

Cultivons les océans !

Une première mondiale : du thon rouge issu entièrement de l'élevage



L'université Kindai a commencé à exporter le « thon Kindai », son thon rouge issu entièrement de l'élevage en association avec Toyota Tsusho Corporation en 2017. Ces exportations orientées principalement sur l'Asie du Sud-Est devraient atteindre 80 à 100 tonnes par an (estimation basée sur un thon pesant entre 40 et 50 kilos) d'ici 2020.

Appelé le « diamant de la mer », le thon rouge est apprécié depuis longtemps comme *neta* à savoir garniture pour les sushis. Toutefois, en raison de la popularité grandissante de la cuisine à base de poissons à travers le monde, la surexploitation du thon par de nombreux pays pratiquant la pêche a attiré l'attention de la communauté internationale. En particulier, la surpêche du thon rouge dans le Pacifique a suscité de graves inquiétudes quant à l'épuisement des réserves de thon rouge, poussant l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) à ajouter le thon rouge du Pacifique à sa liste rouge des espèces menacées en 2014. En outre, il existe des mouvements actifs réclamant la réglementation du commerce du thon rouge du Pacifique en le désignant comme espèce menacée en vertu de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES), également connue sous le nom de Convention de

Washington. Au milieu de ces développements récents, une nouvelle technique d'aquaculture mise au point par l'Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai au Japon retient l'attention, car elle a réussi une première mondiale : la production de thon rouge issu entièrement de l'élevage.

« Nous avons commencé nos recherches sur la culture du thon rouge en 1970 après avoir reçu une subvention de l'Agence de la pêche du gouvernement japonais pour mener des recherches sur la culture de ressources aquatiques », indique Shukei Masuma, directeur général de l'Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai. M. Masuma continue d'expliquer, « Même si le thon et d'autres ressources marines abondaient encore à cette époque, les chercheurs anticipaient déjà la surpêche future des ressources aquatiques à mesure que la population mondiale augmenterait et que de nombreux pays connaîtraient un développement économique. À la même époque, le Japon avait



Succursale d'Osaka du restaurant « Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai ». Il a pour mission de « mettre en pratique l'apprentissage concret pour les recherches futures ».

compris l'importance de défendre l'idée devant la communauté internationale du besoin pour les pays maritimes d'agir de manière responsable et non seulement d'exploiter les ressources maritimes, mais également de protéger ces ressources par le biais de l'aquaculture. C'est sur cette toile de fond que l'Agence de la pêche a commencé à approcher des instituts de recherche extérieurs et à financer la recherche afin de développer des techniques pour propager et cultiver des espèces de thon, en se tournant vers des instituts qui avaient les installations, l'équipement et l'expérience requis pour gérer ce type de recherche. »

Personne à l'époque n'imaginait pourtant que la culture du thon issu entièrement de l'élevage se révélerait aussi difficile et nécessiterait 32 années de recherche avant le premier succès. En principe, l'élevage de thon implique de capturer des alevins (jeunes thons) pesant entre 100 et 500 grammes dans la mer et de les engraisser dans des cages à filet dans la mer pendant trois ou quatre ans jusqu'à ce qu'ils pèsent environ 50 ou 60 kilos. Malheureusement, cette technique nécessite de capturer un grand nombre d'alevins sauvages, ce qui en fait une mesure inefficace pour préserver les ressources aquatiques. D'où l'importance de réussir à produire du thon issu entièrement de l'élevage sans recourir aux alevins sauvages. La production de thons issus entièrement de l'élevage consiste à nourrir des alevins sauvages jusqu'à l'âge adulte (thon d'élevage), à faire éclore des œufs de ces thons d'élevage en les couvant artificiellement, puis à élever les petits jusqu'à maturité (thons issus entièrement de l'élevage). Bien que le processus puisse sembler relativement facile, en fait de nombreux instituts de recherche, avec l'appui du gouvernement et des administrations locales, ont essayé et échoué à élever des thons pendant 32 ans. Finalement, l'université Kindai, le seul établissement ayant poursuivi ses recherches pendant 32 ans,

a réussi en juin 2002 une première mondiale : la production de thon rouge du Pacifique issu entièrement de l'élevage.

Lorsqu'on lui demande le secret de la réussite de l'université Kindai, M. Masuma explique : « Au début, nous avons reçu des subventions du gouvernement et des administrations locales pour développer des techniques d'aquaculture, comme les autres instituts de recherche. Toutefois, nous avons en réalité mis en pratique les techniques d'aquaculture que nous avons développées et perfectionnées grâce à nos recherches, et vendu des sérioles, des daurades et d'autres poissons aux marchés de gros. Nous avons ensuite affecté le produit de ces ventes à nos recherches sur l'aquaculture du thon rouge, ce qui nous a alors permis de poursuivre nos recherches quand les fonds officiels se sont taris. » Après un temps de réflexion, M. Masuma ajoute : « Au final, ce qui nous a vraiment aidé et nous a permis de continuer malgré les échecs répétés, ce sont les mots de la doctrine de l'Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai : "Cultivons les océans !" »

En 2013, l'Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai a ouvert des restaurants à Osaka et à Tokyo où est servi du poisson issu de l'élevage. Les restaurants portent à juste titre le nom de l'institut. Le but de ces restaurants n'est pas seulement de servir du thon rouge issu entièrement de l'élevage et d'autres fruits de leurs recherches, mais également d'obtenir des réactions des clients sur le goût, le prix, etc., pour contribuer à la recherche. Le fait que leurs activités de restauration réalisent également des profits atteste de la qualité et de l'intérêt pour leur élevage de poissons.

M. Masuma considère les recherches de l'université Kindai sur le thon rouge comme une mission de la plus haute importance et explique que : « Avec les préoccupations grandissantes quant à l'épuisement des ressources aquatiques et la pollution maritime, j'espère fournir du poisson d'élevage japonais sûr et délicieux aux consommateurs du monde entier. »



Dr Shukei Masuma

Diplômé de la faculté des sciences halieutiques et de zoologie de l'université d'Hiroshima. Doctorat en agriculture de l'université de Kyushu. A passé de nombreuses années à étudier le thon au sein de l'Association de mariculture japonaise (actuellement l'Agence japonaise pour la recherche et l'éducation halieutiques, une agence nationale de recherche et développement). Depuis 2012, professeur à l'Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai. Nommé en 2016 au poste de directeur général de l'institut.