

LA BONITE

Katsuo



Les exportations
de poissons et fruits de mer
japonais:
les coulisses de la qualité



La bonite a la chair rouge aussi savoureuse que le thon



La méthode de capture *ipponzuri* est respectueuse aussi bien de l'environnement que des réserves

Les échos du secteur de la transformation et de la distribution



Katsuo *tataki*
(bonite crue légèrement grillée sur la surface)

La bonite est commercialisée dans le monde principalement pour la transformation en produit en conserve, mais au Japon elle peut être aussi commercialisée pour la consommation fraîche à un niveau de prix qui s'aligne sur celui du thon. Ses réserves pouvant également être exploitées de manière efficace et appropriée, nous souhaiterions que la bonite soit connue dans le monde comme l'est le thon y compris pour sa saveur.

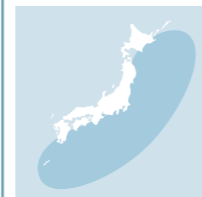
Réorientation dans la stratégie d'exportation: d'un aliment dédié à la transformation vers un aliment pour la consommation crue.

La bonite effectue des migrations saisonnières, se déplaçant vers le nord au printemps et vers le sud à l'automne avec les courants chauds du côté du Pacifique. Par conséquent, elle tient depuis les temps anciens un rôle important dans la culture alimentaire japonaise, d'une part en tant qu'aliments saisonniers appelés *Hatugatuo* au début de l'été et *Modorigatuo* à l'automne, et, d'autre part, sous le nom de *katsuobushi* (bonite séchée), en tant qu'ingrédient principal du *dashi* (bouillon), élément incontournable de la culture alimentaire japonaise. De nos jours, c'est également un poisson très prisé au Japon pour sa dégustation sous forme de *sashimi* ou de *tataki* (chair crue légèrement grillée sur la surface).

L'une des méthodes de capture de la bonite au Japon est la splendide et héroïque pêche à la ligne, connue sous le nom d'*ipponzuri*. Cette méthode de pêche traditionnelle propre au Japon consiste à pêcher à l'hameçon les bonites l'une après l'autre du banc qui s'est rassemblé attiré par des appâts. Outre le fait qu'elle permet d'assurer la fraîcheur, cette méthode est également très réputée du point de vue de la gestion halieutique et de l'écologie. Sur le marché japonais, la bonite pêchée en ayant recours à la méthode *ipponzuri*, une illustration de la détermination et de la rigueur des pêcheurs japonais, est renommée en tant qu'aliment haut de gamme et fait l'objet d'appellation contrôlée.

Jusqu'à présent, la bonite était souvent expédiée en Thaïlande et au Vietnam en tant qu'aliment en conserve. La popularité croissante de la cuisine japonaise dans le monde ainsi que la diminution des volumes de thon approvisionnés font que, ces dernières années, la demande pour la bonite croît en tant qu'aliment sain en remplacement du thon, et non plus seulement en tant qu'aliment pour la transformation. Par conséquent, les entreprises de transformation japonaises s'activent au développement de produits transformés utilisant la bonite pour la consommation en Europe et aux Etats-Unis et à la création des marchés correspondants.

Principales pêcheries



Volume des prises de poisson
399.456 tonnes (2005)

Principaux lieux de capture de poisson
Shizuoka, Miyagi, Kagoshima

Afin de préserver également à l'avenir les magnifiques mers japonaises, une promotion de la pêche durable notamment la gestion halieutique ainsi que des mesures visant à offrir aux consommateurs de produits marins sûrs et de qualité sont activement mises en œuvre.

Ces dernières années, nous élargissons le marché des produits marins japonais dans tous les pays du monde. A l'avenir également, avec encore plus de mesures, les produits marins japonais attireront incessamment sous peu l'attention du monde entier comme cela est le cas du *sushi*.

Collecte des informations avec la collaboration de : la Fédération des associations coopératives halieutiques d'Hokkaido ; la Division de la gestion halieutique, Bureau des pêches, Direction des pêches et des forêts d'Hokkaido ; la Fédération des associations coopératives halieutiques de la préfecture d'Aomori, Abecho Shoten Corporation (Kesennuma, préfecture de Miyagi) ; Kaneyama Corporation (Asahi, préfecture de Chiba) ; la Fédération des associations coopératives halieutiques de la préfecture d'Ehime ; l'Association coopérative halieutique d'Azuma cho, Préfecture de Kagoshima

Photographies avec la collaboration de : la Division du tourisme de la préfecture de Miyagi, la Division du tourisme de Kesennuma

Photographies des plats avec la collaboration de : Masami Suzuki

Plats avec la collaboration de Seiko Taguchi