

# La Réunion sur tous les thons

L'île exporte du thon de ligne par avion sous l'égide de Réunionner, surtout du patudo et du germon. Deux espèces à promouvoir face à la suprématie de l'albacore.

**E**n prise directe sur les pêcheries de grands pélagiques capturés à la palangre entre la Réunion et Madagascar et sur la zone de pêche malgache du fait des accords existants, Réunionner fédère toute la filière thon réunionnaise à l'export au sein de la holding Réunionner. L'entreprise regroupe la débarque en frais d'une quinzaine de palangriers réalisant des marées de deux à huit jours, soit environ 1 200 tonnes par an, dont la moitié de thonidés : albacore, patudo et germon. Excepté un bateau qui congèlera bientôt à bord du poisson entier à -30 °C, Réunionner traite à 85 % de la pêche fraîche.

« Grâce au système informatique développé depuis trois ans et au nouvel étiquetage 3D, nous allons tracer parfaitement chaque poisson : la zone et la date de pêche, le poids entier ou encore la date de débarque, détaille Hubert Chenede, directeur général de Réunionner. Le scellé, avec son numéro d'ordre obligatoirement apposé sur la queue, permet déjà de mieux sélectionner et grader le thon en fonction du jour de pêche. Par ailleurs, chaque prise est saignée et dénévée selon la méthode taniguchi dans les minutes suivant la capture, avant la mise sous glace en cale réfrigérée entre 0 et -2 °C. Les marins sont formés à cette technique afin de valoriser au mieux leur produit. »

Livrée rapidement après la débarque, l'usine assure la découpe, l'emballage et la livraison jusqu'aux installations de l'aéroport de l'île de la Réunion pour desservir à 70 % des clients européens, le solde aux clients américains et japonais. Environ 80 % de sa production est exportée. Le poisson vidé et décapité (VDK) représente 15 % des ventes, en particulier du patudo pour le marché nippon. Mais le cœur de métier de Réunionner est la transformation en longe. « Nous avons la chance de pêcher du gros thon : 24 kg en moyenne le germon et davantage encore le patudo. Ce qui nous permet de proposer des longes de germon de 3 à 3,2 kg, celles de patudo faisant en moyenne 3,5 kg. Deux espèces en progression à la Réunion comparées à l'albacore dont le marché dépend beaucoup des captures des Maldives », observe Hubert Chenede.

« Les GMS se simplifient la vie à ne référencer que de l'albacore alors qu'il y a des disponibilités en germon et patudo », poursuit le responsable. Réunionner veut inverser la tendance en ajoutant sur ses caisses polystyrènes la marque Pavillon France et en rappelant que l'entreprise est une société de pêche française intégrée à l'armement Enez. Pour les thons entiers, une pièce par coffre permet à chaque poissonnier d'avoir le poisson sans intervention intermédiaire de reconditionnement.



L'usine peut traiter jusqu'à 20 tonnes de thon matière première par jour pour produire principalement des longes.

Environ

**11** €/kg

le prix rendu de la longe de germon de la Réunion.

Parmi les nouvelles pistes de valorisation, en particulier lors des pics d'apports, Réunionner s'est lancé dans la fumaison de germon et de patudo avec un atelier dédié dans l'usine. Les expéditions ont débuté et le produit gagne à être connu. Idem pour les ventrèches que l'usine exporte sans peau, en frais et sous vide. Son défi est de convaincre que ce n'est pas un sous-produit du thon mais un morceau de choix. ■



En pêche à bord du palangrier Marius 3.

## En saison mais toute l'année

**L**e calendrier des pêches réunionnaises permet d'exporter du thon toute l'année : l'albacore de février à juin, le patudo de mai à octobre et le germon d'octobre à février. La logistique aérienne, avec trois compagnies proposant des vols quotidiens, est bien rodée, même si la concurrence du fret de produits agricoles se fait sentir à certaines périodes : « Lors des pics de production de patudo en mai-juin ou de germon en fin d'année. Décembre est un mois difficile, on passe alors plus de temps à chercher du fret qu'à vendre du poisson ! », remarque Hubert Chenede.