



Soutenues par le gouvernement nippon, les grandes sociétés de pêche entendent faire grimper la consommation de viande de baleine, notamment par des opérations de promotion, comme ici à la gare centrale de Tokyo, où un stand de présentation-dégustation avait été mis en place en octobre 2024. AFP/
Richard A. Brooks

Le Japon promeut la viande de baleine, quoi qu’il en coûte

● Malgré le tumulte de l’affaire Paul Watson, le gouvernement nippon vient d’autoriser la chasse du rorqual commun. À Tokyo, les habitants sont divisés.

BERNARD DELATTRE, TOKYO

C’est la star de l’hiver japonais. En ce moment, on ne parle que de lui dans l’archipel. De ce mastodonte des mers, le plus grand animal du monde après la baleine bleue, qui peut mesurer 20 mètres et peser jusqu’à 40 tonnes: le rorqual commun. Tokyo vient d’ajouter cette baleine gigantesque à la liste des trois cétacés que les pêcheurs nippons sont autorisés à «prélever» - comme disent les autorités -, à savoir la baleine de Minke (ou petit rorqual), le rorqual de Bryde et le rorqual boréal.

Le rorqual commun n’avait plus été chassé à des fins commerciales dans l’espace maritime nippon depuis le milieu des années 70. Près de cinquante ans plus tard, le gouvernement a décidé de faire de son retour sur les étals l’amorce d’une vaste campagne de promotion de la consommation de viande de cétacés. Elle a débuté en fanfare il y a peu dans l’île d’Hokkaido, à l’extrême nord du pays, avec une vente aux enchères qui a donné lieu à des offres d’un montant aussi faramineux qu’inédit: le rorqual commun s’y est négocié à 200’000 yens le kilo (1100 francs suisses).

«Une question de civisme»

Ce midi, à l’entrée d’un magasin d’alimentation haut de gamme du centre de Tokyo, deux hôtesses en kimono et gantées de blanc proposent aux passants et aux clients de déguster gratuitement sushi et sashimi de rorqual commun. Les amateurs se pressent. «La baleine crue, c’est délicieux avec de la sauce soja et un peu de gingembre mariné», s’extasie une trentenaire. «Cela me rappelle mon enfance: je n’avais plus mangé de viande de cétacé depuis la cantine scolaire», ajoute une passante.

«C’est bien, je trouve, de perpétuer nos traditions alimentaires ancestrales. Cela fait partie de notre identité nationale», commente un septuagénaire. «On doit soutenir nos pêcheurs: c’est une question de civisme. Ils font un boulot très dur, partent en mer pendant des mois, endurent souvent une météo épouvantable et doivent se coltiner des animaux monumentaux. Ces gaillards ont énormément de courage», salue un autre retraité.

Une voiture de police stationne aux abords du magasin. Les deux agents à son bord veillent au grain au cas où des incidents surviendraient. Car tout le monde n’apprécie pas cette campagne de promotion. «Jamais, je ne mangerai ça! Jamais! C’est trop triste de tuer des animaux aussi magnifiques», se désole une écolière.

«Protéger la planète, veiller à la biodiversité, c’est notre devoir! s’emporte sa mère. Je soutiens pleinement les activistes qui, de par le monde, luttent contre cette barbarie japonaise. Y compris parfois avec des méthodes radicales, comme Paul Watson: cela ne me dérange pas.»

Deux touristes britanniques en goguette s’approchent, intrigués par l’attroupement. Comme ils ne parlent ni ne lisent le japonais, on leur explique de quoi il s’agit. Ils blêmissent: «Quelle horreur, honte au Japon!» s’exclament-ils. Des policiers, immédiatement, les invitent à passer leur chemin.

«Pas de leçons à donner»

Kotarô et Hanako (prénoms d’emprunt à leur demande) tiennent un restaurant situé non loin et qui sert de la viande de baleine. Incognito: ce n’est pas indiqué à la devanture de l’établissement. Où, en revanche, un écriteau précise en anglais que

«C’est bien, je trouve, de perpétuer nos traditions alimentaires ancestrales.»

Un septuagénaire



Le rorqual commun vient d’être ajouté à la liste des trois cétacés que les pêcheurs nippons peuvent chasser. AFP

l’accès est réservé aux clients japonais, comme c’est le cas de la plupart des restaurants de ce type dans l’archipel.

«On a eu trop d’ennuis en 2019, quand le Japon a claqué la porte de la Commission baleinière internationale et recommencé à chasser les cétacés à des fins commerciales et non plus de recherche scientifique, explique Kotarô. Des touristes et des activistes étrangers membres d’associations de défense de l’environnement sont venus faire du grabuge, protester, intimider ou culpabiliser nos clients. Mais enfin... En termes de bien-être animal, l’Occident n’a pas de leçons à donner, lui qui tolère le gavage des oies ou des canards pour le foie gras.»

«Les écoterroristes comme Watson (ndlr: que le Danemark vient de libérer après avoir refusé de l’extrader vers le Japon) souillent notre profession dans le monde entier, se désole son épouse. Pourtant, on ne fait rien de mal, on ne viole aucune loi: la chasse aux baleines est autorisée et, que je sache, ces cétacés ne sont plus menacés de disparition.» C’est à moitié vrai. Parmi les quatre espèces de cétacés chassées par les baleiniers nippons, deux sont considérées comme soit «vulnérable» (le rorqual commun), soit «en danger» (le rorqual boréal).

À l’autre bout de la capitale, Kimura, 63 ans, tient une échoppe vendant des brochettes de baleine. «Vaille que vaille»: son chiffre d’affaires, année après année, régresse. «C’est terrible: les jeunes ne jurent



«Je soutiens pleinement les activistes qui, de par le monde, luttent contre cette barbarie japonaise. Y compris parfois avec des méthodes radicales, comme Paul Watson.»

Une passante avec sa fille

plus que par les burgers, gémit la commerçante. À terme, un pan majeur de nos traditions culinaires risque de disparaître.»

Le poids de l’électorat nationaliste

Les statistiques en témoignent. Dans les années 60, les Japonais mangeaient 230’000 tonnes de viande de cétacé par an, soit davantage que de viande de bœuf (157’000 tonnes) ou de poulet (155’000). Depuis, ce chiffre a fondu comme neige au soleil et, aujourd’hui, il ne se monte plus qu’à 1600 tonnes. Ce qui ne représente que 40 grammes par an et par habitant, soit 2000 fois moins que la quantité annuelle de porc et de poulet consommée dans l’archipel. Ce qui explique que l’industrie baleinière nipponne ne compte plus qu’un millier de salariés et ne survit financièrement que grâce à de très dispendieuses subventions étatiques.

Faute d’amateurs, une bonne partie de la viande des quelque 300 cétacés tués chaque année aboutit dans les congélateurs du Ministère de la pêche en attendant un éventuel regain d’intérêt des consommateurs. Pour autant, sourd à cette réalité économique et aux clameurs des environnementalistes, mais très sensible au poids politique de l’électorat conservateur et nationaliste, le gouvernement s’est juré de tripler la consommation annuelle nationale de baleine. Et, à coups de grandes campagnes de promotion, de la porter à 5000 tonnes dans les années à venir.