

THON JAUNE

- *Thunnus albacares*



Masa Ushioda - SEAPICS

PÊCHE AUX INFOS : Sil est un grand chasseur, le thon jaune est lui-même pourchassé par les pêcheurs dans le cadre d'opérations de pêche commerciale ou sportive.

Autres noms : A'ahi, Ahi (Hawaïien), Albacore, Allison tuna, Asiati, Ave, Badla-an, Jaydher, Kababa, Kihada, Maha'o, Otara, Palaha, Rabil, Te baibo, Thunfisch, Tonno albacora, Tonnos macropteros, To'ou, Toghu, Toghu hangar, Yellowfin tuna.

Alevins : Les larves et juvéniles de thon jaune se nourrissent de plancton et, plus tard, de petits poissons, de krill, de calmars et de crustacés, pour atteindre environ 60 centimètres à l'âge d'un an. Il semble que la croissance des juvéniles de thon jaune soit plus lente en Indonésie et aux Philippines que dans le Pacifique.

Les thons jaunes peuvent mesurer jusqu'à 2 mètres et peser un bon 150 kilos. La plupart

des individus parviennent à maturité à l'âge de deux ans environ, pour une taille d'un mètre. Ils se reproduisent dans des eaux chaudes, à 26 °C. Chaque femelle adulte pond un million d'œufs par an, mais les thons jaunes ont une durée de vie limitée et leur âge moyen enregistré est d'à peine 5 à 6 ans.

Dans le grand bain : Les thons jaunes occupent de préférence des eaux dont la température oscille entre 18 °C et 31 °C et évoluent généralement entre 0 et 100 mètres de profondeur. Ils se rassemblent parfois autour d'objets à la dérive, comme des morceaux de bois, des algues flottantes, des bateaux ou des carcasses de mammifères marins. Ils sont présents dans l'ensemble du Pacifique, entre les latitudes 40° nord et 40°

sud environ. Chasseurs véloces, les thons jaunes se nourrissent d'un large éventail de poissons, dont la dorade coryphène, la sardine, l'anchois, l'exocet, le thazard, le poisson lancette et d'autres espèces de thonidés comme la bonite, plus petite, ainsi que des espèces telles que la seiche, le calmar, le poulpe, la crevette, et les langoustes ou crabes au stade larvaire.

Les thons jaunes de petite taille sont parfois la proie de thons plus grands, d'oiseaux de mer, de thazards du large, de requins et de poissons à rostre, mais les plus grands spécimens ne sont chassés que par les gros prédateurs tels que le requin mako ou les odontocètes, dont le faux orque.

PASSEPORT THON JAUNE



QUELQUES PAYS
OCÉANIENS
OÙ ÉVOLUENT
LES BANCS DE
THONS JAUNES :



Pêche aux infos : Le thon jaune est convoité par de nombreux acteurs pratiquant diverses méthodes, des petites pêcheries artisanales dans les eaux des pays océaniques et de l'Asie du Sud-est aux grands palangriers venus de l'extérieur de la région (ciblant principalement les thons jaunes adultes) en passant par les senneurs étrangers qui capturent souvent des thons plus jeunes.

Environ la moitié des thons jaunes pêchés atterrissent dans les filets des senneurs. Les prises effectuées dans l'océan Pacifique occidental et central s'élevaient à quelque 430 000 tonnes en 2006, dont un quart environ est à mettre à l'actif de l'Indonésie et des Philippines.

On considère que le thon jaune est sujet à la surpêche.

À terre : La chair du thon jaune, de coloration rose à rouge vif, éclaircit à la cuisson et peut prendre une teinte brunâtre en quelques jours. La découpe en longes ou en filets doit donc se faire peu avant la consommation. C'est un poisson très apprécié sous forme de sushi, pour sa chair ferme et son goût subtil, mais contrairement à la chair du thon obèse et du thon rouge, candidats parfaits pour la préparation de sushis, la chair du thon jaune se décolore rapidement. Parfois, l'absence de pigmentation est observée dès le moment de la capture (en raison, semble-t-il, de la reproduction ou d'une surchauffe juste avant la mort du poisson). Lorsqu'un poisson présente ce phénomène dit de « chair brûlée », il a moins d'attrait sur le marché du sashimi et les risques de déshydratation à la cuisson sont plus importants.

La plupart des thons jaunes sont mis en conserve, vendus frais ou congelés, et parfois fumés. Les principales conserveries de thon jaune se situent en Thaïlande, aux Philippines, en Indonésie, au Mexique, en Espagne et en Italie.

Les États-Unis, le Japon et l'Europe sont les principaux consommateurs de thon jaune.



À TERRE : Le thon jaune est souvent livré frais ou congelé et consommé en sashimi.

Tanya Burnett - SEAPICS