

Pôle communication
Tél. : 24 66 40

Mardi 7 août 2018

DOSSIER DE PRESSE

Le thon blanc calédonien s'exporte sur les marchés européens et internationaux

Un container de 13 tonnes de thon blanc calédonien a été exporté ce jour à destination de la société Connétable France. Cette opération porte à 41 tonnes le volume total de thon local exporté depuis la participation de la Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie au salon professionnel Seafood à Bruxelles, en avril.

Le thon calédonien s'expose au Seafood

La Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie a participé, au mois d'avril 2018, au salon professionnel Seafood qui réunit chaque année les acheteurs et les fournisseurs de produits de la mer.

Cette opération, menée sous l'impulsion de Nicolas Metzdorf, membre du gouvernement en charge notamment de la pêche, visait à promouvoir le thon calédonien de qualité premium sur de nouveaux marchés européens et internationaux.

Réunis au sein de la marque Cap Lapérouse créée pour l'occasion, les sociétés de pêche et ateliers de transformation ont mutualisé leurs moyens afin de répondre au mieux aux exigences du marché. Pendant trois jours, sur le stand Cap Lapérouse, ils ont reçu près de 500 visites et mené une trentaine d'entretiens B to B (de professionnel à professionnel).



Des accords commerciaux conclus et d'autres à venir

À son retour à Nouméa, la délégation calédonienne avait dressé un bilan très encourageant et identifié de sérieuses perspectives commerciales. Depuis, les échanges se sont poursuivis et des accords se sont concrétisés :

- trois containers de thon blanc congelé ont déjà été exportés vers des conserveries françaises haut de gamme (la Belle Îloise, le groupe Chancerelle qui produit notamment la marque Connétable et le grossiste intermédiaire Sea-U qui fournit le groupe Relais et Châteaux, les ateliers de fumaison, le groupe Thiriet, etc.) ;
- le potentiel immédiat de ces premiers accords commerciaux porte sur une vingtaine de tonnes par an pour la longe surgelée (40 tonnes équivalent poisson entier) et une centaine de tonnes pour la conserverie ;
- le volume de thon frais expédié en France par avion a doublé grâce à des accords confirmés avec de nouveaux clients de type GMS (Carrefour, Super U, Metro) via Best Fisheries. Ces nouveaux accords permettent de confirmer une expédition de 500 kg à 1 tonne de longues fraîches, chaque semaine (soit 1 à 2 tonnes équivalent poisson entier) ;
- les discussions se poursuivent avec le groupe Picard.

Au total, 41 tonnes de commandes de thon entier germon ont été formalisées depuis le retour du Seafood, portant à plus de 60 tonnes les quantités exportées vers l'Europe au premier semestre 2018 ce qui laisse présager l'atteinte de volumes encore jamais égalés par la filière thon sur le marché européen. À terme, ce sont 200 à 300 tonnes qui pourraient être exportées annuellement et de manière régulière vers l'Europe.

La pêche calédonienne : sélective et responsable

L'espace maritime calédonien abrite une ressource préservée et fait figure d'exception dans un contexte global de diminution des rendements de la pêche thonière. Cette situation remarquable pour la Nouvelle-Calédonie est le résultat de choix politiques responsables et d'une stratégie d'exploitation mûrement réfléchie.

Depuis plus de 20 ans, les pêcheurs professionnels calédoniens ont su prélever avec soin la ressource en thonidés disponible dans le Parc naturel de la mer de Corail, le plus grand parc naturel français :

- en adoptant une technique de pêche à la palangre, responsable et sélective, héritée des japonais,
- en privilégiant un effort de pêche considéré comme modéré à faible,
- en pratiquant des méthodes de travail respectueuses de l'environnement mises en œuvre par les 6 armements,
- en respectant les règles et les mesures de gestion édictées par la Commission des pêches du pacifique Sud (WCPFC).

Le marché européen a été très sensible à ces pratiques durables et à la qualité du thon calédonien. La maîtrise, par les équipages, de la méthode Ike Jime (méthode japonaise de préparation du poisson de qualité sashimi) permet d'offrir un produit haut de gamme recherché par les connaisseurs, à des prix compatibles avec les exigences de rentabilité des armements calédoniens.

Chiffres-clés de la pêche hauturière calédonienne

16 navires

Production : 2 500 tonnes de thon par an

Préparation exemplaire : méthode japonaise Ike Jime

Commercialisation : 80 % pour le marché local et 20 % pour le marché export

Export vers le Japon : 300 à 500 tonnes par an

Export vers l'Europe : 30 à 50 tonnes par an / objectif + 200 tonnes

Effort de pêche : 1 hameçon par jour pour 110 km²

Grâce à cette dynamique initiée par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, la pêche hauturière pratiquée toute l'année dans le Parc naturel de la mer de Corail fait l'objet d'une certification « Pêche Responsable » officialisée en 2017.

**Vers une certification « Pêche Durable »**

Aujourd'hui, les pêcheries calédoniennes souhaitent aller plus loin. C'est pourquoi elles ont entrepris des démarches en vue de l'obtention du label « Pêche Durable » porté par FranceAgriMer.

Ce label répond au souhait de la filière de disposer d'un signe public de qualité permettant de valoriser les produits de la pêche française. Facilement reconnaissable par les consommateurs, il repose sur une définition complète de la pêche durable, qui inclut des exigences environnementales, économiques et sociales.



* *
*