HAL
open science

L'exploitation du thon rouge : madragues et tonnare insulaires

Emmanuel Botte

To cite this version:

Emmanuel Botte. L'exploitation du thon rouge : madragues et tonnare insulaires. Brigitte Marin. Les petites îles de Méditerranée occidentale : histoire, culture, patrimoine, Gaussen, pp.318-319, 2021, 978-2-356981-85-1. hal-03507906

HAL Id: hal-03507906

https://hal.science/hal-03507906v1

Submitted on 3 Jan 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

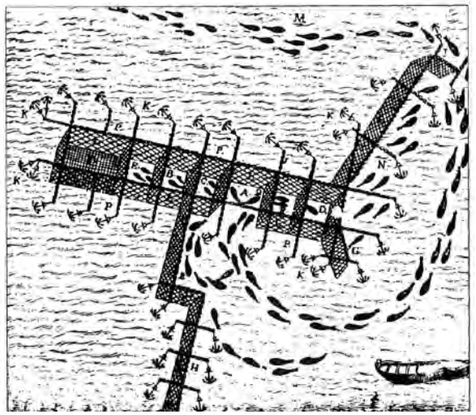
L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

L'EXPLOITATION DU THON ROUGE : MADRAGUES ET *TONNARE* INSULAIRES

La madrague, que l'on connaît en Italie sous le terme de *tonnara*, désigne le système de filets installés en mer où sont capturés les thons et, par extension, l'atelier où les poissons étaient acheminés et traités pour être mis sous sel ou sous huile. Il existe des *tonnare* de course et de retour, selon que l'on capture les bancs de thons qui entrent ou qui quittent la Méditerranée. Les petites îles de Méditerranée, dès lors qu'elles se trouvaient sur la route empruntée par les thons, en ont été équipées. Une *tonnara* est organisée de manière très régulière, selon un plan ordonné, car de lui dépend le bon déroulement de la saison de pêche, de mai à septembre. Elle se compose de deux éléments principaux : « la queue » et « l'île ». La queue est un filet, maintenu au fond par des ancres et disposé perpendiculairement au rivage, qui arrête la course des thons. Elle est attachée au centre de l'île vers laquelle les thons sont ainsi déviés. L'île est un grand parallélépipède composé de filets verticaux organisés en diverses chambres séparées par des portes. Les filets sont ouverts successivement pour faire passer les thons d'une chambre à l'autre et les faire ainsi arriver dans la « chambre de la mort ». Sur le fond de celle-ci a été disposé un filet horizontal qui sera remonté à la surface lors de la *mattanza*, la mise à mort des thons.

Lorsque le « rais », le chef des *tonnaroti*, considère que la chambre de la mort est suffisamment pleine de thons, des barques sont installées sur chacun de ses côtés et les filets sont remontés. Commence alors la *mattanza* : les thons sont harponnés, hissés dans les barques, puis acheminés vers l'officine où ils sont pesés, découpés et travaillés.

L'organisation du personnel travaillant dans une *tonnara*, très rigide, obéit à une hiérarchie. À sa tête se trouve le patron qui est le propriétaire de la madrague. Il finance l'achat des matériaux et paie les employés. En mer, le chef de la madrague est le rais embauché par le patron de la madrague ; il peut être un homme originaire de la localité ou un spécialiste venu de fort loin. On connaît des rais d'Afrique du Nord employés pour la saison en Sicile. Le rais choisit le site de l'implantation de la *tonnara*, ce qui demande une bonne connaissance des fonds et des mouvements migratoires saisonniers des thons. La perte de ce savoir et les pêches infructueuses ont conduit à l'abandon progressif des *tonnare* au cours du XXe siècle : ainsi, en 1969, la mauvaise inspiration d'un rais quant à l'emplacement de la *tonnara* de San Vito lo Capo, en Sicile, a causé l'arrêt de l'activité, déjà chancelante. Cette année-là, pas un seul thon n'a été pris dans les filets. Le rais a sous ses ordres les *capuguardii* et la chiourme (*churma*) qui disposent les filets et font passer les thons dans les chambres successives. Ce sont eux également qui hissent les thons à bord des embarcations et qui démontent la structure une fois la saison achevée.



1. Plan d'une tonnara, *gravure d'Antonio Bova, XVIIe siècle.*

Les témoignages les plus anciens de mise en place de ces systèmes de filets remontent à l'Antiquité, mais on dispose d'une documentation plus riche à partir de l'époque médiévale. Henri Bresc signale des mentions de *tonnare* dès la fin du XIe siècle en Sicile : la *tonnara* de Scibiliana, au sud de Trapani, est calée en 1093, celle d'Oliveri en 1101 et celle de Cefalù en 1132. Selon la saison et surtout selon la disposition de la *tonnara*, on peut capturer plusieurs centaines de thons ou seulement quelques-uns. Les archives de l'époque moderne donnent des ordres de grandeur : à Favignana, 6 828 thons ont été capturés en 1833, et 10 159 en 1859.

Les *tonnare* étaient une des richesses de la Méditerranée jusqu'au milieu du XXe siècle. Mais, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, plusieurs facteurs concomitants ont sonné le glas des entreprises vivant de ce savoir-faire traditionnel : augmentation du coût de la main-d'œuvre, intensification du trafic maritime et donc de la pollution sonore et chimique, pêches médiocres, apparition sur le marché d'espèces de thon moins chères que le thon rouge : le thon tropical albacore (*Neothunnus albacore*) et le thon obèse ou « patudo » (*Parathunnus obesus*). Parallèlement, l'apparition de nouvelles techniques de pêche océanique et de conservation a fortement déstabilisé le marché. La congélation et la surgélation d'espèces moins réputées que le thon rouge, et de ce fait moins onéreuses, ont attiré une clientèle qui s'est progressivement détournée de ce dernier.

Emmanuel Botte

Illustrations
2. La mattanza des thons, photogramme du documentaire La Tonnara ou photographie ancienne.
→ Manque dans le dossier

Bibliographie

Henri Bresc, *Un monde méditerranéen. Économie et société en Sicile, 1300-1450*, 2 vol., BEFAR, 262, Rome, École française de Rome, 1986.

Raimondo Sarà, « Splendore decadenza e spegnimento delle tonnare siciliane. Una breve rivisitazione millenaria », *in* Giuseppe Doneddu et Alessandro Fiori (dir.), *La Pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, Sassari, Editrice democratica sarda, 2003, p. 491-506.