

Le thon et les thonnaires

DOCUMENTAIRE 142

Le "Périple des Thons" qui constituent, aux dires des pêcheurs de Sardaigne la manne de la Méditerranée, est un des phénomènes les plus intéressants que nous offre la mer. Vingt siècles d'études et une expérience millénaire n'ont pas diminué l'intérêt de cette pêche, l'une des plus pittoresques et des plus sauvages qu'on puisse imaginer.

Le Thon est connu depuis l'Antiquité, pour avoir attiré l'attention des peuples méditerranéens soit par sa grosseur (c'est le plus gros poisson de la Méditerranée) soit par la façon dont il apparaît, en véritables bancs, à certaines époques de l'année.

Du mystère de cet habitant des mers, aux étranges migrations périodiques, les savants de tous les temps ont longuement discuté. Aristote admettait que les Thons entraient au printemps en Méditerranée, par le Détroit de Gibraltar, se rendaient jusqu'à la Mer Noire pour s'y reproduire, et retournaient dans l'Océan, après avoir accompli un périple complet, par la Mer Ionienne et la Mer Tyrrhénienne.

En 1926, les résultats des recherches de Sella donnèrent un nouveau crédit à la théorie aristotélicienne. Ses assertions se fondaient sur la constatation suivante: des exemplaires entrés dans les Thonnaires de Sicile et de Sardaigne, avaient encore, accrochés au palais, des hameçons avec lesquels des pêcheurs d'autres mers avaient tenté de les prendre. Ces exemplaires portaient bien, en effet, la preuve matérielle de leur passage dans des zones de pêche situées de l'autre côté du Détroit de Gibraltar, sur les côtes atlantiques de l'Espagne et du Golfe de Biscaye.

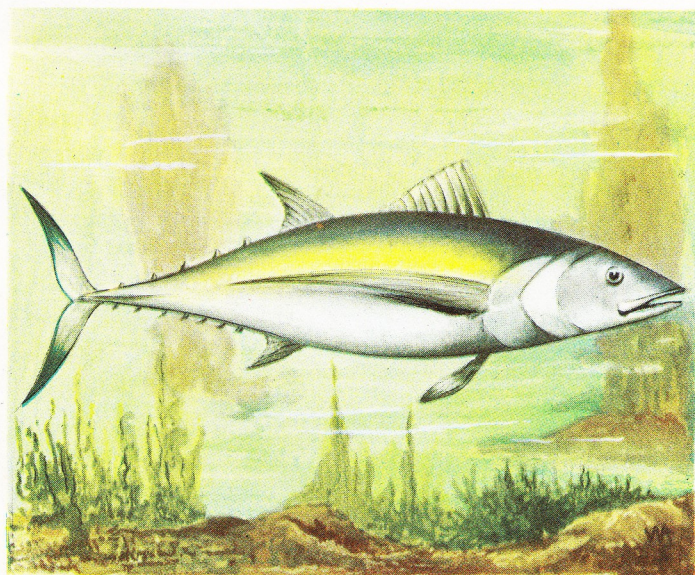
Mais des observations plus précises et plus longues ont permis d'établir que le Thon de la Méditerranée ne sort que très rarement de cette mer, se

déplaçant toutefois des eaux plus profondes vers les rivages, quand vient l'époque de la reproduction.

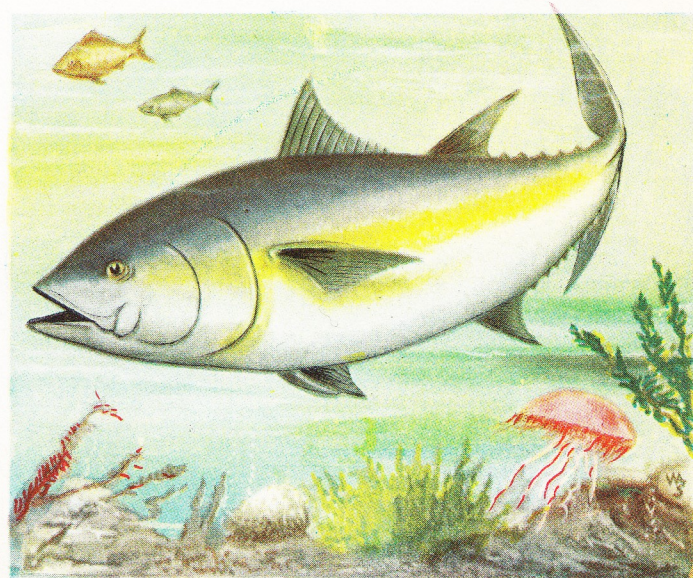
Le Thon est un *Téléostéen*, un poisson au squelette osseux et aux branchies recouvertes par un opercule, qui nage dans les différentes profondeurs de la mer. Il appartient à la famille des *Scombéroïdes*, qui a pour type le genre *Scombre*, autrement dit, le Maquereau. Il présente sur le tronçon caudal, comme sur la partie dorsale et la partie ventrale, de fausses nageoires de petite dimension.

Le Thon adulte peut avoir plus de deux mètres de long. Ses nageoires pectorales sont en forme de faux, tandis que la dorsale est triangulaire. Il est d'un noir bleuâtre sur le dos, mais grisâtre, avec des taches argentées, sur le ventre. Ses écailles constituent une véritable cuirasse, et c'est ce qui explique cette légende selon laquelle la flotte d'Alexandre le Grand dut livrer bataille, dans la Mer des Indes, à une armée de Thons qui lui barrait le passage. Les oeufs de Thon présentent l'aspect d'une minuscule goutte d'huile figée. En général à peine pondus et fécondés, ils sont si légers qu'ils ont tendance à remonter à la surface. Mais ils prennent rapidement du poids et redescendent (jamais cependant jusqu'au fond).

La femelle pond ses oeufs dans les mois d'été, mais c'est à la venue du printemps qu'elle se met à la recherche d'eaux plus chaudes et que se produit le



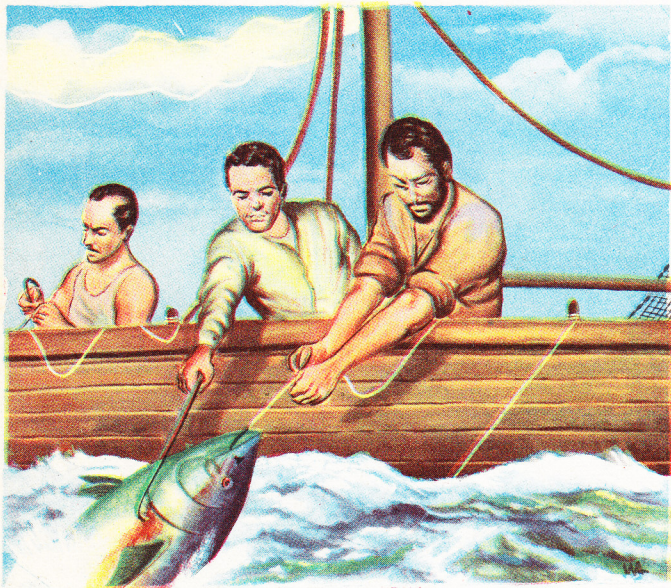
Les profanes confondent le Thon avec le Germon des Basques, ou Thon blanc, très rare en Méditerranée, très répandu au contraire sur les rives atlantiques de France et d'Espagne.



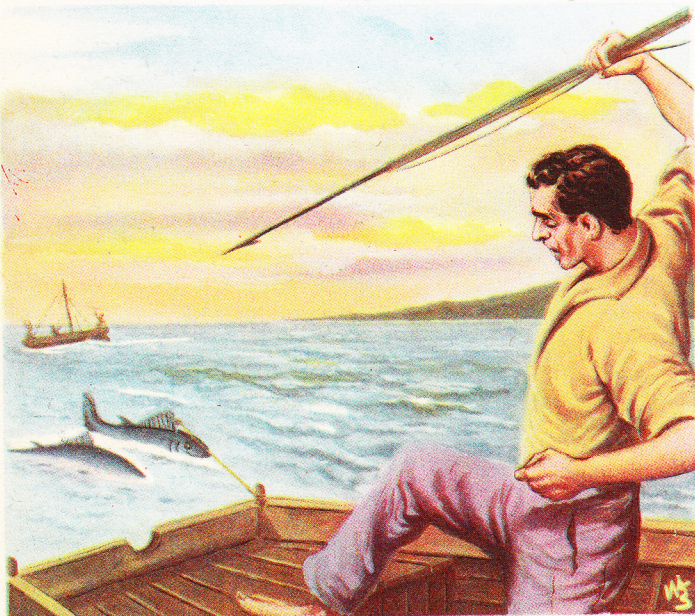
Le Thon proprement dit (*Thynnus*) peut avoir plus de 2 mètres de long et peser 200 kilogs. Son dos est bleu foncé, son ventre gris avec des taches argentées. Ses nageoires pectorales sont en forme de faux.



Aristote fut le premier à exposer la théorie des migrations du Thon. Il croyait que ce poisson était borgne.



La pêche au hameçon est surtout pratiquée dans l'Atlantique, le long des côtes européennes, aux Açores et aux Canaries. Ce genre de pêche constitue un véritable sport, car le Thon n'est pas moins fort que le pêcheur.



Pêche au harpon et au poisson de bois. Le lanceur guette le moment où le Thon saute sur le poisson-appât pour le frapper avec son harpon.

premier passage des Thons que les pêcheurs italiens appellent *Tonni di Corsa* (Thons de course), pour les distinguer de ceux, généralement plus petits, qu'ils appellent *Tonni di Ritorno* (Thons de retour).

A la pêche d'arrivée, celle des Thons de course, qui prend fin dans la seconde ou troisième semaine d'août, succède aussitôt celle des Thons de retour.

La pêche au Thon se pratique à l'hameçon ou avec des filets, soit sur place, soit en se déplaçant. L'hameçon et le filet mobile appartiennent à la pêche de mouvement. La pêche à filets fixes constitue le moyen employé avec les Thonnaires.

La période où il est le plus facile de capturer ce poisson correspond à celle de la migration printanière (Thon d'arrivée). Durant cette période, les Thons, à la recherche des zones isothermes favorables à la reproduction, sont moins soucieux de leur existence individuelle et, en bancs serrés, se retrouvent dans des parages où les pêcheurs les découvrent aisément. La question est alors de leur barrer la route et de les contraindre à pénétrer dans un espace étroit où on puisse les enfermer. Ces conditions sont réalisées grâce aux Thonnaires, le long des côtes italiennes, espagnoles et tunisiennes.

Le Thonnaire est un édifice de filets composé de solides câbles de chanvre, que des flotteurs de liège permettent de maintenir à la surface et qu'immobilisent des amarres de fibre de coco (fibre imputrescible) ou des filins d'acier reliés à des ancrs de fer. A ces câbles, disposés suivant le tracé du plan de la Thonnaire, sont fixés les filets qui pendent verticalement, jusqu'au fond, où ils sont eux-mêmes maintenus par de grosses pierres. Ces filets constituent, sous l'eau, les parois d'une construction édifiée suivant les lignes tracées en surface par les câbles.

Toutefois, cette construction se divise en deux parties distinctes: la première est formée d'une barrière de filets qui s'étend jusqu'à la terre ferme, sur une longueur parfois supérieure à un kilomètre, et dont la profondeur va de 20 à 70 mètres. Elle est destinée à barrer la route aux Thons qui descendent le long de la côte, pour les amener dans la partie de la Thonnaire appelée l'Île des filets, où se déroule le massacre.

Ce massacre n'a pas lieu tous les jours, mais seu-

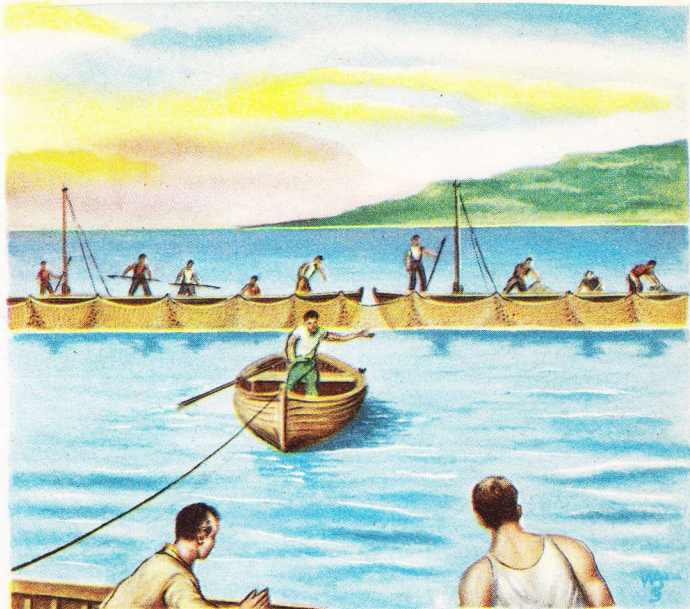
lement lorsqu'une quantité de Thon déjà considérable est rassemblée dans l'avant-dernière *chambre*.

L'île, qui forme un rectangle de 200 à 400 mètres de long sur 50 mètres de large, est elle-même divisée, en effet, en compartiments ou chambres (4, 8, 9 selon le type de la Thonnaire). Dans les filets qui séparent les chambres sont pratiquées de petites ouvertures ou portes, que l'on peut ouvrir ou fermer à volonté grâce à un filet qui s'abaisse ou se relève.

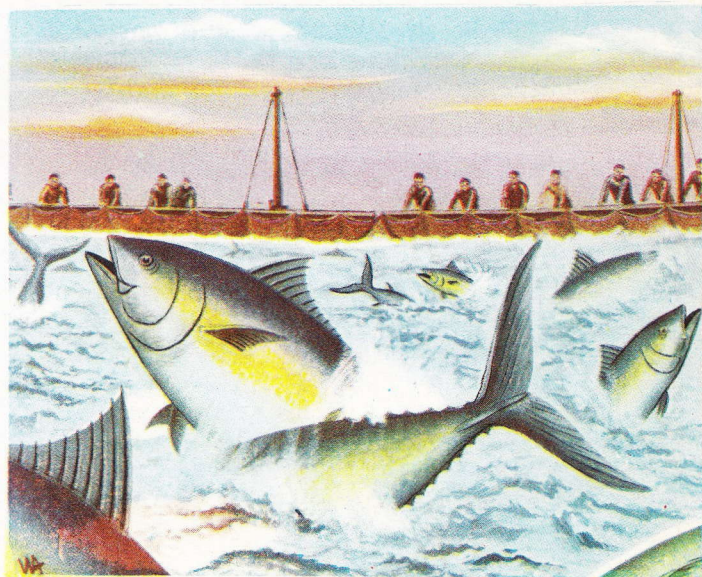
Au-dessus de ces portes veille la *chiourme*, dont la mission est de surveiller le mouvement des Thons et de les faire passer d'une chambre dans l'autre, en manoeuvrant les différentes portes, pour faire passer finalement dans la chapelle qui précède la *chambre de mort*, dite encore *carpou* ou *corpo*. Quand le chef juge le moment venu de procéder au massacre, il donne l'ordre de « tout lâcher », c'est-à-dire d'ouvrir la grande porte de la chambre de mort, en la laissant retomber. Cette chambre est la seule au fond de laquelle soit disposé un filet. Tendue à la manière d'un sac, et prenant appui sur les câbles des parois, il est soulevé d'un côté puis de l'autre, pour amener les Thons à la surface.

Une fois la grande porte ouverte, les Thons, soit parce qu'ils croient à une issue possible, soit parce qu'on les y pousse, pénètrent dans cette chambre de mort et se trouvent, par conséquent, au-dessus du filet, qui, lorsqu'il remontera, les livrera aux hommes. A ce moment interviennent les équipes chargées du travail de la Thonnaire, qui, sur une grande et pesante barcasse dite *vaisseau* (longue de plus de 20 mètres) se hâtent de relever la grande porte. Puis, en chantant pour rythmer leurs mouvements, les hommes se mettent à hisser le filet dans la barcasse.

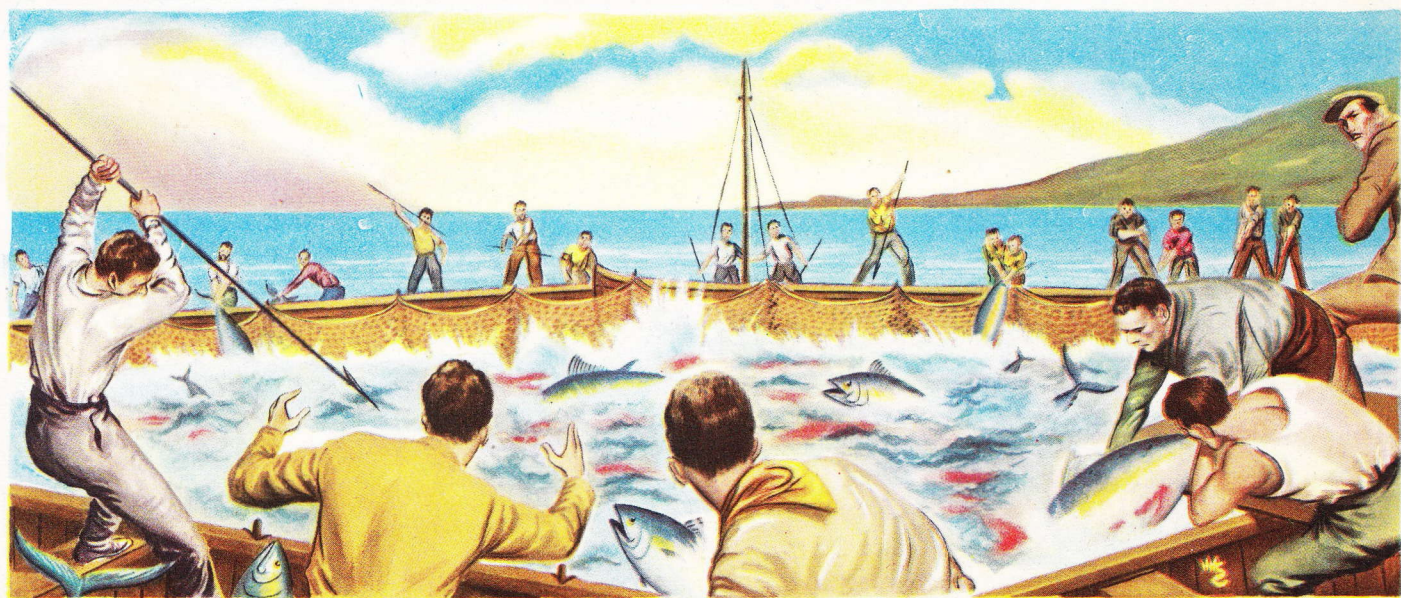
*Celle-ci s'approche lentement d'un second vaisseau identique, placé parallèlement en face d'elle et sur lequel a été solidement fixé l'autre côté du filet.



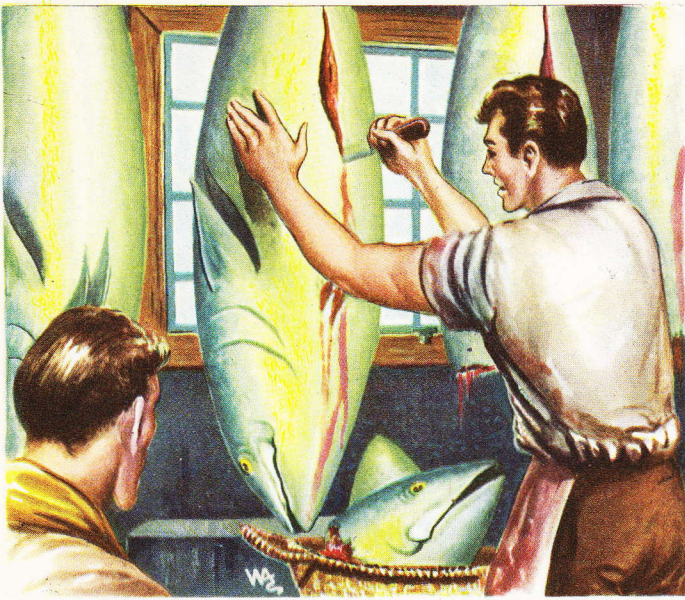
Voici un des moments les plus émouvants du massacre. Le chef de la *Chiourme* de M..., sur sa barque, au centre du carré formé par les autres barcasses, auxquelles sont fixés les bords du filet qui constitue la *Chambre de Mort*.



Quand la *Chambre de Mort* renferme suffisamment de poissons, les pêcheurs tirent les filets, qui s'élèvent jusqu'à ce que les Thons apparaissent à la surface.



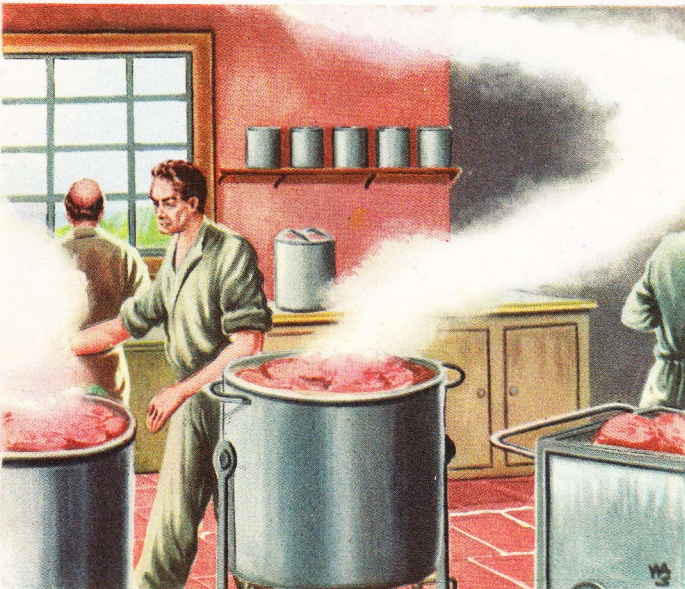
Les pêcheurs saisissent les poissons à l'aide de harpons. Les Thons se débattent furieusement avant de capituler. La mer s'empourpre du sang des victimes.



En dehors de ceux qui sont directement expédiés, dans la glace, aux marchés de consommation, les Thons sont traités dans des établissements proches du débarcadère. Voici l'éventrement de ces poissons.



La conservation de la chair de Thon dans la saumure ou dans l'huile était déjà connue des Anciens. Aujourd'hui, la production des conserves de Thon constitue une importante industrie.



Voici la cuisson dans l'eau salée, à laquelle succède toute une série d'opérations qui s'achèvent par la mise en boîtes. Le Thon, frais ou conservé, constitue un aliment délicieux et très nutritif.

Ainsi, lorsque le premier vaisseau vient se placer auprès de l'autre, les poissons, qui se trouvent au milieu, parviennent à la surface. L'immense chambre de mort n'a plus alors que les dimensions d'une petite piscine. Les Thons, fous de terreur, s'agitent convulsivement, tournent en tous sens, se bousculent. C'est le commencement de ce que l'on a cruellement appelé le Bal de la Mort. Ils tentent vainement de briser le filet qui les enserme. Les hommes, enivrés de triomphe à la vue de l'énorme butin, hurlent de joie, harponnent leurs victimes qui se débattent encore, et les jettent par-dessus l'épaule dans la barcasse, d'où rejaillit l'eau rouge de sang.

Avant d'arriver au débarcadère, on sépare le Thon du menu fretin, c'est-à-dire de tous les autres poissons capturés dans la Thonnaire. Puis, après avoir coupé les nageoires, les éventreurs pratiquent la première incision de l'extrémité du ventre à la gorge, dans laquelle sera faite une seconde entaille.

Tout cela se passe avant le retour à la terre ferme. Au débarcadère, la *chiourme de terre* va intervenir. Les nageoires, les queues, les têtes (que l'on fera cuire ensuite pour en extraire l'huile) sont jetées au *cimetière*. Les Thons décapités sont livrés aux *pages* chargés de les emporter à l'endroit où ils seront suspendus à des crochets, par la queue, pour être vidés de leur sang.

Puis les Thons sont *décousus*, autrement dit dépeçés et placés sur une table où les *dépeceurs* vont procéder au découpage de l'animal. La partie ventrale, la plus succulente, est séparée des autres avec soin. Chaque morceau est classé selon sa qualité. Même la viande dite de second choix est scrupuleusement mise de côté. Bientôt il ne restera que les parties non comestibles et le squelette osseux, que l'on fera passer à la cuisson pour en obtenir l'huile.

Après le découpage, la chair est salée, pour se conserver jusqu'au moment de la cuisson.

Munis d'écumoirs, les surveillants de bassine retournent les morceaux pendant la cuisson, puis les posent sur des tamis pour les égoutter avant de les déposer dans des récipients où l'huile sera versée. L'ultime opération est la mise en boîtes, dans les fabriques de conserves.

Chez les femelles on prélève les sacs d'ovules (qui pèsent plusieurs kilogs) pour leur faire subir un traitement spécial: on les sale, on les dessèche et on les vend sous le nom de *boutargue*, dont le goût rappelle celui du caviar.

Il faut distinguer du Thon, le Germon des Basques, dont les pectorales égalent le tiers de la longueur, le Bonicou de la Méditerranée, dont le corps est bleu, le Pelamis Sarda, au dos rayé de noirâtre, que l'on pêche en Méditerranée et dans la Mer Noire.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître

ARTS

SCIENCES

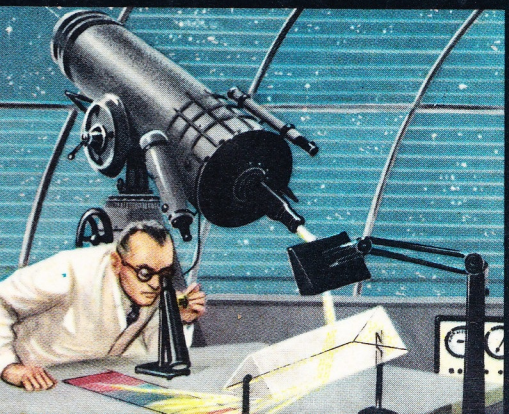
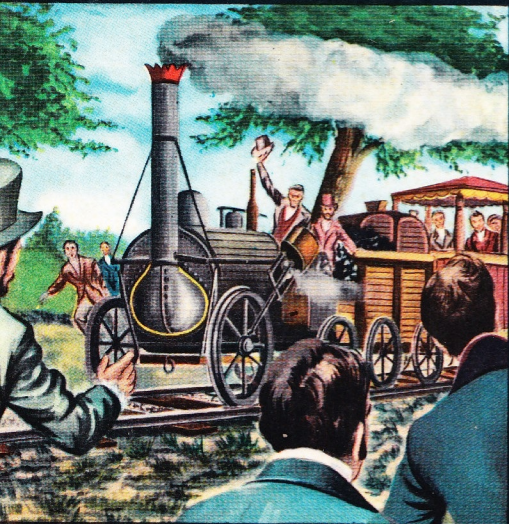
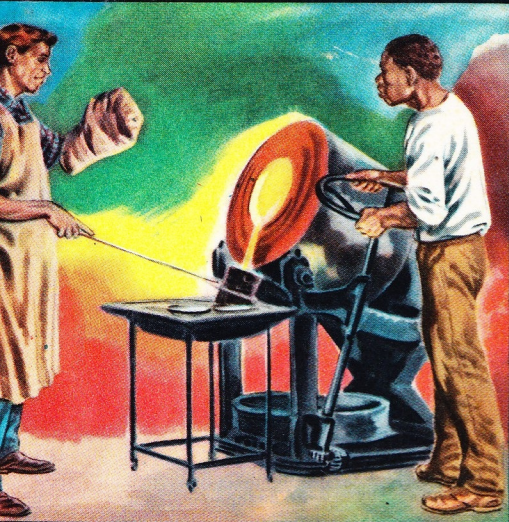
HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS



TOUT CONNAITRE

Encyclopédie en couleurs

Editeur

VITA MERAVIGLIOSA

Via Cerva 11.

MILANO