espèces de thons rouges ont commencé à évoquer, dans les années 2000, des stratégies de reconstitution des stocks. Un travail délicat pour un poisson constamment en mouvement à travers différentes zones économiques concurrentes.

La réaction a été plus rapide pour l'espèce Atlantique, que l'on trouve de la Méditerranée au golfe du Mexique, mais aussi au large du Brésil et des côtes scandinaves. Un système de quotas complexe, par pays et saison, a été mis en place dès 2007, puis ajusté en 2010 par la

Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (Cicta). Malgré de nombreuses infractions et les protestations de certains industriels du secteur, notamment en Europe, qui contestent les appréciations théoriques de la réalité des stocks, les volumes de prises ont beaucoup baissé. Alors que ces derniers étaient estimés à 50 000 tonnes par an à la fin des années 90, le quota légal est tombé à 13 500 tonnes en 2010. « *Un vrai plan de reconstitution des populations a été mis en place avec l'espoir de retrouver à l'horizon 2022 un stock à l'équilibre* », reconnaît Aiko Yamauchi, qui déplore toutefois la récente augmentation de ces quotas.

Pointant les premiers résultats de son plan, la Cicta vient de valider une hausse des volumes. Ils atteindront 36 000 tonnes par an à partir de 2020. « *C'est trop tôt* », s'agacent les ONG. Dans le Pacifique, où le Japon est maître du marché, le sauvetage est beaucoup plus compliqué. « *Les premières estimations rigoureuses de l'état du stock Pacifique ont montré en 2014 qu'il ne restait plus que 2,6% des volumes historiques d'avant le début de la pêche commerciale. Pour la zone, ce chiffre a été vécu comme un choc* », se souvient la scientifique de WWF. Stupéfaites par l'ampleur de la menace, les ONG ont lancé des

campagnes publiques pour demander un arrêt immédiat de la pêche au thon rouge du Pacifique. Elles ont politisé le sujet. Et il y a deux ans, les pays de la région, organisés au sein de la Commission des pêches du Pacifique occidental et central, ont dû se résoudre à agir.

## ATTENTION, SUJET SENSIBLE !



Au Japon, les meilleurs cuisiniers de sushis et sashimis sont de véritables stars, tel M. Goto, ici dans son restaurant d'Osaka ©Kristophe Noël / hanslucas.com

Le Japon, qui a longtemps pêché 75% des thons rouges de la zone, a accepté de réduire ses prises de poissons de moins de 30 kg de 50% par rapport aux volumes moyens mesurés sur les années 2002-04. Le pays s'est aussi engagé à ne pas pêcher plus de thons adultes qu'il n'en attrapait en moyenne chaque année sur la même séquence de référence 2002-04. Il espère ainsi retrouver, d'ici à 2024, un stock équivalent à 7% des maximums historiques. « *Le problème, c'est que ces mesures ne sont pas assez fortes pour reconstituer ces stocks, notamment de jeunes poissons non matures qui constituent toujours l'essentiel des prises* », s'alarme la responsable de Greenpeace, qui doute des projections optimistes avancées par Tokyo. Au ministère de l'Agriculture, Shingo Ota reconnaît que la situation est délicate. « *Nous sommes sous la pression des différentes parties prenantes, entre nos pêcheurs, les acheteurs et les organisations environnementales* », explique le haut fonctionnaire. « *Les différences de perceptions sont grandes* », pointe-t-il. « *Les pêcheurs comprennent la nécessité de mesures internationales, mais, depuis l'an dernier, ils voient beaucoup plus de thons rouges en mer et ils s'interrogent* », avance le cadre, qui court les grandes négociations internationales pour réclamer des stratégies de conservation « *équilibrées* », au moment où le prix du thon rouge baisse du fait du relèvement des quotas de pêche dans l'Atlantique.

S'ils dénoncent les résistances des pêcheurs japonais et notent que plusieurs préfectures du pays ont même dépassé leurs quotas pour 2017, les experts reconnaissent que le dossier est particulièrement sensible dans un archipel où les produits de la mer sont si ancrés dans la culture. « *C'est un peu comme si vous arriviez aux Etats-Unis et commenciez à expliquer aux gens qu'il y a un gros problème avec leur steak. Ca passerait mal* », admet Jamie Gibbon, un chercheur de la fondation américaine Pew Charitable Trusts travaillant à la conservation des différentes espèces de thons.

Au Japon, les risques d'extinction ne sont d'ailleurs presque jamais évoqués directement. « *Il ne faut pas tenir ici de discours alarmiste, notamment contre les pêcheurs, car ce serait perçu comme une atteinte à notre culte de l'harmonie. On ne stigmatise pas* », analyse Aiko Yamauchi. « *Et comme la population trouve du poisson dans ses rayons et ne reçoit aucun message inquiétant du gouvernement, elle ne se pose pas de question.* » Les ONG travaillent donc plus en amont à la sensibilisation des négociants et des grandes chaînes de distribution du pays. Depuis 2015, une partie du thon rouge vendu dans les 1 965 supermarchés du géant Aeon Group est ainsi issue des fermes de Maruha Nichiro, qui ont mis au point un élevage en captivité complète afin d'alléger la pression.



Le 5 janvier dernier à Tsukiji, ce spécimen de 405 kg a été adjugé 268 000 euros © Toru Hanai /REUTERS

## LES LIMITES DU MODÈLE

À Amami Oshima, Maruha Nichiro espère, à terme, ne plus produire que des thons issus de ce cycle entier. Pour l'instant, 70% des 7 000 thons qui sortent chaque année de sa ferme sont arrivés après avoir été pêchés en mer. Ils permettent de rentabiliser la très coûteuse expérience sur l'autre méthode. « *Ce sont des années d'efforts. Toute la difficulté est de réussir à faire chuter la mortalité des larves après leur éclosion* », explique Takashi Yamamoto. Longues de 3 mm, elles sont extrêmement fragiles et se mangent les unes les autres pour grandir, atteignant 5 centimètres en trente jours. « *Au début, nous avions un ratio de survie de 0,05%* », souffle-t-il. Maintenant, le groupe atteint

presque 2% dans son laboratoire très sécurisé et interdit de visite. « *L'enjeu, c'est d'arriver à les nourrir en permanence jusqu'à une certaine taille.* » Le transfert dans un enclos dans l'océan est compliqué pour les poissons « domestiques », qui ont besoin d'une eau très propre, suffisamment profonde, et d'une température constante proche des 20° C. Plus que les juvéniles sauvages, ils sont sensibles aux virus et aux variations de la météo. Ils paniquent quand il y a de l'orage ou des typhons - certains meurent alors en se précipitant contre les filets. « *Les humains ne peuvent même jamais les toucher car ils réagissent à ce contact comme si leur peau était brûlée* », raconte le spécialiste, qui sait désormais reconnaître à leur nage les poissons issus de ses couvoirs.

Si les ONG s'intéressent de près à cette conversion au cycle complet d'élevage, elles dénoncent aussi les limites du modèle. Elles rappellent que le thon, au fil de sa croissance, a besoin, du fait de l'énergie formidable qu'il déploie, d'ingérer 14 kg d'autres poissons pour faire grandir sa propre masse d'un seul kilo. « *Ces grandes fermes ont dès lors un impact terrible sur les espèces servant à l'engraissement comme les sardines ou les maquereaux. On ne fait que déplacer le problème de la surpêche* », pointe Jamie Gibbon. « *Ce n'est pas raisonnable de voir ces fermes comme la solution alors qu'il suffirait juste de légèrement baisser notre consommation de thons sauvages pour retrouver l'équilibre* », s'offusque Kazue Komatsubara, chez Greenpeace. « *Les gens ne réalisent pas qu'ils sont en train de tuer un animal sauvage de plus* », s'attriste-t-elle, pointant le manque d'empathie pour cette espèce spectaculaire. Si seulement le thon avait les grands yeux de peluche du panda...

## LE THON, UN MARCHÉ À 40 MILLIARDS DE DOLLARS

Pour mettre en lumière les résistances des différents acteurs à la mise en place d'un marché du thon rouge plus soutenable, le Pew Charitable Trusts a publié une étude sur les sommes énormes en jeu. Selon Amanda Nickson, directrice du programme thon au sein de cette organisation, la pêche d'environ 40 000 tonnes de thons rouges par an - en majeure partie les espèces Pacifique et Atlantique - procurerait plus de 600 millions de dollars aux pêcheurs de la planète et rapporterait, à l'issue des ventes finales sur les marchés, une valeur totale de plus de 2 milliards de dollars. L'industrie de la pêche aux différentes espèces de thons (rouge, albacore, listao, germon ou encore patudo) représenterait un marché de 40 milliards de dollars par an. « *Ce n'est un secret pour personne que cette pêche est une activité énorme* », résume Amanda Nickson, qui souligne que ce montant est supérieur au PIB de nombreux pays de la planète.

## LES CINQ PRINCIPALES ESPÈCES DE THON

**Le listao :** , appelé également « bonite à ventre rayé », est l'espèce la plus capturée au niveau mondial - elle constitue plus de la moitié des prises totales de thons - et donc la mieux représentée dans les boîtes de conserve.

**L'albacore ou « thon jaune » :** (malgré une chair rouge) représente plus d'un quart des volumes pêchés. Il se retrouve en conserve mais aussi souvent en steak. Sa force et sa résistance en font une prise de choix pour les pêcheurs sportifs.

**Le patudo :** , caractérisé par ses gros yeux, a un métabolisme qui l'autorise à fonctionner avec peu d'oxygène et donc à accéder aux eaux profondes. Il représente moins de 10% des prises. Il est très consommé en sashimi.

**Le germon :** , reconnaissable à ses très longues nageoires pectorales et à son allure fusiforme, pèse pour moins de 5% des prises. Du fait de sa chair blanche, il est parfois vendu sous l'étiquette de « poulet de l'océan ».

**Le thon rouge :** est la star des restaurants de sushi et sashimi. Apprécié pour le goût de sa chair, il est consommé à plus de 70% au Japon. Il est le plus rentable des thons : il pèse moins de 1% des prises, mais 5% de la valeur finale à la vente.

## UNE HAUTE QUALITÉ NUTRITIONNELLE MAIS...

Le thon rouge est une excellente source de protéines (jusqu'à 30%), il est pauvre en calories (180 Kcal pour 100 g) et facilement digestible. Même s'il est classé comme « poisson gras », le thon contient peu de lipides (5 à 6% en moyenne). Qui plus est, une bonne partie de ces lipides est constituée d'acides gras poly-insaturés, notamment des oméga 3. Auxquels s'ajoutent des vitamines du groupe B (B1, B2, B3), de la vitamine A et des oligo-éléments comme le phosphore et le potassium. Mais, positionné au sommet de la chaîne alimentaire, il concentre aussi des métaux lourds comme le mercure et des polluants solubles dans les graisses comme les PCB.

@yannsan