

THON ROUGE

Nom scientifique : *Thunnus thynnus* (Linné, 1758)

Nom(s) courant(s) : thon rouge, thon rouge

Atlantique, thon rouge Méditerranée

Noms étrangers : *Atlantic bluefin tuna*

(Anglais), *Atún rojo* (Espagnol),

Tonno rosso (Italien), *Atum rabil*

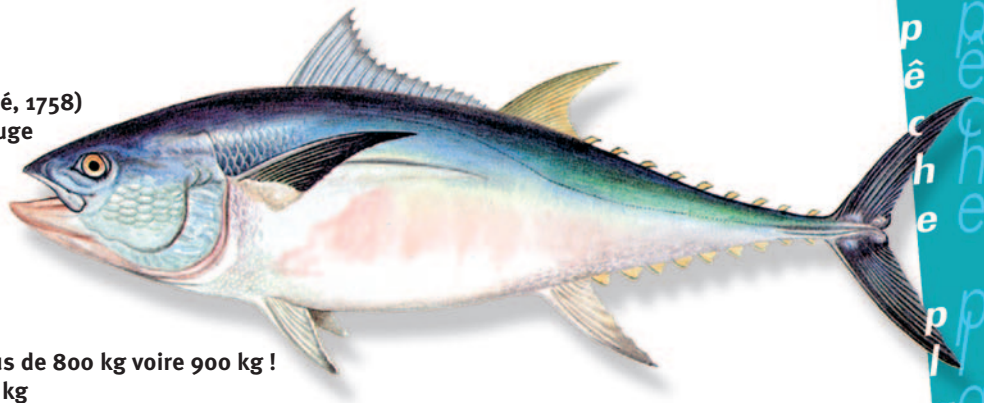
(Portugais), *Krampfische* (Allemand),

Taille moyenne : 110 cm

Taille biologique : 110 cm

Taille maximale : près de 400 cm pour plus de 800 kg voire 900 kg !

Taille minimale de capture : 115 cm ou 30 kg



Description

Le thon rouge est un magnifique poisson au **corps fusiforme** de section quasi-circulaire équipé de trente-quatre à quarante-trois branchiospines sur le premier arc branchial qui lui servent à filtrer les particules en suspension. Il possède **deux nageoires dorsales** séparées par un intervalle étroit, la première équipée de rayon épineux et la seconde plus haute et plus courte. À l'arrière du corps, on relève huit à dix pinnules présentes derrière la seconde dorsale et sept à neuf derrière l'anale. **Les pectorales sont très courtes** n'atteignant jamais l'intervalle séparant les deux dorsales. La **nageoire caudale** en forme de croissant est imposante. La **robe du thon rouge**, revêtue d'une peau épaisse presque lisse, est superbe, de **couleur bleu foncé sur le dos, bleu lumineux sur les flancs et blanc argenté sur le ventre**.

Habitats - Mode de vie - Reproduction

Grand migrateur, le thon rouge parcourt les mers et les océans. Il **se rapproche de nos côtes en été** et chasse, en bancs composés de tailles similaires, les poissons bleus (sardines, anchois, maquereaux) mais aussi les céphalopodes, les mullets, les oblades, les méduses...

Le thon rouge **peut supporter des températures très différentes, de 3 °C jusqu'à 30 °C**, tout en maintenant son corps à une température supérieure à celle du milieu dans lequel il évolue. Lors de ses grandes migrations autour du globe, il est **capable de parcourir plus de 100 milles par jour** à une vitesse moyenne de 30 km/h pouvant dépasser ponctuellement les 70 km/h. Sa **croissance est très rapide**, à l'âge de dix ans, il mesure déjà 2 mètres pour un poids de 150 kg ! Les gros spécimens peuvent atteindre 600 kg et jusqu'à 900 kg pour quelques-uns d'entre eux !

En général, le thon rouge **se reproduit dans des zones de frai en haute mer**, vers lesquelles il migre une fois par an. **En Méditerranée**, les principales zones de frai sont situées aux **Baléares et au large de la Libye**. La **reproduction a lieu au mois de mai**. Toutefois, compte-tenu de la présence d'individus juvéniles très proches de nos côtes, il est possible que certains thons sédentaires se reproduisent localement. **En Atlantique**, la reproduction a lieu principalement dans le **golfe du Mexique**. **Les œufs sont pélagiques**, abandonnés en haute mer. Les larves grossissent très vite, grâce à un régime alimentaire très varié. Les juvéniles, à partir de 500 g, consomment une grande quantité de méduses (plus que leur propre poids chaque jour), au point de faire **l'hypothèse d'une corrélation** entre l'état des populations de thons et les « **années à méduses** ».

Répartition géographique

Méditerranée, Atlantique, Manche.

Comment le pêcher ?

Pêche aux appâts naturels

Pêche au broumé et à la ligne libre, au mouillage ou en dérive, à l'aide de poissons ou de céphalopodes vifs ou morts (sardine, maquereau, calmar, mullet...).

Pêche aux leurres

Au lancer sur chasses ou en **traîne rapide** à l'aide de leurres (popper, stick-bait, petit jig, poisson nageur, maddaï, leurre souple...).



Gastronomie

La chair de ce poisson est renommée dans le monde entier au point qu'elle a atteint, dans certains pays comme le Japon, des prix absolument exorbitants. En carpaccio ou grillé, sa saveur incomparable en fait un mets d'exception ! Étonnez tous vos amis en osant un pavé de thon rouge Rossini ! Une pure merveille culinaire !

Jean Fanfouais

