



Filière Thon en Tunisie

Le thon en conserve fait partie de ces produits basiques qu'il faut toujours avoir chez soi. En Tunisie, l'espèce la plus courante est le thon rouge de l'Atlantique *ThunnusThynnus*.

Elle est l'une des sept espèces de thon qui revêt une importance sur le marché international. La pêche du thon rouge en Méditerranée est une pratique qui remonte à la Romantique et qui s'est inscrite dans la tradition côtière méditerranéenne.

I.1 Cadre global de la production

La pêche des thonidés revêt en Tunisie une importance bien particulière. En effet, il n'est plus à démontrer que les eaux tunisiennes constituent une zone de concentration des géniteurs, ce sont donc des frayères pour ces animaux, mais également des nurseries abritant les alevins et les juvéniles de tous les représentants de la famille des Scombridés des eaux tunisiennes.

Si pour les thons mineurs les méthodes de pêche utilisées sont quasiment artisanales, la pêche au thon rouge est en revanche articulée sur l'emploi des sennes tournantes.

Cette activité se déroule depuis le large de la façade Nord du pays jusqu'à la zone limitrophe de la frontière libyenne où les senneurs sont en compétition avec des pêcheurs français, espagnols et italiens et ce, pendant les mois de mai et juin.

Les services d'appui intervenant dans ce maillon sont :

- La Direction Générale de la Pêche et de l'Aquaculture (DGPA) qui intervient dans :
 - la gestion des campagnes de pêche
 - la délivrance des autorisations de pêche
 - la contrôle de l'activité de pêche

La Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (ICCAT)

C'est l'instance légale responsable de la gestion du thon rouge, elle a rédigé une Convention internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique, ratifiée en 1969. Cette Convention fait d'elle l'unique instance habilitée à l'étude et la gestion des thonidés de l'Atlantique et des mers adjacentes, dont la Méditerranée. L'ICCAT a pour rôle de fixer **des quotas** qui sont des mesures régulant la pêche, c'est à dire le Total Autorisé de Captures de thon et la taille de prise minimale et qui permettant d'assurer le maintien des stocks et la pérennité de la ressource.

Il faut mentionner à ce niveau que lors de la réalisation de notre a été publié au journal officiel l'Arrêté du ministre de commerce, du ministre de la santé, du ministre de l'industrie, des petites et moyennes entreprises et du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 19 février 2018, relatif aux conserves de thon et conserves de bonite. Cet arrêté a fixé les dénominations, les critères physiques et microbiologiques et sanitaires et les exigences de l'étiquetage et d'entreposage de thon et de bonite.

I.2 La transformation

La transformation du thon concerne aussi bien l'espèce « *thunnusthynnus* », très estimée pour ses qualités gustatives uniques, mais aussi d'autres espèces telles que *le yellow fine* et *le skip jack* en vue de répondre à une forte demande du marché intérieur. Presque la totalité du thon transformé en Tunisie est importé (95%) car le thon tunisien est de meilleure qualité donc il est exporté ou transformé en quantités limitées pour répondre à une niche de marché de fins gourmets.

La gamme de conserves de thon est assez diversifiée, de part:

- le mode de présentation : thon entier, thon en morceaux, thon miettes, et les filets
- le milieu de couverture: huile d'olive, huile végétale, l'huile assaisonnée à des herbes de province, du citron, l'harissa, des olives...
- Le conditionnement: boites rondes de formats de : 60 gr, 160 gr, 400g, 700g et 2 kg pour le thon entier et bocaux en verre de 200 et 300 gr pour les filets.

Notant que les services d'appui dans ce maillon sont :

- Le Groupement Interprofessionnel des Produits de la Pêche (GIPP) qui : Assure la liaison entre les différentes phases par lesquelles passent les produits dans le cadre

des filières, aider les producteurs à s'y intégrer et encourager les producteurs, les transformateurs et les commerçants des produits agricoles à travailler au moyen de contrats de production.

- Groupement Interprofessionnel des Conserves Alimentaires (GICA)

I.3 Données économiques

1. Niveau de production de thon

La production tunisienne de la pêche et de l'aquaculture a atteint 129.5 mille tonnes en 2017, la majeure partie de cette production est destinée à la consommation à l'état frais et environ 15.6 % (en 2017) de cette production est exportée (principalement sous forme congelée) et 30 % (2017) est transformée en conserves et semi-conserves de thon et sardines. Selon le ministère de l'agriculture, de la pêche et des ressources hydrauliques, les exportations en thon rouge ont enregistré, au cours de l'année 2017, un accroissement notable en quantité de 79%, à 780,4 tonnes, mais aussi en valeur de 124% à 28,3 millions de dinars. La balance commerciale de produits de la pêche a enregistré en 2017 un excédent de 250,4 MD, contre 192,8 MD en 2016.

Tableau1: production de thon pêché en Tunisie (Tonnes)

Année	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Quantité	1924	1313	1822	1364	1403	1562

Source : onagri

En 2015, le secteur compte 20 unités de transformation de sardines et de thon en activité, dont 10 à la fois thon et sardine.

- 18 unités de transformation de sardines, pour une capacité de transformation se situe à 138 T/j.
- 12 unités de transformation de thon, pour une capacité de transformation se situe à 195 T/j.

Ces unités sont réparties le long du littoral, la plupart est situées à proximité des ports de pêche. Le nord du pays se spécialise dans la transformation des sardines : près de 48% de la capacité de transformation de ce poisson est concentrée au Cap Bon, alors

que les usines du sud du pays sont plus orientées vers le traitement du thon avec 66% de la capacité nationale dans ce domaine.

Un nombre toujours croissant d'unités disposent de l'agrément sanitaire CE leur permettant de commercialiser leur production sur le marché de l'Union Européenne, 3 unités ont obtenu la certification ISO 22000 ISO 9000.

Tableau 2 : répartition des unités en nombre et capacités de transformation de thon en conserve en 2015.

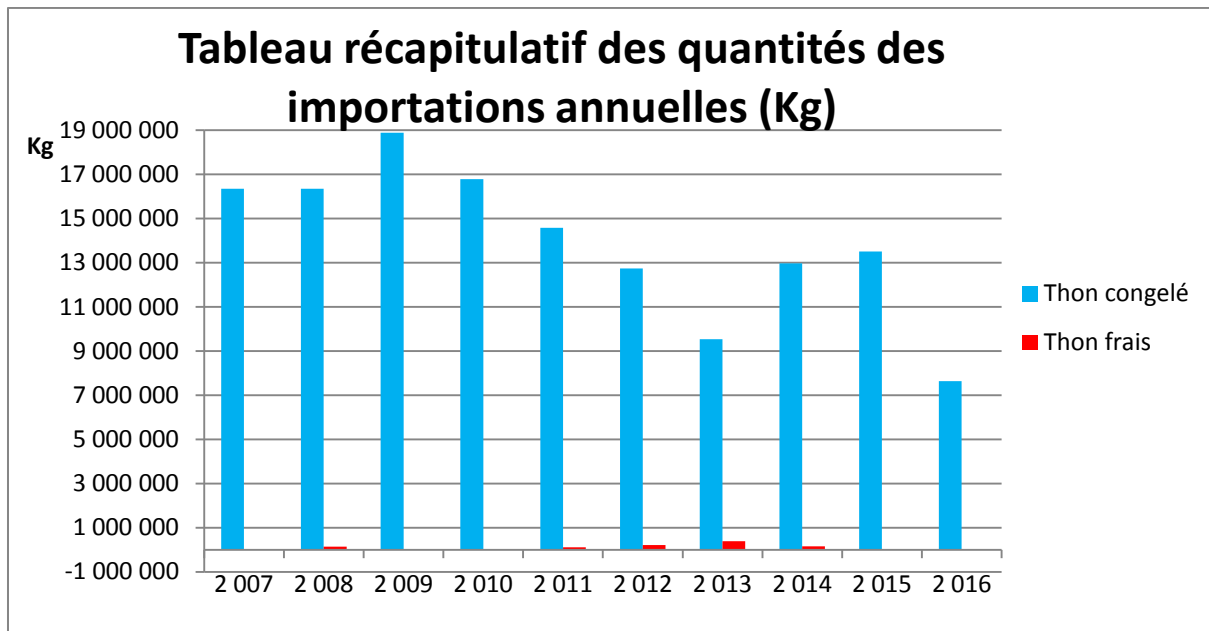
Gouvernorat	nombre des unités	capacité de transformation
Nabeul	2	33
Sousse	0	0
Mahdia	2	20
Sfax	1	12
Gabès	1	18
Médenine	6	112
Total	12	195

Source : GICA



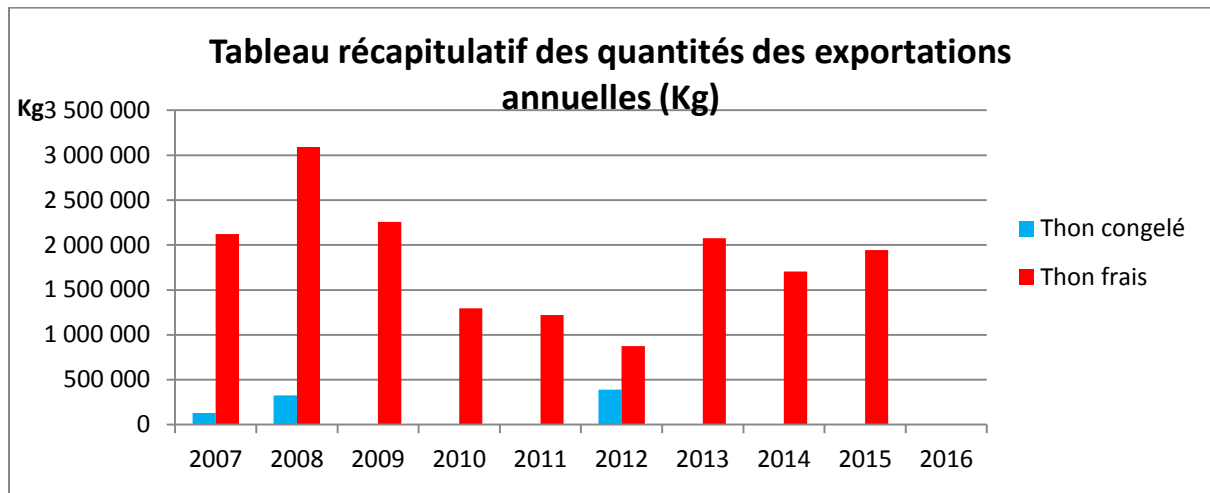
Source : GICA

2. Importation et exportation :



Source : GIPP

Figure n°1 : Quantités des importations annuelles (Kg) (2007-2016).



Source : GIPP

Figure n° 2: Quantités des exportations annuelles (Kg) (2007-2016).

3. La commercialisation

Le marché de poissons : qui vend le thon à l'état frais.

La commercialisation de thon à l'état frais ou conservé se fait surtout à travers les grandes et moyennes surfaces qui mettent en vente ces produits et à travers les grossistes qui transmettent les boîtes de conserves aux épiceries.

4. La consommation

a) Le marché local

Le marché absorbe une quantité négligeable qui ne dépasse guère les 2% du volume total de la production. Ce marché est surtout orienté vers les **grandes surfaces** et le

recours au circuit informel semble très probable. Le produit de thon existant dans le marché local provient presque totalement de l'importation.

Selon l'enquête consommation de l'INS de 2015, chaque tunisien dépense en moyenne 6,1 dinars par an dans les conserves de thon. Cette moyenne atteint 10.7 dinars sur le grand Tunis, et 2.3 dinars dans le centre ouest. Cette différence entre les régions traduit un mode de consommation spécifique. En effet, les habitudes de consommation sur le grand Tunis intègrent beaucoup plus le Thon en conserve que ce soit dans les sandwich, les « plats tunisiens », dans les « lablabis » ou les bricks à l'œuf.

Faut il rappeler qu'une grande partie du thon en conserve consommée en Tunisie s'effectue au mois de Ramadan. En effet, la consommation du Thon en conserve augmente de 400% au mois de ramadan en comparaison avec les autres mois de l'année.

b) L'exportation

Le thon tunisien est de haute gamme ainsi la quasi-totalité de la production (98%) sera exportée surgelée vers le Japon après l'étêtage et l'éviscération. Le service d'appui qui intervient dans de ce maillon est le Groupement Interprofessionnel des Produits de la Pêche (GIPP).

Darine DOGUI

Directeur analyses comparatives INC