

## Thon en boîte : comment le choisir bio et respectueux des stocks

La conserve de thon est un produit dynamique dans les réseaux bio et de nombreuses marques se partagent ce marché... Quelles espèces sont concernées, comment sont-elles pêchées ? Y a-t-il une vraie différence avec les produits disponibles dans la grande distribution ?

Produit de la mer bénéficiant de la plus grosse pénétration dans les foyers français et produit d'appel symbolique de la grande distribution, le thon en boîte est aujourd'hui également bien présent dans les rayons des magasins bios aux côtés de ses cousins scombridés, les maquereaux, et des petites sardines.

### La conserve de thon bio : le chemin est encore long à parcourir

Sa place dans des enseignes soucieuses d'éthique environnementale n'est pourtant pas évidente. Comme tout produit issu d'un animal sauvage, celui-ci ne peut être totalement certifié. *A fortiori* quand il est issu d'espèces soumises à une pêche très intensive sur tous les océans. Plus de **4,5 millions de tonnes de thons** sont capturées chaque année.

Près de vingt ans après ses débuts en France, la recette de la conserve de thon « bio » reste pourtant la même : du poisson issu des méthodes de pêche les plus durables et, si besoin, des additifs issus de l'agriculture bio (huile d'olive, citron, tomates). Le tout est élaboré par des conserveurs artisanaux (Océane alimentaire, Fish4Ever, Jean de Luz) ou industriels (la marque Le Phare d'Eckmühl du groupe Chancerelle, par exemple).

La contradiction est-elle ainsi résolue ? Peut-on faire confiance à ces produits ? Sont-ils vraiment différents de ceux de la grande distribution ?

Ces questions sont d'autant plus opportunes que l'offre de produits à base de thons issus de pêches plus durables se développe enfin dans la grande distribution. La publication en septembre 2014 et son actualisation en septembre 2015 par l'ONG Greenpeace d'un classement des principales marques selon de multiples critères de durabilité a fait office de secousse tellurique. Si le chemin est encore long à parcourir, et qu'on est loin de la « maturité » des marchés allemand ou britannique, les lignes bougent néanmoins. Et les acteurs du bio ne sont peut-être plus tous à la pointe des exigences éthiques des consommateurs.

### Où est passé le listao ?

Quatre espèces de thon sont aujourd'hui principalement utilisées par l'industrie : **germon, albacore, obèse, listao**. Rappelons que le thon rouge, symbolique des excès de la pêche thonière dans les années 2000, représente moins de 1 % des prises mondiales de thonidés et ne donne pas lieu à une transformation en conserve. Ces poissons sont tous de grands migrants et des prédateurs qui évoluent en bancs. Mais on différencie les thons « tropicaux » (listao, albacore, obèse)

qui vivent dans des eaux chaudes et dont la fécondité est importante et les thons « tempérés » (germon, thon rouge) qui évoluent dans des eaux plus froides, sont moins féconds et donc plus vulnérables.

Sur le marché français « bio », seules trois espèces sont proposées : germon, albacore et, de façon très confidentielle, le listao. Le plus recherché et le plus cher est le thon germon, le thon blanc de nos côtes. C'est le haut de gamme de la conserve et il est omniprésent dans le secteur bio. La matière première provient généralement des bateaux français, l'Atlantique travaillant au chalut pélagique ou à la bolinche, des méthodes de pêche relativement sélectives.

De nombreuses marques proposent par ailleurs des produits élaborés à partir de thon tropical et à des prix plus abordables. C'est alors principalement le **thon albacore** qui est utilisé, aux dépens du **thon listao**. Or, les populations de thons albacore sont partout exploitées à leur maximum. Alors que le listao, peu utilisé, est quant à lui le seul thonidé majeur qui n'est pas dans un état « vulnérable » ou « presque menacé » selon l'UICN. Un bien curieux paradoxe.

Les seules marques distribuées en France à proposer du listao sont Fish4Ever et Pain de Mer. Sur ce point, le marché du bio, focalisé sur ces espèces « nobles », mais exploitées à leur maximum ou surpêchées, n'est donc guère exemplaire.

L'argument du goût généralement avancé par les conserveurs et distributeurs pour justifier l'attrait de l'albacore ne tient pas : un thon entier listao à l'huile peut être délicieux. Tout dépend de la méthode de pêche, de son mode de préparation, à partir notamment de poisson frais ou congelés, et de la qualité de l'huile.

## **Canne et ligne**

Deuxième critère d'importance : **comment ces thons sont-ils pêchés ?** Les produits disponibles dans les magasins bios se différencient là très largement, et heureusement, de ceux de la grande distribution. Toutes les marques emboîtent du thon capturé à la canne et à l'appât vivant.

Cette technique de pêche consiste à attirer et fixer les bancs avec des appâts et puis de capturer les thons un par un à la canne. Elle se pratique au large de l'Afrique de l'Ouest, aux Canaries, aux Açores, mais aussi aux Maldives et en Indonésie. Si, jusqu'à la fin des années 60, la pêche à la canne était la principale méthode utilisée à l'échelle mondiale, elle est aujourd'hui à l'origine de moins de 10 % du total des captures.

C'est pourtant la plus respectueuse à la fois des populations de thon et des écosystèmes marins puisqu'il n'y a pas de prises accessoires. C'est aussi celle qui garantit la meilleure qualité de la chair et le meilleur produit final puisque le poisson meurt rapidement une fois hors de l'eau.

Rappelons que la grande distribution propose quant à elle très majoritairement – à l'exception notable de Système U – des **thons capturés à la senne**, un filet tournant de surface, et par de grandes unités de pêche, les thoniers senneurs aidés par des

dispositifs de concentration de pêche (DCP), des radeaux dérivants qui servent à agréger le thon.

### **Des pêches bien lointaines**

D'où viennent les **thons tropicaux pêchés à la canne** qui alimente le marché bio ? Curieusement, l'information du consommateur ne semble pas une priorité : à l'exception de Fish4Ever, et dans une moindre mesure Pain de Mer, aucune marque ne fournit sur l'emballage d'information précise sur l'origine du thon tropical, quant à la zone et aux lieux de pêche.

Pour le savoir, il faut faire le siège des services consommateurs. Résultat : le thon est originaire de pêcheries indonésiennes pour le leader, Le Phare d'Eckmühl, et généralement des canneurs espagnols travaillant au large du Sénégal pour tous les autres. Fish4Ever, l'un des seuls pure players du marché, privilégie quant à lui du thon listao capturé par des canneurs aux Açores et offre ainsi au consommateur français le thon tropical le plus « local » possible.

Y a-t-il par ailleurs des labels à privilégier ? Sur le thon, un seul label sérieux, c'est-à-dire faisant l'objet de contrôles et d'évaluations rigoureux, existe : le MSC. Et seul le germon est disponible en MSC. Mais la certification est un processus complexe et très coûteux dans lequel les pourtant vertueux canneurs s'engagent rarement.

### **Une démarche globale**

Au-delà des espèces, de la méthode de pêche, et d'un éventuel label, il est intéressant d'envisager au cas par cas la démarche socio-économique des acteurs du marché. L'impact social et humain fait en effet partie intégrante du produit. La démarche d'une entreprise comme Océane alimentaire, basée à St Guérolé (Finistère sud) se distingue nettement sur le thon germon. En matière de thon tropical, Fish4Ever est la seule marque à avoir le même type de démarche. Ces deux-là sont des vrais pure players du bio... Une démarche locale globale, terre, mer et hommes, est ici clairement privilégiée.

Ainsi, si les produits proposés dans la distribution bio sont satisfaisants en matière de méthodes de pêche, pour le reste, espèces et démarche éthique globale, les positionnements des marques sont assez variables. Le leader français du bio, le Phare d'Eckmühl, n'est ainsi par exemple que l'une des marques d'un acteur majeur de la conserve de poisson en France, le groupe Chancerelle.

Les consommateurs les plus exigeants peuvent plutôt se porter vers les marques proposant du listao ou du germon issus d'acteurs engagés dans le seul milieu du bio et ayant des politiques d'approvisionnement claires. Sur un produit aussi sensible, les démarches les plus cohérentes gagneraient à être encouragées.