

PÊCHERIE DE THON LISTAO EN OCÉAN INDIEN (CFTO & SAPMER)



CARTE D'IDENTITÉ



Espèce
THON LISTAO
KATSUWONUS PELAMIS



Pêcheurs
COMPAGNIE FRANÇAISE DU
THON OCÉANIQUE (CFTO)
ET SAPMER

Zone de pêche
OCÉAN INDIEN

Validité certificat MSC
1^{er} JUIN 2026



Engin de pêche
SENNE

Volumes
50 000 TONNES / AN (2021)

Nombre
de bateaux **12**

LA PETITE HISTOIRE

La pêcherie de thon certifiée MSC de l'Océan Indien est le fruit de l'engagement de deux armements : la Compagnie Française du Thon Océanique (CFTO) et la SAPMER. CFTO a obtenu la certification MSC en juin 2021, et a été rejoint par SAPMER en avril 2024. Composée de 12 navires, la pêcherie capture 50 000 tonnes de thon listao par an. La pêche se déroule principalement dans l'ouest de l'Océan Indien, dans les zones économiques exclusives (ZEE) des Seychelles, de Maurice, de Mayotte, Madagascar et des TAAF (Terres Australes Antarctiques Françaises), et dans les eaux internationales.

POURQUOI EST-ELLE CERTIFIÉE MSC ?

La population de thon listao en Océan Indien est en **bon état**. La Commission des Thons de l'Océan Indien (CTOI) a adopté **une règle de contrôle de capture** pour le thon listao et travaille en **collaboration avec les Etats membres** pour établir des **limites de captures** et des **procédures de gestion** (*Management Procedures*).

L'engin de pêche, **la senne**, est déployé en surface, et ainsi **n'interagit pas avec les fonds marins**. Les opérations de pêche des navires sont couvertes à **100 % par des observateurs** (observateurs à bord ou observation électronique). Les équipages ont tous été **formés aux bonnes pratiques de manipulation et de relâchement des espèces sensibles** (ETP), contribuant ainsi à la préservation des stocks.

La pêcherie s'engage également dans la **minimisation des impacts environnementaux des DCP** (dispositifs de concentration de poissons) : le nombre de DCP par navire est maintenu sous des limites établies par la CTOI.

Elle est soumise à différents **niveaux de gestion** : au niveau international *via* la Commission des Thons de l'Océan Indien, les réglementations de l'Union Européenne, le niveau des États côtiers et le niveau national des États du pavillon.

QUELS PROJETS EN COURS ?

La pêcherie mène de nombreux projets afin d'améliorer continuellement sa durabilité. Elle entreprend actuellement **des recherches sur les DCP biodégradables**.

La pêcherie est impliquée *via* son organisation professionnelle ORTHONGEL dans un **partenariat** de longue date avec **l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD)**, collaborant à de nombreux projets de recherche scientifiques en fournissant ses **données de captures**. La pêcherie participe également à un **projet régional (FIP) d'amélioration de pêcherie thonière dans l'Océan Indien** : SIOTI 2, permettant le déploiement, la mise en œuvre et la promotion des **bonnes pratiques en matière de pêche durable**, spécifiquement sur le thon albacore et obèse ainsi que sur le listao, au regard du Référentiel MSC.

COMMERCIALISATION

Une fois pêchés, les thons sont très **rapidement congelés** dans des cuves à des températures **inférieures à -9°C** et **jusqu'à -40°C** selon la qualité souhaitée et leur destination finale. Les captures débarquées sont destinées principalement aux **conserveries** de la région : **Seychelles** (*Indian Ocean Tuna*) dont l'une des marques est « Petit Navire » ; à **Maurice** (*Princes Tuna*), à **Madagascar** (*Conserverie des 5 océans*) dont la marque propre est « Pompon Rouge ». Ces conserveries exportent ensuite à travers le monde, majoritairement vers le **marché européen**. Pour le thon à -40°C, il sera commercialisé sous forme de longe, pavé, steak, etc.

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/FFR



#MSCPECHEDURABLE