

THON

Noms espagnols :

1. Atun del Atlantico Norte = thon rouge (Thunnus thynnus) - pêché au large des côtes du Labrador et de Terre-Neuve.
2. Rabil = albacore à nageoires jaunes (Thunnus albacares, Bonnaterre; Neothunnus macropterus) provenant également des eaux canadiennes au large de la Nouvelle-Écosse.
3. Patudo = thon ventru (Thunnus obesus, Lowe; Parathunnus obesus; P. sibi) - capturé dans les eaux américaines au large du Maine et dans les eaux canadiennes au large de la Nouvelle-Écosse.
4. Atun blanco (bonito del norte) = germon; thon blanc (Thunnus alalunga; Germo alalunga) - pêché dans tout l'Atlantique Nord, y compris au large de la Nouvelle-Écosse, au Canada.

Ces espèces sont les plus importantes espèces commerciales de la famille des Scombridae.

Le thon rouge (Thunnus thynnus) et le thon blanc (Thunnus alalunga) sont vendus en grande quantité en Espagne, tant à l'état frais qu'en conserve. Le thon rouge frais de la catégorie 8 à 12 kg est vendu à un prix variant entre 300 et 500 Pts/kg (prix moyen de 400 Pts/kg), selon l'offre et la demande.

Le thon blanc de catégorie de taille de 10 à 12 kg se vend de 500 à 600 Pts/kg.

On importe de grandes quantités de thon de Las Palmas dans les îles des Grandes Canaries (capturé par les chalutiers japonais, coréens, panaméens, etc.).

Voici les prix des principales espèces :

Albacore à nageoires jaunes : 1 650 \$ la tonne (congelé, avec tête, éviscéré, sans branchies)