

La FFA publie un rapport important sur le secteur de la pêche thonière à la palangre dans le Pacifique occidental et central

*Le dernier rapport de l'Agence des pêches du Forum des Îles du Pacifique (FFA) sur le secteur de la pêche thonière à la palangre dans le Pacifique occidental et central a été publié en novembre 2017. Ce rapport très complet, intitulé *The Tuna Longline Industry in the Western and Central Pacific Ocean and its Market Dynamics* (« Le secteur de la pêche thonière à la palangre dans le Pacifique occidental et central et sa dynamique commerciale ») – disponible à l'adresse <http://www.ffa.int/node/2025> – a été rédigé par Liam Campling, Antony Lewis et Mike McCoy, et s'intéresse aux activités et flottilles de pêche thonière hauturière à la palangre de la Chine, du Japon, de la Corée du Sud et de Taïwan, ainsi qu'aux marchés mondiaux et aux chaînes de valeur du thon pêché à la palangre. Le rapport de 201 pages contient plus de 60 tableaux et 20 figures, ainsi que des photographies de navires et d'engins de pêche, d'activités de transformation du poisson, de produits et de marchés de vente au détail.*

Le rapport fournit des informations sur le secteur et les marchés de la pêche palangrière. Il dresse un état des lieux du secteur axé sur les quatre principales flottilles pratiquant la pêche hauturière et les sociétés intervenant dans les chaînes de valeur mondiales qu'elles alimentent. Le secteur et la dynamique du marché de la pêche palangrière mondiale sont mal compris, en particulier par rapport au secteur mondial du thon en conserve. On sait que la grande majorité du thon de qualité sashimi est expédié au Japon et que l'essentiel du germon destiné à la conserverie est transformé pour être vendu aux États-Unis d'Amérique. Le rapport traite au premier chef de la dynamique du secteur – principales sociétés et organisations, structuration du secteur et stratégies commerciales. Ces questions occupent près de la moitié des quelque 200 pages que compte le rapport. À titre secondaire, le rapport passe en revue les marchés et les stratégies de commercialisation du thon pêché à la palangre. Cette thématique a été choisie, car le secteur et la dynamique du marché sont moins bien connus et reçoivent moins d'attention de la part des médias que les tendances relatives à l'effort de pêche et aux prises thonières palangrières.

Cette étude tombe à point nommé : le secteur est-asiatique de la pêche palangrière connaît en effet d'importantes mutations parmi lesquelles l'expansion de la flottille battant pavillon chinois, l'émergence de nouvelles tendances dans la transformation et le commerce international du thon de qualité sashimi, des évolutions sur les marchés traditionnels et la croissance de marchés naissants. Deux nouvelles initiatives réglementaires lancées par des pays insulaires océaniques ouvrent la voie à de nouveaux systèmes de gestion (le régime d'allocation des journées de pêche et l'Accord de Tokelau) dont l'objectif vise à assurer de meilleures retombées pour les pays du Pacifique.

Les principales flottilles palangrières hauturières opérant dans le Pacifique occidental et central – et le Pacifique oriental – appartiennent à la Chine, au Japon, à la Corée du Sud et à Taïwan. Elles dominent par leur taille, le volume de leurs prises et les quotas de thon obèse qui leur sont alloués. Ces pays ont donc été choisis comme sujet d'étude aux fins du présent rapport. Les activités de ces quatre grands pays pratiquant la pêche hauturière sont examinées dans le contexte de la pêche thonière à la palangre pratiquée à l'échelle mondiale et de sa réglementation. Il convient de noter qu'ensemble, les palangriers de la Chine, du Japon, de la Corée du Sud et de

Taïwan représentaient entre 75 et 83 % du nombre total de palangriers opérant dans le Pacifique occidental et central de 2011 à 2015.

Le rapport décrit la conjoncture économique défavorable qui affecte de longue date le secteur de la pêche palangrière pratiquée dans les eaux tropicales du Pacifique occidental et central et qui s'est traduite par une diminution du nombre de thoniers, en particulier au sein des flottilles hauturières du Japon, de la Corée du Sud et de Taïwan. Selon les projections, cette tendance devrait se poursuivre au sein de la pêcherie entre 2017 et 2026 en raison de l'augmentation prévue des prix du carburant et d'une diminution des taux de capture, essentiellement ceux du thon obèse, ce qui viendra annuler les effets du renchérissement prévu du prix du poisson. La conjoncture économique au sein du secteur de la pêche palangrière dans la partie méridionale du Pacifique occidental et central s'est également dégradée. La faiblesse persistante des prises continue de nuire à la pêcherie et, si la tendance se confirme, elle provoquera une détérioration des conditions économiques du secteur pour les années à venir.

Le rapport fournit également une description des dispositifs réglementaires qui encadrent la pêche à la palangre à plusieurs niveaux – régional, infrarégional et national – et à de nombreuses étapes des chaînes de valeur mondiales des produits de la pêche à la palangre. L'intérêt accru porté au respect des normes du travail est également abordé ; comme indiqué en conclusion du rapport, cette question présentera des défis particulièrement complexes pour les palangriers hauturières de grande taille qui passent de longues périodes en mer et emploient des équipages étrangers effectuant de très longues journées de travail dans des conditions difficiles.

Le rapport revient sur l'échec des cadres réglementaires publics, qui ne livrent pas les résultats souhaités en matière de gestion responsable des ressources, de durabilité environnementale, de sécurité sanitaire des aliments, de qualité et de conditions d'emploi éthiques. Cette préoccupation a conduit à l'émergence d'un grand nombre de normes et de systèmes privés de certification des pêches au cours des vingt dernières années. Il est précisé que si, de manière générale, les normes privées sont établies par des organismes du secteur ou des organisations non gouvernementales et prescrites à titre volontaire, certaines acquièrent *de facto* un caractère obligatoire lorsque leur respect devient une condition préalable à l'accès au marché.

Le secteur de la pêche thonière hauturière à la palangre

La partie du rapport consacrée à la pêche thonière hauturière à la palangre comprend une description détaillée des grandes flottilles palangrières de la Chine, du Japon, de la Corée du Sud et de Taiwan. L'introduction est suivie d'une section sur le secteur japonais de la pêche à la palangre examiné sous l'angle de la réglementation nationale et de l'aide octroyée au secteur ; la composition et l'état actuel de la flottille y sont également décrits. Les sections suivantes détaillent les prises de la flottille palangrière, l'effort de pêche et les activités de transbordement du Japon, ventilées par zone d'opération (monde entier et océan Pacifique occidental et central). Viennent ensuite quelques données relatives aux coûts d'exploitation, suivies d'une synthèse des aspects relatifs à la gestion et au profil de plusieurs entreprises intervenant dans la pêcherie. L'évolution récente et les perspectives d'avenir du secteur japonais de la pêche à la palangre sont examinées. La dernière section présente certaines des incidences pressenties pour les pays insulaires du Pacifique.

Les points saillants du rapport concernant la flottille palangrière japonaise et ses activités dans le Pacifique occidental et central sont reproduits ci-dessous :

- Le nombre de navires de pêche en activité est en baisse constante dans toutes les flottilles depuis 2010 : les navires hauturiers pratiquant la pêche lointaine sont passés de 160 en 2010 à 111 en 2016, et les navires hauturiers de petite taille de 272 en 2010 à 228 au début de l'année 2017. La diminution la plus marquée concerne la flottille des palangriers hauturiers de taille intermédiaire (tonnage brut de 50 à 120 ; inclus dans la catégorie des navires hauturiers pratiquant la pêche lointaine), dont le nombre a chuté de 757 en 1980 à tout juste 28 en 2017.
- On ne sait pas très bien combien de ces navires parviennent à rentabiliser leurs activités, et l'on peut s'attendre à ce que leur nombre continue à diminuer. Le coût élevé du carburant, l'avancée en âge du personnel expérimenté et les problèmes liés au recrutement de membres d'équipage parmi les jeunes Japonais sont considérés comme les principaux écueils auxquels les flottilles de pêche du thon de qualité sashimi continueront de se heurter à l'avenir.
- Les prises ont enregistré la même tendance à la baisse, passant de 48 226 tonnes (t) (toutes espèces de thonidés confondus) en 2010 à 30 777 t en 2016 pour la flottille hauturière pratiquant la pêche lointaine, et de 34 524 à 26 114 t pour la flottille de petits palangriers.
- L'aire de pêche de la flottille pratiquant la pêche lointaine se situe désormais essentiellement dans les zones de haute mer, tant dans le Pacifique occidental et central que dans le Pacifique oriental. Seulement 25 % des prises de thon ont été réalisées dans les zones économiques exclusives (ZEE) des pays insulaires océaniques en 2015, et moins encore en 2016 ; l'activité des petits navires hauturiers s'est fortement contractée, se limitant quasiment à la ZEE du Japon et à la haute mer adjacente, et seule une partie de la flottille continue à pêcher dans les eaux micronésiennes (palangriers d'Okinawa).
- La composition par espèce des captures a également évolué avec le temps : le thon obèse représente aujourd'hui

environ 20 % des prises totales attribuables à la pêche lointaine ; le germon et le thon jaune occupent des proportions légèrement inférieures. Les prises réalisées par les navires hauturiers de petite taille sont dominées par le germon (près de 50 %), tandis que les taux de capture du thon jaune et du thon obèse sont en recul.

Taiwan

La partie du rapport consacrée à la pêche palangrière pratiquée par Taiwan porte notamment sur la réglementation nationale et l'aide dont bénéficie le secteur, et offre une description des flottilles de thoniers-palangriers de grande et de petite taille en activité dans le Pacifique occidental et central, des données de prise et d'effort et des activités de transbordement pour les deux types de flottilles, des coûts d'exploitation, de la gestion et du profil des sociétés concernées, de la dynamique du marché et des incidences pour les pays insulaires océaniques. Le rapport relève les éléments suivants :

- La flottille palangrière opérant dans le Pacifique occidental et central se compose essentiellement de navires taiwanais sous pavillon de libre immatriculation (c'est-à-dire immatriculés dans un pays étranger pratiquant la libre immatriculation, mais dont la propriété réelle se situe à Taiwan).
- Plusieurs sociétés taiwanaises entretiennent de bons rapports avec certains pays insulaires océaniques. Toutefois, l'histoire du secteur palangrier taiwanais, doté d'une flottille de pêche spécialisée et habitué à n'investir que peu, voire pas du tout, dans le développement d'infrastructures à terre hors de Taiwan explique le manque d'intérêt porté au financement de telles infrastructures dans les États insulaires océaniques. Cette posture devrait continuer à dicter les stratégies d'investissement privé taiwanaises, du moins tant que le contexte économique et réglementaire actuel se maintient.
- En 2015, le nombre de navires inscrits au registre de la FFA était considérablement inférieur à celui des bateaux en activité dans la zone visée par la Convention portant création de la Commission des pêches du Pacifique occidental et central (126 contre 1 382). Cet écart s'explique sans doute par le fait que de nombreux navires, en particulier les thoniers-palangriers de petite taille, continuent de pêcher essentiellement dans les zones de haute mer, et non dans les ZEE des pays membres de la FFA.

Corée du Sud

Le rapport décrit l'expansion de la flottille palangrière de la Corée du Sud, d'abord orientée vers l'exportation à destination du marché rentable et en pleine croissance du sashimi au Japon. Les autres sections abordent la réglementation nationale et l'aide octroyée au secteur, la taille et l'état de la flottille, les données de prise et d'effort des palangriers, les activités de transbordement, les coûts d'exploitation, la gestion et le profil des sociétés concernées, la dynamique du marché et les perspectives d'avenir. Les défis actuels et futurs recensés par des représentants du secteur au cours de discussions organisées en 2017 sont décrits ci-dessous :

- L'accès restreint aux zones de pêche situées dans les ZEE des pays insulaires océaniques suite à l'introduction du



Desquamage de longes de thon dans une salle réfrigérée à -60 °C à Busan (Corée du Sud). Crédit photo : Antony Lewis.

régime d'allocation des journées de pêche des Parties à l'Accord de Nauru ou d'autres dispositifs de gestion des captures auxquels la flottille estime ne pas avoir les moyens financiers d'adhérer. La flottille s'est donc résignée à pêcher dans des zones de plus en plus éloignées des ZEE des pays insulaires océaniques et dans les zones de haute mer tant que les prises y resteront bonnes ;

- Les préoccupations liées à la surpêche continue des stocks de thon obèse ;
- Les navires vieillissants qui composent la flottille palangrière : l'âge moyen des bâtiments approche les 30 ans, et il n'est pas prévu de les remplacer ou d'en construire de nouveaux. Certains représentants du secteur restent toutefois optimistes quant au fait que les navires pourront continuer à pêcher de manière efficace à court et à moyen terme dans la mesure où ils ont été bien entretenus et où les réparations nécessaires ont été effectuées ;
- Le recrutement de jeunes Coréens pour remplacer les officiers âgés est difficile, car la pêche à la palangre ne semble leur offrir aucune perspective de carrière attrayante, notamment en raison de la durée des campagnes en mer et des conditions de travail difficiles. Le recrutement de non-Coréens n'est probablement pas envisageable ;
- L'attention accrue portée aux conditions de travail des membres d'équipage est perçue comme une menace potentielle, car la longueur des journées de travail (quasiment 24 heures sur 24) est acceptée comme une réalité nécessaire de la pêche thonière palangrière lointaine ;
- La forte dépendance vis-à-vis d'un marché unique (celui du Japon) où, bien que resté stable, le prix de vente a subi les

effets de la dépréciation du yen par rapport au dollar des États-Unis et de la pression à la baisse sur les bénéficiaires ;

- Les propositions récentes visant l'interdiction du transbordement en haute mer pourraient porter un coup fatal à une pêcherie dont la viabilité économique dépend fortement de ce type de transbordement lors de très longues campagnes en mer (de 18 à 24 mois) ; en effet, les ports de transbordement sont souvent éloignés des zones de pêche, en particulier dans le Pacifique oriental et la partie orientale du Pacifique occidental et central où se déroule l'essentiel de la pêche.

Les points saillants du rapport concernant la flottille palangrière sud-coréenne et ses activités dans le Pacifique occidental et central sont reproduits ci-dessous :

- En 2015, la flottille mondiale de palangriers sud-coréens comptait 148 navires (contre 276 en 1990), pour des prises totales de plus de 38 000 t. La plupart des unités sont des navires hauturiers de grande taille (tonnage brut oscillant entre 350 et 500 tonneaux) dotés de capacités de congélation à ultrabasse température.
- En 2016, la centaine de palangriers sud-coréens opérant dans le Pacifique occidental et central a capturé environ 24 000 t de poisson parmi les principales espèces de thonidés ; le thon obèse et le thon jaune représentaient 50 et 30 % des prises embarquées, respectivement.
- Au cours de ces dernières années, une part croissante des captures ont eu lieu dans les zones de haute mer tant dans le Pacifique occidental et central que dans le Pacifique oriental, et non plus dans les ZEE des pays insulaires océaniques. Cette situation devrait s'accroître après l'introduction du

régime d'allocation des journées de pêche et des dispositifs de gestion des prises auxquels les flottilles peu rentables estiment ne pas avoir les moyens de s'astreindre.

- La majorité des prises réalisées par les palangriers sud-coréens sont exportées au Japon après transformation (70 % des exportations), et 10 % des prises totales sont débarquées directement dans des ports japonais. Les quantités exportées vers les marchés de l'Union européenne, des États-Unis et de la Chine sont minimes, mais des volumes importants de prises débarquées alimentent le marché national du sashimi.
- Sur le plan commercial, le principal défi consiste à résister à la concurrence croissante d'autres flottilles fortement subventionnées, notamment celles de la Chine.
- Dans la mesure où l'essentiel des captures réalisées par les palangriers sud-coréens provient du Pacifique occidental et central et des eaux adjacentes du Pacifique oriental, l'avenir de cette flottille est fortement tributaire de l'évolution de la situation dans la région. La poursuite du transbordement en haute mer est considérée comme vitale pour la viabilité de la flottille sud-coréenne. Les armateurs du pays sont donc particulièrement préoccupés par une éventuelle interdiction des transbordements en mer dans la zone de compétence de la Commission des pêches du Pacifique occidental et central.

Chine

Le rapport décrit l'expansion de la flottille palangrière de la Chine, qui ne comptait que sept navires lorsqu'elle est entrée en activité en 1988. Les autres sections exposent la réglementation nationale et l'aide octroyée au secteur, la composition et l'état de la flottille, les données de prise et d'effort, les activités de transbordement dans le Pacifique occidental et central, les coûts d'exploitation, et la gestion et le profil des sociétés concernées.

La partie suivante reproduit quelques points saillants du rapport concernant la flottille palangrière chinoise et recense certaines incidences pour les pays insulaires océaniques :

- La société Luen Thai Fishing Venture exploite une flottille depuis Majuro (Îles Marshall), la seule flottille palangrière chinoise pratiquant exclusivement la pêche fraîche en eaux tropicales. La Chine possède d'autres bases à Pohnpei (États fédérés de Micronésie) (thon obèse et thon jaune congelés), à Palau (poisson frais pêché par des palangriers non chinois) et au Samoa (germon congelé). La base de Majuro compte une usine de transformation dont la production est destinée à Hawaï et au reste des États-Unis. Le modèle d'activité de Luen Thai repose sur des relations de travail étroites avec les autorités des pays insulaires océaniques. La formule semble porter ses fruits puisque la société est devenue le principal fournisseur de thon obèse et de thon jaune frais au Japon.
- Bien que l'entreprise Luen Thai se dise préoccupée par le régime d'allocation des journées de pêche à la palangre, les représentants de la société semblent moins inquiets que ceux d'autres opérateurs pratiquant la pêche palangrière lointaine (en particulier ceux de Taiwan) quant à leur capacité de conserver un accès à la pêcherie.

- La société Kiribati Fish Ltd (KFL) est entrée en activité fin 2012 et possède une usine de transformation située à Tarawa, codétenue par l'État de Kiribati (40 % du capital), Golden Ocean Fish Ltd des Fidji (40 %) et Shanghai Deep Sea Fisheries (SDSF) (20 %). Les parts détenues dans le capital de Golden Ocean par SDSF confèrent à cette dernière une participation substantielle, voire majoritaire, dans le capital de KFL. Les représentants de SDSF estiment que les sociétés qui investissent dans le développement d'infrastructures à terre dans les pays insulaires du Pacifique seront mieux placées à l'avenir pour s'assurer un accès à la pêcherie.
- Encouragées par les politiques et l'appui des pouvoirs publics océaniques, certaines sociétés chinoises continuent de prospecter en quête de nouvelles bases dans les pays insulaires du Pacifique. Une étude de prospection réalisée sur l'île de Kiriritimati (Christmas) à Kiribati par une société à la recherche d'une base pour ses palangriers a conclu à l'absence de l'infrastructure nécessaire pour appuyer une telle activité. Dans l'hypothèse où seule la Chine serait disposée à investir, les sites peu développés pourraient connaître une certaine désaffection.
- Les captures de germon du sud par les navires battant pavillon chinois ou dont la propriété effective se situe en Chine ont augmenté au cours de ces cinq dernières années, une hausse qui s'explique en grande partie par l'augmentation du nombre de bateaux au sein de la flottille, lesquels sont subventionnés. D'autres flottilles, dont certaines appartiennent aux pays insulaires océaniques, ont vu leurs prises diminuer ou fluctuer sous l'effet de la concurrence accrue des bateaux chinois subventionnés.
- Suva (Fidji) reste la principale base de ravitaillement à terre de la flottille chinoise ciblant le germon, bien qu'une société ait évoqué Santo (Vanuatu) comme autre source d'approvisionnement en carburant lorsque les conditions logistiques et/ou les prix sont défavorables à Suva.
- Des préoccupations d'ordre commercial ont été exprimées concernant l'introduction par les Îles Salomon d'une obligation de déchargement par un personnel entièrement local dans les conditions d'octroi des licences de pêche.
- Sur le marché japonais des produits de qualité sashimi transformés à ultrabasse température, la part des importations en provenance de Chine est passée de 30 % en 2015 à 33 % en 2016. Au cours des premiers mois de l'année 2017, la Chine a supplanté la Corée du Sud en tant que fournisseur principal de ce marché.

Chaînes logistiques et dynamique commerciale dans le secteur de la pêche thonière à la palangre

Cette partie du rapport s'intéresse essentiellement à deux chaînes de valeur de produits issus de la pêche thonière à la palangre pratiquée dans le Pacifique occidental et central. Les principaux liens commerciaux entre les palangriers de petite et de grande taille et les marchés les plus importants – ceux du sashimi au Japon et du germon en boîte aux États-Unis – sont mis en lumière. Un certain nombre de marchés secondaires du

sashimi et d'autres produits à valeur ajoutée frais ou congelés sont décrits de manière succincte.

Le marché japonais du thon de qualité sashimi

On sait que le Japon constitue le principal marché mondial pour le thon de qualité sashimi ; environ 80 % de la production mondiale de sashimi y était consommée en 2010. La multiplication des restaurants japonais à l'étranger et la baisse de la consommation au Japon pourraient provoquer une légère baisse de ce pourcentage en 2017, mais le marché reste le moteur du secteur de la pêche palangrière au niveau mondial. Sur la quantité totale de thon consommée au Japon en 2014, estimée à 750 000 t, une part estimée à 62 % aurait été consommée en sashimi, environ 23 % en *katsuobushi*¹ et 15 % sous forme de thon en conserve. Pour l'année 2014, la consommation de sashimi, à l'exclusion de la bonite, a été estimée à 449 000 t (poisson éviscéré et sans branchies). La demande est satisfaite à la fois par les captures réalisées par les bateaux japonais et par les importations de thon pêché par les flottilles d'autres pays. En 2014, le thon obèse constituait 38 % du volume total de l'offre (importations et prises débarquées) de thon de qualité sashimi, suivi de la bonite (20 %), du thon rouge (14 %), du thon jaune (15 %) et du germon (13 %). Il est à noter que le germon suscite un intérêt croissant en tant qu'espèce de qualité sashimi de valeur inférieure. Globalement, la consommation de thon et les dépenses des ménages japonais consacrées à cet aliment ont fléchi au cours des vingt dernières années. S'il présente peu de liens avec d'autres espèces de poisson en termes de prix ou de concurrence (on pense par exemple au saumon), le thon rivalise avec d'autres sources de protéines, en particulier le poulet et le bœuf.

En 2015, le marché du sashimi au Japon était constitué à 80 % de thon congelé (232 700 t) et à 20 % de poisson frais (66 200 t), tandis que les importations représentaient 60 % de l'offre totale. Si l'essentiel du thon de qualité sashimi est capturé par les palangriers, on relève également quelques prises effectuées par des canneurs et des senneurs dotés de capacités de congélation à ultrabasse température. Le gros des prises congelées (70-80 %) est vendu hors du système de vente à la criée à des sociétés de négoce et de transformation. En règle générale, le Japon reçoit environ 10 000 à 15 000 t mensuelles de thon importé, essentiellement congelé. La Chine et la Corée du Sud possèdent des capacités considérables de transformation du thon de qualité sashimi, et l'essentiel de leur production de thon congelé transformé est également exporté vers le Japon.

En 2015, les ventes de thon frais sur le marché japonais se sont élevées à 66 200 t. Le marché du thon frais est plus réduit que celui du thon congelé, et les prises fraîches (poissons éviscérés et sans branchies) se vendent généralement dans les halles de criée destinées aux grossistes (par ex. à Tsukiji). Les prises des navires japonais (essentiellement des palangriers hauturiers de petite taille), intégralement prélevées dans le Pacifique Nord, sont aujourd'hui dominées par le germon, les prises de thon obèse et de thon jaune étant en recul. Les importations de thon tropical frais (thon obèse, thon jaune) proviennent surtout de l'Indonésie, du Mexique (thon bleu du Pacifique d'élevage, acheminé par avion), des États-Unis et du Canada (thon rouge de l'Atlantique).

Le marché japonais du sashimi se caractérise par des modes de commercialisation et des systèmes de distribution multiples et complexes, qui se répartissent essentiellement entre deux



A. Thon bleu du Pacifique en vente au marché de Tsukiji.
 B. Découpe de thon rouge au marché de Tsukiji.
 C. Sushis de thon rouge (*toro*) (trois types) et de germon saisi (préalablement conservé à -40 °C).

Crédit photo : Antony Lewis.

¹ *Katsuobushi* : bonite (*Katsuwonus pelamis*) séchée, fermentée et fumée.

filiales : le poisson frais et le poisson congelé. Le thon de qualité sashimi frais (et congelé, bien que dans une proportion de plus en plus faible) est commercialisé par le biais de systèmes de vente en gros réglementés par les pouvoirs publics. Le thon de qualité sashimi congelé se négocie par des voies « officieuses » qui contournent ou n'empruntent que partiellement le système traditionnel de vente en gros.

Les grands progrès accomplis dans les techniques de congélation et le développement de la chaîne du froid au cours des vingt à trente dernières années, et l'importance croissante des sociétés de négoce dans le commerce du thon de qualité sashimi ont induit un changement considérable dans le volume de thon de qualité sashimi congelé vendu de manière officieuse hors du système traditionnel de vente en gros. Les circuits non officiels dominent les ventes destinées aux supermarchés et aux gros détaillants.

Les sociétés de négoce ont acquis une importance accrue au sein du système japonais de distribution du sashimi. En 2016, Toyo Reizo, Try Sangyou, Fukuichi et Yamafuku étaient classées au rang des principales sociétés de négoce de thon de qualité sashimi. À elles quatre, elles pourraient représenter plus de 70 % du volume des échanges. Toyo Reizo et Try Sangyou sont des filiales d'un *sogo shosha* – un groupe commercial spécifique au Japon, assimilable à un conglomérat géant de sociétés exerçant des activités très diverses et spécialisées, entre autres, dans le négoce.

Le marché du germon destiné à la conserverie aux États-Unis

Les États-Unis sont le principal marché du germon pêché à la palangre, conditionné en conserve ou en sachet ; le marché mondial est tributaire des prix qui y sont pratiqués et des quantités de thon qui y sont consommées. Les prises totales de germon s'élevaient à environ 260 000 t au milieu des années 2000 et l'on estime que 50 à 60 % des prises étaient absorbées par le marché des États-Unis. Les palangriers d'Asie de l'Est qui ciblent le germon dans le Pacifique occidental et central vendent l'essentiel de leurs captures à des sociétés de négoce ou directement aux usines de découpe ou aux conserveries. Le gros de la production est ensuite importé vers les États-Unis sous forme de produits finis (en sachet ou en conserve) ou en longues précuites destinées à une transformation ultérieure à la conserverie de Bumble Bee située à Santa Fe Springs, en Californie, ou à l'usine de Chicken of the Sea à Lyons, en Géorgie.

Aux États-Unis, le marché des produits de la mer « longue conservation » est dominé par le thon en conserve et en sachet, lequel occupe une part de 73 % sur un marché évalué à 2,2 milliards de dollars É.-U., devant le saumon qui représente 10 % du marché. Le marché américain du thon longue conservation est divisé entre les catégories suivantes : le thon à chair pâle (en général, bonite ; un peu de thon jaune), le thon à chair blanche (germon) et les produits à valeur ajoutée (par ex. les plats cuisinés). Le thon en conserve à l'eau² domine largement le marché américain, en sachet et en conserve. En 2014, le marché des États-Unis a absorbé 107 586 t équivalent poisson entier.

Le thon à chair pâle constitue le principal segment du marché du thon longue conservation aux États-Unis, représentant près

de 60 % du marché en volume, mais seulement 44 % en valeur monétaire. Le germon en conserve (chair blanche) présente la situation inverse : la part de marché en valeur (35 %) est plus élevée que la part de marché en volume (29 %), en raison de prix au détail plus élevés pour le germon en conserve. La tendance vaut également pour le thon en sachet, un produit généralement plus rentable que le thon en conserve.

Trois marques dominent le marché du thon en conserve aux États-Unis, tant en volume qu'en valeur, et totalisaient 84 % des parts de marché (en valeur) en 2015. StarKist est détenue par le géant sud-coréen Dongwon Industries – un grand conglomérat familial (*chaebol*³) qui a investi dans de nombreux secteurs et possède des senneurs et un petit nombre de palangriers. Bumble Bee appartient à la société de capital-investissement Lion Capital, qui possède plusieurs autres marques de produits de la mer longue conservation, y compris la marque leader sur le marché canadien. La société ne possède pas de bateau, mais contrôle l'approvisionnement de l'usine de découpe de thon en longues de la Pacific Fishing Company, aux Fidji, et garantit l'achat du produit fini, bien qu'elle n'en soit pas l'actionnaire majoritaire. Thai Union s'approvisionne en germon dans le monde entier et possède Chicken of the Sea, ainsi que de nombreuses marques de produits de la mer présentes dans l'Union européenne et un nombre croissant d'autres sociétés du secteur des produits de la mer.

Le marché du thon haut de gamme aux États-Unis

Contrairement au marché du germon en conserve aux États-Unis, les différentes chaînes de valeur des produits frais ou congelés issus de la pêche à la palangre qui alimentent le marché américain se caractérisent par la présence de nombreux fournisseurs et de nombreux acheteurs. Les rapports entre ces derniers sont influencés par le contexte géographique des débarquements et des transbordements, la fiabilité des chaînes du froid, les relations commerciales historiques entre opérateurs, et l'existence (ou l'absence) de liens avec les points de distribution.

Aux États-Unis, le marché de détail du poisson frais, toutes espèces confondues, a été évalué à 4,6 milliards de dollars en 2015. Les ventes de thon frais représentent seulement 1,7 % de ce total, tandis que le saumon frais arrive en tête avec 30,3 %, suivi de la crevette avec 18,1 %. Toutefois, selon une source, le marché du thon frais aurait vu sa valeur augmenter de 40 % entre 2011 et 2015 pour atteindre 76 millions de dollars É.-U. en 2015. La principale espèce de thon consommée fraîche aux États-Unis est le thon jaune. Les fournisseurs comprennent plusieurs pays d'Amérique latine, l'Indonésie, le Viet Nam et le Sénégal.

Au cours de ces dernières années, la vente de thon traité à la fumée sans saveur et au monoxyde de carbone a progressé. Ce produit à fort volume, qui n'est pas vendu en conserve, est commercialisé dans les supermarchés des États-Unis et utilisé de manière croissante dans la restauration. Ce segment de marché présente une valeur relativement faible et, de manière générale, les flottilles palangrières d'Asie de l'Est ne s'y intéressent guère. Il arrive toutefois que des quantités importantes de thon jaune congelé (-35 °C) pêchées par des palangriers taiwanais et chinois soient envoyées au Viet Nam

² Thon cuisiné à l'eau sans arômes ajoutés.

³ En Corée du Sud, *chaebol* désigne un grand conglomérat industriel géré et contrôlé par un seul propriétaire ou par une famille.



Du thon obèse congelé à ultrabasse température prêt à être transformé, Ningbo (Chine), avril 2017. Crédit photo : Mike McCoy.

pour être traitées au monoxyde de carbone avant d'être expédiées sur le marché des États-Unis. On suppose que le thon traité au monoxyde de carbone représente l'essentiel des exportations vietnamiennes à destination des États-Unis ; plusieurs usines des Philippines en seraient également d'importants fournisseurs. Le *poke* (cubes de thon frais mariné), un plat d'origine hawaïenne qui a gagné en popularité aux États-Unis en 2016 et en 2017, est souvent confectionné à partir de thon traité au monoxyde de carbone (le plus souvent du thon jaune).

Le thon frais de valeur marchande supérieure est surtout vendu dans les commerces de détail spécialisés dans les fruits de mer et les établissements de grande distribution haut de gamme. D'une manière générale, les supermarchés s'approvisionnent en produits à base de thon autres que le thon en conserve auprès de distributeurs spécialisés. La valeur totale des ventes au détail de produits de la mer congelés aux États-Unis s'élevait à environ 4,5 milliards de dollars É.-U. en 2015. Les ventes de crevettes y contribuaient pour près de la moitié (49 %), suivies par le tilapia (13 %). D'après les données compilées par une source sur la vente au détail de thon congelé aux États-Unis, ce segment représenterait une valeur de 31,9 millions de dollars É.-U., soit moins de 1 % de la valeur totale des ventes au détail des produits de la mer.

Les produits congelés à base de thon (par ex. les pavés de thon) représentent toutefois un marché de taille, évalué à environ 323 millions de dollars É.-U. en 2016. Le thon congelé est perçu comme un produit à fort potentiel de croissance, car, pour l'instant, il n'est consommé que par 1,5 % des ménages américains. Les longues congelées sont importées et transformées aux États-Unis pour le commerce de détail ou la restauration. Le thon jaune est la principale espèce utilisée. Une longe peut être détaillée en pavés, en médaillons, en lamelles et en demi-pavés au format « sandwich ». La chair de thon hachée est utilisée dans la confection de *maki* (sushis en rouleaux).

L'achat de thon congelé par les consommateurs s'effectue essentiellement auprès des supermarchés, des clubs-entrepôts et du secteur de la restauration. Divers produits sont proposés, y compris des portions congelées et emballées individuellement, et conditionnées en vrac, sous forme cuite ou crue, des produits cuits ornés de fausses marques de grill et des produits à valeur ajoutée préparés en sauce. Le thon jaune est le thon congelé le plus couramment vendu.

Le marché du thon haut de gamme dans l'Union européenne

Au sein de l'Union européenne, l'Espagne, la France et l'Italie sont les principaux marchés pour le thon frais et congelé prêt à consommer, notamment dans les villes. Les produits les plus prisés sont les pavés de thon jaune et de germon, dont on estime la quantité consommée à environ 40 000 t. Le thon provient essentiellement de la partie occidentale de l'océan Indien ; l'offre est complétée par des prises réalisées dans l'Atlantique et le Pacifique. Les produits à base de thon congelé à ultrabasse température font l'objet d'une demande croissante sur certains marchés de l'Union européenne, mais le secteur souffre d'une pénurie d'infrastructures. Cependant, lorsque de telles infrastructures existent, comme c'est le cas en Belgique, en Espagne, aux Pays-Bas et au Royaume-Uni, la loi autorise la vente de poisson décongelé sous l'appellation de « poisson frais », à condition qu'il soit précisé sur l'emballage que le produit a été préalablement congelé. Le thon traité au monoxyde de carbone est interdit dans l'Union européenne.

Le thon jaune prédomine sur le marché du thon frais-réfrigéré dans tous les pays européens, bien qu'il existe une demande pour le germon en Espagne, en France et en Italie. Le thon se vend surtout sous forme de pavés et de sushis, et le thon congelé présente des écarts de prix considérables. La consommation de thon frais au sein de l'Union européenne est dominée par le commerce intracommunautaire (environ 81 % du volume total), principalement alimenté par l'Espagne et la France. Les Maldives sont devenues le premier fournisseur extracommunautaire de l'Union européenne, depuis que le Sri Lanka a perdu le bénéfice de l'exonération des droits de douane dont il jouissait au titre du système de préférences généralisées « plus » (SPG « + ») de l'UE⁴, et sa radiation en 2015 de la liste des fournisseurs de poisson et de produits à base de poisson en application du règlement européen relatif à la pêche illicite, non déclarée et non réglementée.

D'une manière générale, la consommation de poisson et de produits à base de poisson en Europe occidentale s'est déplacée vers les produits préparés et les sushis, en particulier chez les jeunes. La promotion et l'achat de « kits à sushis » dans les supermarchés ont augmenté, et on prévoit une progression de la demande de sushis de qualité supérieure.

Pour de plus amples informations, la version complète du rapport peut être téléchargée à partir du Web à l'adresse suivante : <http://www.ffa.int/node/2025>.

⁴ Le système de préférences généralisées (SPG) permet aux pays en développement vulnérables de bénéficier d'une réduction ou d'une exonération des droits à l'exportation vers l'Union européenne. Ce système leur offre ainsi un accès vital au marché européen et contribue à leur croissance.

L'aide destinée au secteur des pêches et des océans recule de 30 % dans les pays en développement

Investir dans des pêcheries durables, un choix judicieux pour l'emploi, la nutrition et la résilience au changement climatique¹

L'aide extérieure destinée au secteur de la pêche des pays en développement a chuté de 30 % entre 2010 et 2015, selon une nouvelle étude réalisée par des chercheurs de l'Université de la Colombie-Britannique (UBC) et du Stockholm Resilience Centre et publiée dans la revue Marine Policy². Les projets axés sur les enjeux climatiques dans le secteur halieutique, quant à eux, voient leurs financements s'effondrer, avec une baisse de 77 % sur les cinq années considérées.

« Assurer la durabilité des pêcheries obéit à une logique économique intéressante, dans la mesure où le secteur est pourvoyeur d'emplois et source d'un approvisionnement régulier en poisson, dont il faut souligner par ailleurs la valeur nutritive », affirme l'une des co-auteurs de l'étude, Colette Wabnitz, associée de recherche à l'Institute for the Oceans and Fisheries de l'UBC et au Programme Nereus de la Nippon Foundation et de l'UBC. « Les investissements réalisés en faveur du développement durable des pêches à petite échelle favorisent la résilience au changement climatique et l'accès de communautés vulnérables à des aliments sains, tout en préservant les traditions alimentaires locales », ajoute-t-elle.

Ces sources alimentaires durables contribuent également à freiner la progression et la prévalence des maladies chroniques liées à l'alimentation. La population mondiale tire 17 % de ses apports en protéines animales et 12 % de ses activités vivrières de la pêche et de l'aquaculture. L'aide publique au développement (APD), plus communément dénommée « aide extérieure », désigne l'assistance financière destinée aux pays en développement. Entre 2010 et 2015, l'APD a augmenté de plus 13 % pour atteindre 133 milliards de dollars des États-Unis, une tendance à la hausse qui s'est confirmée en 2016 et 2017. Pourtant, les financements affectés aux projets menés dans le secteur halieutique en Océanie ont presque chuté de moitié.

« Dans le secteur des pêches, démontrer à l'échelle des océans les résultats concrets obtenus grâce à l'aide extérieure est souvent plus difficile que ce ne l'est à terre », explique le co-auteur de l'étude Robert Blasiak, chercheur post-doctorant au Stockholm Resilience Centre et chercheur attaché au Programme Nereus.

Les financements extérieurs sont destinés à aider les populations à pêcher de manière plus durable, à protéger l'environnement et à créer de meilleurs emplois. Dans le secteur des pêches, ces fonds sont affectés à des projets variés, ciblant notamment la recherche, l'appui aux politiques, la fourniture de matériel, la formation et le renforcement des capacités. Sur le plan de la recherche pratique, on pourrait par exemple s'interroger sur les moyens d'améliorer l'accès des pêcheurs à des stocks moins vulnérables et de transférer la pression de pêche qui s'exerce actuellement sur des écosystèmes fragiles, tels que les récifs coralliens, vers des stocks hauturiers moins menacés, en installant en des points stratégiques des dispositifs de concentration du poisson (DCP).

« La palette de projets envisageables est vaste : contrôle de la qualité de l'eau et mesure de l'acidification des océans, amélioration

des lieux de vente que sont les marchés, offre de formations et de possibilités de recherche au personnel local, et fourniture de réfrigérateurs solaires dans les communautés isolées pour réduire le gaspillage et les pertes, indique Wabnitz. D'après nos travaux, l'APD à destination du secteur halieutique s'est aussi progressivement réorientée vers l'amélioration des politiques, le suivi et la gestion, au détriment du développement des pêches. »

Les petits États insulaires en développement qui dépendent très largement des pêches pour préserver la sécurité alimentaire, les moyens d'existence, les coutumes et la culture de leurs populations subiront tout particulièrement les effets de cette diminution de l'aide financière. Dans les pays à faible revenu, les communautés du littoral sont largement tributaires des micronutriments que leur procure le poisson. En Océanie, nombre de petites îles à la superficie terrestre très limitée ne peuvent se tourner vers l'agriculture pour répondre aux besoins nutritionnels des populations.

« Le poisson représente 50 à 90 % des protéines animales entrant dans le régime alimentaire des communautés rurales océaniques », précise Wabnitz.

La recherche peut nous aider à mieux comprendre les incidences futures des changements climatiques sur les stocks de poisson et à faire le lien entre les résultats de la modélisation et les actions de suivi et d'évaluation menées sur le terrain pour améliorer les stratégies d'adaptation.

« Les formidables avancées enregistrées dans le domaine de la modélisation ont permis d'identifier les pays qui seront les plus exposés aux effets des changements climatiques à l'avenir. La science ouvre la voie à des actions pratiques permettant de travailler en priorité sur les zones les plus vulnérables, conformément aux engagements pris à l'échelle internationale, explique Blasiak. Les pêches se situent à l'interface entre la santé, la nutrition, les moyens d'existence et la sécurité économique. Si l'aide extérieure peut contribuer « à bien faire les choses » dans le secteur halieutique, les retombées positives se feront ressentir dans bien d'autres domaines. »

Si des activités récentes laissent augurer une augmentation des financements en faveur des océans et des pêches, il appartient à la communauté internationale de faire en sorte que les crédits de l'APD affectés aux pêches dans le contexte du changement climatique soient en cohérence avec les objectifs et cibles de développement internationaux.

¹ Source : <http://oceans.ubc.ca/2018/01/16/aid-for-oceans-and-fisheries-in-developing-world-drops-by-30/>

² <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308597X17306310>