

LE THON ROUGE

Thunnus thynnus



© Richard HERRMANN / Galatée Films

VERTÉBRÉS



POISSONS
OSSEUX

TAILLE ADULTE

3 m à 4,50 m max.

POIDS ADULTE

680 kg max.

LONGÉVITÉ

De 30 à 40 ans

RÉPARTITION

Océan Atlantique Ouest (du Brésil à l'Islande) et Est (du cap Nord au Cap Vert).

DESCRIPTION - PARTICULARITÉS

La population du thon rouge se divise en deux stocks. Le stock ouest se reproduit dans le golfe du Mexique et va se nourrir au nord jusqu'en Islande et au sud jusqu'au large du Brésil. Le stock est se reproduit en Méditerranée et monte chercher sa nourriture jusqu'au cap Nord et au sud jusqu'au Cap Vert.

Le corps du thon rouge est fusiforme et robuste, presque cylindrique. Il a des pinnules en arrière de la seconde nageoire dorsale et de la nageoire anale. Sa bouche est fendue jusqu'à hauteur de l'œil. Son dos est bleu foncé à noir, son ventre argenté avec des lignes verticales claires et des points clairs.

C'est l'un des poissons osseux les plus rapides : il peut atteindre 70 km/h. Son système de régulation thermique lui permet de maintenir une température corporelle 10°C au-dessus de celle de l'eau et d'évoluer très vite dans les eaux de températures variables, en plongée notamment. Ses nageoires pectorales et pelviennes ainsi que sa nageoire dorsale peuvent se rétracter, ce qui renforce le profil aérodynamique de son corps. Ses muscles rouges très gras, capables de stocker l'oxygène, l'aident à nager sans effort.



Il effectue d'importantes migrations sur de longues distances, depuis les régions froides où il se nourrit jusqu'aux régions chaudes de reproduction.

REPRODUCTION

Maturité sexuelle : 4 ans pour le thon de l'Atlantique Est, 8 ans pour celui de l'Atlantique Ouest.

La femelle pond une fois tous les deux ou trois ans. Les grands thons rouges européens reviennent chaque année sur les mêmes zones de reproduction en Méditerranée autour des Baléares et du détroit de Sicile.

Après copulation, la femelle pond des millions d'œufs en juin alors que la température de l'eau varie entre 22 et 24°C.

Un jeune né en juin atteint 30 cm et pèse 1 kg en octobre.

ALIMENTATION

Le régime alimentaire évolue selon l'âge de l'animal.

Au stade larvaire, il se nourrit de plancton. Au stade juvénile, il se nourrit de crevettes, poissons et calmars.

Adulte, ce prédateur à sang chaud poursuit ses proies jusque dans les eaux profondes et froides. Il chasse toutes sortes de poissons (sardines, maquereaux, chinchards, anchois...).

Ils sont eux-mêmes la proie des grands requins pélagiques et des orques.

LE THON ROUGE

Thunnus thynnus

TECHNIQUE DE TOURNAGE

Les bancs de thons ont été filmés à l'aide des caméras tractées Siméon et Jonas. Le câble qui relie la caméra à l'enregistreur sur le bateau se déroule jusqu'à l'avant du banc de thons. Les machinistes règlent la longueur du câble et la stabilité de la caméra pour qu'elle travaille à la bonne profondeur et dans le bon axe. Le pilote du bateau accélère alors pour être à la même vitesse que les poissons. Le caméraman fait le point et vérifie que la caméra filme les thons et la surface dont le défilement donne la sensation de vitesse.

Le thon rouge fut également filmé en cage près de l'île de Kos en Grèce. Revêtu d'une combinaison « recycleur », le caméraman a filmé le flot de thons enfermés dans une immense cage utilisée pour une ferme aquacole.

LES INTERACTIONS AVEC L'HOMME

Une espèce surexploitée



Le thon rouge figure sur la liste rouge des espèces menacées de l'IUCN dans la catégorie « données insuffisantes ».

Aujourd'hui, les thons de plus de 100 kg sont rares, car les vieux géniteurs ont été décimés par la pêche

industrielle sur leurs zones de reproduction. Partout, les populations de thons sont en déclin. La population de l'Atlantique Est est au bord de l'effondrement.

Alors que les scientifiques recommandent depuis des années de ne pas capturer plus de 24 000 tonnes de thons par an, les pêcheurs en capturent près de 70 000 tonnes. Certains braconniers s'emparent aussi de poissons immatures dont le poids n'excède pas 3 à 4 kg, anéantissant tout espoir de renouvellement de la population. La zone de pêche est maintenant étendue à l'ensemble de la Méditerranée et de l'Atlantique Nord.

Particulièrement apprécié par les Japonais pour sa chair crue, le thon rouge a vu son prix s'envoler sur le marché mondial. Les profits sont tels que l'organisme international chargé de réguler la pêche n'arrive plus à contrôler le braconnage et les dépassements de quota systématiques.

La conférence de la CITES (Convention Internationale sur le commerce des espèces sauvages menacées) a rejeté le 18 mars 2010 à Doha au Qatar une proposition visant à suspendre les exportations de thon rouge d'Atlantique Est et de Méditerranée.



© Richard HERRMANN / Galatée Films