

DESCRIPCION DE LA PESQUERIA DE TUNIDOS EN TUNEZ

Por
Max Laurent

1. ANTECEDENTES

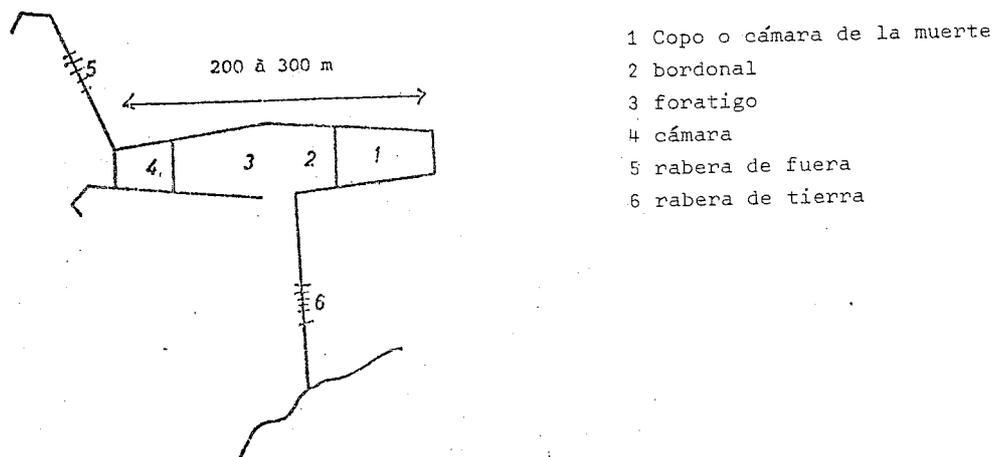
La pesca del atún fue introducida en Tunez por los fenicios, y más adelante, a partir del siglo VII, quedó prácticamente abandonada. Desde el siglo XIX hasta el presente, la pesquería de almadrabas ha experimentado un importante desarrollo. A partir de 1977 se inició una pesquería de cerco (3 barcos en la actualidad) con un tonelaje similar a los cerqueros mediterráneos. Actualmente, las capturas de esta pesquería son muy escasas, pero hay motivos para confiar en un futuro aumento.

2. TEMPORADAS Y ZONAS DE PESCA

Las dos almadrabas están caladas desde el 1 de Mayo hasta el 15 de Julio: Una en Sidi-Daoud, a corta distancia de la costa (1 km) y la otra en Monastir (a unos 10 kms de la costa) cerca de una isla. Las capturas se centralizan en Sidi-Daoud, donde se encuentra la fabrica de conservas (nacionalizada, bajo la gerencia de la O.N.P.) que transforma toda la producción tunecina.

3. DESCRIPCION DE LOS ARTES

Ambas almadrabas son de grandes dimensiones:



- 1 Copo o cámara de la muerte
- 2 bordonal
- 3 foratigo
- 4 cámara
- 5 rabera de fuera
- 6 rabera de tierra

La figura, (según Hattour- 1979) representó una almadraba calada con las dos raberas (de tierra y de fuera) y las cámaras por donde pasan los atunes antes de ser conducidos a la cámara nº 1 (copo o cámara de la muerte). La longitud de ambas raberas varía según el calado

Informe original en francés

pero siempre tiene entre 1000 y 3000 metros. Las almadrabas son operadas por un personal numeroso (unas 50 personas), sobre todo en el momento de la levantada de la red del copo y durante la matanza de los túnidos.

4. RELACIONES CON OTRAS ESPECIES

Al mismo tiempo que el atún rojo (Thunnus Thynnus) se captura con frecuencia la Bacoreta (Euthynnus alleteratus) Bonito (Sarda sarda) y en ocasiones Melva (Auxis thazard) y atún blanco (Thunnus alalunga).

5. Sin comentarios .

6. OPERACIONES DE PESCA

Se desarrollan en la forma habitual para las almadrabas: al amanecer, se examinan las diversas cámaras y según el número de peces que contiene se decide efectuar o no la matanza. Si ha de llevarse a cabo, se les dirige hacia el copo, cuya red es izada hasta una profundidad cercana a la superficie con el fin de proceder a la captura.

7. CAPTURAS Y TENDENCIAS DE LAS CAPTURAS

El siguiente cuadro muestra las capturas obtenidas desde 1962 (en TM):

	62	63	64	65	66	67	68	69
Monastir	33	27	20	36.5	93	81	105	13
Sidi Daoud	371	233	356	564	199.5	226	79	64
TOTAL	404	260	376	600.5	292.5	307	184	77
	70	71	72	73	74	75	76	
Monastir	41	104	31	33.5	77.5	41.5	34.8	
Sidi Daoud	207	134	32.5	18	45	59.5	30.3	
TOTAL	248	238	63.5	51.5	122.5	101	65.1	

Es difícil definir la tendencia de las capturas. Sin embargo, la media del periodo 1962-1968 es de 346 TM y la correspondiente al periodo 1969-1976 es de 121 TM. Estas cifras parecen señalar un descenso, si bien el hecho debe estudiarse con prudencia, ya que no es seguro que este descenso en las capturas esté relacionado con una disminución del stock capturable, en la misma proporción. En efecto, si bien el esfuerzo de pesca no ha variado prácticamente, en cuanto al número, por el contrario, la eficacia de los artes ha podido modificarse, especialmente en lo referente al calado de las almadrabas; las condiciones atmosféricas han podido igualmente ejercer alguna influencia.

8. ESFUERZO DE PESCA

El esfuerzo de pesca ha permanecido estable en cuanto a las almadrabas. La pesquería de cerco -actualmente en desarrollo- podría adquirir importancia en el futuro. La medida de esfuerzo empleada es el número de días de calado de la almadraba.

Sin embargo, las capturas no están en proporción con el esfuerzo. En efecto, las capturas se concentran en un pequeño número de días a lo largo de toda la temporada. De hecho, empleando simplemente el número de almadrabas, se puede representar el esfuerzo minimizando el riesgo de interpretaciones erróneas.

9. TALLA Y MADUREZ DE LOS PECES CAPTURADOS

Los individuos capturados tienen un peso medio de 150 kg. Los pescadores reconocen fácilmente los atunes antes y después del desove, -similares a los de "derecho" y "reves" observados por Rodríguez Roda- pero, de momento, no aparecen diferenciados en las estadís-

ticas de captura.

10. FORMAS DEL PEZ PROCESADO

La totalidad de la producción nacional se transforma en conservas en Sidi-Daoud; cuando ésta es insuficiente, se importa la cantidad necesaria. La cifra de conservas necesaria para obtener un aprovisionamiento adecuado del mercado nacional, es de unas 1000 TM anuales. El precio es de 1,5 \$USA por kilo de atún