

LA PÊCHERIE DE THON ORTHONGEL DANS L'ATLANTIQUE



CARTE D'IDENTITÉ



Espèces

THON LISTAO
KATSUWONUS PELAMIS



THON ALBACORE
THUNUS ALBACARES



Pêcheurs

**ORGANISATION DE
PRODUCTEURS ORTHONGEL**

Zone de pêche
**EAUX INTERNATIONALES /
HAUTE MER ET ZEE DE SAO
TOME, GABON ET ANGOLA
(ZONES FAO 34 ET 47)**

Validité certificat MSC
13 MARS 2029



Engin de pêche
SENNE

Volumes
(moyenne 2016-2021)
**20 467 TONNES D'ALBACORE
18 065 TONNES DE LISTAO**

Nombre
de bateaux **9**

LA PETITE HISTOIRE

Basée à Concarneau, ORTHONGEL est une organisation de producteurs qui représente l'ensemble des navires français pêchant le thon dans les eaux tropicales. Dans l'Atlantique, ce sont 9 navires qui ont obtenu la certification MSC en mars 2024, gage de leur engagement à des pratiques de pêche durable.

Ils pêchent essentiellement dans les eaux internationales et dans les zones économiques exclusives (ZEE) du Gabon, de Sao Tome, de l'Angola et de la Côte d'Ivoire.

POURQUOI EST-ELLE CERTIFIÉE MSC ?

Les populations de thon listao de l'Atlantique Est et d'albacore sont en **bonne santé et en capacité de se renouveler**. Cette pêche est **sélective** : les captures de ces deux espèces représentaient plus de **90 %** des poissons capturés par les bateaux de pêche en 2021. Les autres espèces pêchées sont le thon obèse, des thons nériques et des balistes, qui sont conservées à bord pour être commercialisées.

Les opérations de pêche sont **rigoureusement surveillées**, avec **une couverture à 100 % par des observateurs indépendants**. Ces observateurs collectent systématiquement des données sur les captures cibles, accessoires et accidentelles, avec des échantillonnages des poids et des tailles des poissons ainsi que sur la remise à l'eau des espèces sensibles.

L'engin de pêche, la **senne**, est déployée dans la colonne d'eau, et **n'a ainsi pas d'impact sur les fonds marins**. Dans environ 70% de ces opérations de pêche, la pêcherie utilise des dispositifs de concentration de poissons (DCP), dont l'utilisation est **strictement encadrée par l'ICCAT** (Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique) :

- Limitation du nombre de DCP par navire ;
- Suivi régulier du déploiement des DCP par les navires ;
- Fermeture de la pêche sur DCP pendant 72 jours (de janvier à mars).

En plus de ces mesures, ORTHONGEL a mis en place **un plan de gestion pour les DCP**, qui comprend notamment l'utilisation de DCP non-emmêlants et le développement de DCP biodégradables afin de réduire les interactions avec les espèces vulnérables.

La pêcherie est soumise à **un système de gestion multi-couches** : les réglementations de l'ICCAT, la politique commune des pêches européennes, les mesures des états côtiers Ouest-Africains et enfin les mesures de gestion mises en place directement par ORTHONGEL.

QUELS PROJETS EN COURS ?

Les pêcheurs certifiés s'engagent activement dans des initiatives pour améliorer la durabilité de leur pêche : **la transition vers des DCP biodégradables** est en cours, tout comme des programmes pour **réduire l'impact des DCP sur les habitats**.

ORTHONGEL entretient **une longue collaboration avec l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD)** via un accord-cadre qui facilite la **collecte et le traitement des données** de captures des navires de la pêcherie et des DCP et permet l'implication d'IRD dans la formation des observateurs. L'Organisation de Producteurs participe à de **nombreux projets scientifiques** visant à **comprendre les écosystèmes marins et à atténuer les impacts de la pêche sur les espèces sensibles**, notamment les requins. Elle collabore également au **projet d'amélioration de pêcherie pour un thon durable dans l'Atlantique (EASTI)**.

COMMERCIALISATION

Une fois pêchés, les thons sont congelés dans des cuves à -16°C, voire -18°C. Les navires débarquent leurs captures dans les ports d'Abidjan (Côte d'Ivoire), Téma (Ghana), Dakar (Sénégal) et Mindelo (Cap Vert). L'essentiel des captures est destiné aux conserveries locales, qui exportent ensuite majoritairement vers le marché européen.

LE MSC : ACCÉLERER LA TRANSITION VERS LA PÊCHE DURABLE

UNE ONG INTERNATIONALE

à but non lucratif qui lutte

CONTRE LA SURPÊCHE

grâce à un programme de
certification rigoureux et indépendant

& UN LABEL EXIGEANT

qui permet aux consommateurs de faire

LE CHOIX DE LA PÊCHE DURABLE



En choisissant un poisson qui porte le
label MSC, vous savez qu'il a été pêché
d'une manière responsable :

1. En laissant suffisamment de poissons dans l'océan
pour qu'ils puissent se reproduire
2. Avec des pratiques de pêche qui préservent
l'environnement marin
3. Avec une gestion fiable, respectueuse des règles en
vigueur et soucieuse de la pérennité de l'activité

Retrouvez plus d'infos sur
le MSC

EN SCANNANT CE QR CODE



OU SUR

WWW.MSC.ORG



#MSCPECHEDURABLE

