



Le poisson dans nos assiettes

Suggestion de leçon



- L'enseignant-e demande aux élèves d'énumérer des animaux marins - comestibles ou non. Les animaux cités sont inscrits sur les affichettes et celles-ci apposées au tableau.
- Les élèves essaient de trier les affichettes avec l'aide de l'enseignant-e :
 1. De quelle manière pourrait-on classer les différents animaux mentionnés ?
 2. Par exemple : comestibles - non comestibles, animaux des profondeurs - animaux de surface, mammifères, poissons, crustacés, etc.
 3. **Variante:** constituer des petits groupes d'élèves et les envoyer dans différents magasins (supermarché, traiteur, poissonnerie, épicerie), avec pour consigne d'examiner les poissons proposés à la vente et/ou de se renseigner à leur sujet. Chaque groupe relève le plus grand nombre possible d'espèces de poissons, ainsi que leur provenance (produits pré-cuisinés inclus). Cette démarche peut se faire dans le cadre des devoirs / en guise d'introduction à la thématique.
 4. Les noms des poissons répertoriés par les élèves sont inscrits sur les affichettes et apposés au tableau.
 5. Le cas échéant, l'enseignant-e ajoute les espèces les plus fréquentes qui n'ont pas été trouvées par les élèves (cf. guide du poisson). Il fournit quelques indications complémentaires (en précisant, par exemple, qu'on utilise généralement du colin ou du cabillaud pour confectionner les bâtonnets).
 6. **Variante/Approfondissement:** localisation des zones de provenance des poissons recensés, à l'aide d'un globe terrestre ou d'une carte du monde.
 7. Débat sur le poisson et la pêche : qui mange volontiers du poisson (des crevettes, des moules, etc.), qui ne l'apprécie pas, qui a déjà une idée concernant la situation de la pêche et de l'environnement ?
- Travail individuel : les élèves lisent en silence le **texte de référence**. Dans celui-ci figurent des termes et notions en italiques, que tous ne sont pas censés connaître et qu'il convient d'explicitier (les élèves peuvent aussi être chargés de chercher eux-mêmes des définitions et des explications).
- Les élèves répondent individuellement ou en petits groupes aux questions posées.
- Débat : commentaires sur les réponses fournies par les élèves.
- Débat : quelles conclusions en tirer ? Quelle quantité de poisson pouvons-nous raisonnablement consommer ? Que pouvons-nous faire, en tant qu'individus et consommateurs, pour contribuer à améliorer la situation ?

Enjeux didactiques et préparation

Objectifs pédagogiques

- Les élèves sont conscients de la problématique de la surpêche maritime.
- Ils sont informés des problèmes liés à la pisciculture.
- Ils connaissent le label MSC pour les poissons sauvages et le label bio pour les poissons d'élevage.
- Ils savent comment contribuer personnellement à améliorer la situation.

Niveau

- à partir de la 6^e année scolaire

Matériel

- Feuilles de papier de format A5 qui serviront d'affichettes
- Aimants
- Eventuellement globe terrestre ou carte du monde
- Recommandé: le set de guides du poisson

Travaux préparatoires

- Photocopier le texte pédagogique et en remettre un exemplaire à chaque élève, reproduire les illustrations sur un transparent.

Lieu

- En classe

Les recommandations du WWF :

1. Considérer le poisson comme une délicatesse que l'on ne mange pas tous les jours.
2. Préférer les poissons d'eau douce indigènes.
3. Choisir des produits munis du label MSC (poissons sauvages) ou bio (poissons d'élevage).
4. Eviter d'acheter des espèces menacées.

Le poisson dans nos assiettes

Sous toutes ses formes (produits frais, surgelés ou en boîte), la **consommation de poissons et de fruits de mer (moules, crustacés, etc.) ne cesse d'augmenter dans le monde entier. Le poisson est considéré comme un aliment particulièrement sain : pauvre en *matières grasses*, il contient beaucoup de *protéines* et d'*importants sels minéraux*. En Suisse, la consommation moyenne de poissons s'élève à 8 kilos par habitant et par année. 90% des poissons sont *importés* et acheminés sur de longues distances.**

Des méthodes de pêche brutales

De nos jours, la pêche est devenue une activité très technique. Les bateaux de pêche industriels se rendent directement vers les grands bancs de poissons préalablement détectés par hélicoptère ou par satellite. Ils déploient d'immenses filets (des filets maillants dérivants, par exemple), dans lesquels viennent se prendre non seulement des poissons, mais aussi des dauphins, requins, cétacés, tortues de mer, oiseaux marins et poissons trop petits ou non désirés. Ces prises involontaires sont généralement rejetées dans l'eau, mortes ou en piteux état. En plus, certains types de filets très lourds causent d'importants dégâts aux fonds marins sur lesquels ils sont traînés.

Les bateaux de pêche modernes sont de véritables usines flottantes, où le poisson pêché peut être directement trié, lavé, coupé et transformé en bâtonnets ou en d'autres produits, avant d'être congelé.

Les mers se vident

Les techniques de pêche actuelles ne laissent plus aux populations de poissons la possibilité de se renouveler, de sorte que la survie d'un grand nombre d'espèces est de plus en plus menacée. On estime que près des trois quarts des stocks de poissons comestibles sont *surexploités*.

La pisciculture : une solution de rechange imparfaite

Qu'en est-il du poisson d'élevage ? Le cinquième environ des poissons et autres produits de la mer vendus en Suisse provient d'élevages - en particulier le saumon et les crevettes. Les élevages de poissons de mer sont aménagés le long des côtes, de sorte que les excréments des animaux parviennent directement dans la mer et la polluent. De précieux *espaces vitaux*, comme les *fjords* (en Scandinavie) et les *mangroves* (dans les zones tropicales) sont menacés par ces élevages. Les poissons y vivent dans un espace restreint, ils tombent facilement malades. C'est pourquoi on leur donne fréquemment des médicaments (notamment des *antibiotiques*).

Dans le monde entier, des élevages de crevettes ont pris la place de dizaines de milliers d'*hectares* de mangroves. Ces élevages ne peuvent être exploités que durant un petit nombre d'années. Lorsqu'ils sont abandonnés, il ne reste plus qu'un *écosystème* dévasté.

Renoncer définitivement à manger du poisson ?

Que faire ? Ne plus consommer de poisson de mer ? Non, nous pouvons continuer à en manger, mais pas tous les jours et en veillant à ce que les produits que nous achetons portent le *label* MSC ou bio.

Label MSC

Le label MSC certifie que les poissons de mer qui en sont munis ont été pêchés dans le *respect de l'environnement*. Il garantit que la quantité de poissons capturée laisse la possibilité à l'espèce concernée de *se régénérer* et que l'équilibre du milieu naturel marin n'est pas menacé. Les méthodes de capture ne sont pas brutales. On appelle cela la "pêche durable". Le label MSC ne concerne que les poissons de mer sauvages.

Label bio

Les élevages qui veulent obtenir le label bio pour leurs poissons doivent répondre autant que possible aux besoins de l'espèce, n'utiliser qu'un minimum de médicaments et éviter de porter atteinte à l'environnement ambiant.

Poissons d'eau douce indigènes

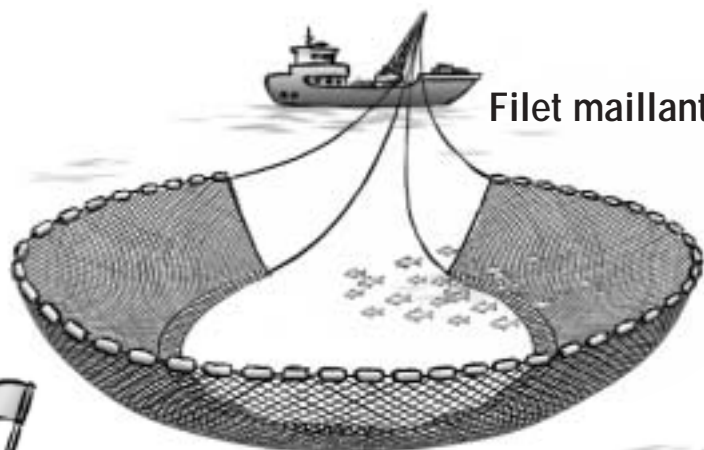
En principe, la consommation de poissons provenant des lacs et des rivières de Suisse et d'Europe ne pose pas de problèmes. Souvent, ce sont les mêmes familles de pêcheurs qui les pêchent depuis des *générations*, en veillant à ce qu'il y ait toujours suffisamment de poissons pour pouvoir continuer cette activité à long terme.

Questions concernant le texte

- Pourquoi les mers sont-elles en train de se vider de leurs poissons ?
- Quels sont les problèmes que posent certaines méthodes de pêche ?
- Pourquoi les populations de poissons sont-elles en diminution ?
- Où trouve-t-on des élevages de poissons ?
- Cite des problèmes liés à l'élevage de poissons et de crevettes.
- Pourquoi est-il préférable d'acheter du poisson de mer muni du label MSC ?
- Pourquoi est-il préférable d'acheter du poisson d'élevage muni du label bio ?
- Quelle est la meilleure attitude à adopter en ce qui concerne la consommation de poissons ?

1. De nombreuses populations de poissons sauvages sont menacées. Je n'achète que du poisson d'élevage.
2. Je réserve le poisson aux occasions spéciales. J'achète plutôt du poisson provenant de nos lacs et rivières. Si je choisis du poisson de mer, je veille à ce qu'il soit muni du label MSC.
3. Le poisson est un aliment sain, alors je m'efforce d'en manger aussi souvent que possible.

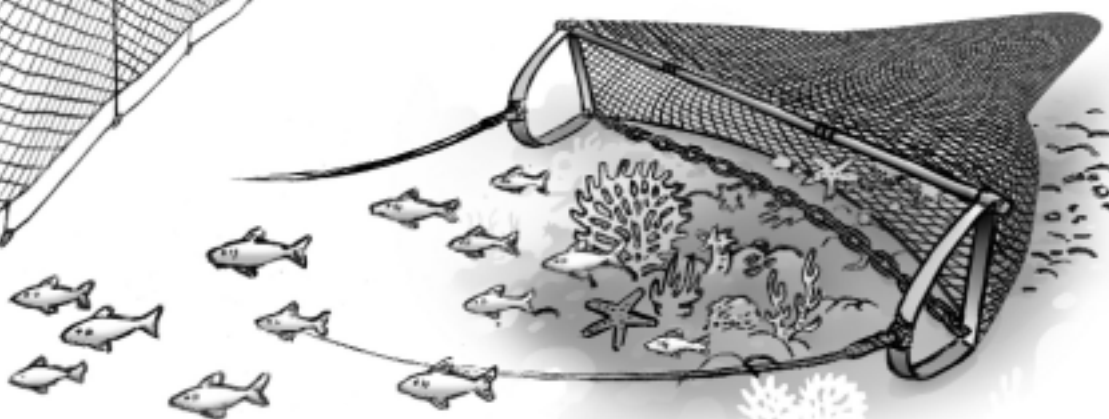
Filet maillant dérivant



Chalut à vergue



ILLUSTRATIONS: GUY H. SCHNEIDER



Filet coulissant

Si elle est correctement mise en oeuvre, cette méthode de capture fréquemment utilisée génère peu de prises involontaires.



WWF-CANAL/LENTIN BATES

Bateau-usine de pêche industrielle



Label MSC



Label de BIO suisse
(appelé "bourgeon")

GUIDE DE CONSOMMATION

Poisson - Guide du consommateur

Grâce au guide du consommateur, apprenez à identifier les poissons et fruits de mer sauvages et d'élevage que vous pouvez consommer sans crainte. Ceux-ci sont répertoriés en trois catégories: recommandables, peu recommandables et non recommandables. Grâce à son format carte de crédit, le guide du consommateur a sa place dans tous les porte-monnaie.

WWF 2004, art. n° 5129.00, gratuit

CD-ROM MULTIMÉDIA

DVD « Poissons suisses »

Découvrez un monde fascinant et mystérieux grâce à ces prises de vue subaquatiques spectaculaires, qui montrent des poissons suisses dans leur environnement naturel, avec un accompagnement musical et des commentaires. Un cahier documentaire proposant des informations de fond complète ce DVD.

Produit par Michel Roggo, édité par le WWF Suisse en collaboration avec la Fédération Suisse de pêche. Pour tous les âges. Durée : 50 minutes.

WWF 2004, art. n° 5039.00, fr. 25.-



INFORMATIONS DE FOND

Poissons et fruits de mer

Commentaires détaillés des évaluations du guide du consommateur.

Ce compte rendu présente les bases d'évaluation du guide du consommateur (cf. ci-dessus). Il fournit des informations détaillées sur les populations de poissons, les méthodes de capture, les conséquences économiques et sociales de la surpêche, ainsi que les élevages de poissons marins et la pisciculture en eau douce. L'annexe permet de visualiser les zones de pêche dans le monde.

WWF 2004, téléchargeable en tant que document PDF sous www.wwf.ch/poisson

JEU ÉDUCATIF

Let's sandwich

Avec le "Sandwicher", un jeu proposé sur Internet, les jeunes (et moins jeunes !) peuvent se concocter online leur propre sandwich avec plus de 50 ingrédients. Celui-ci est ensuite évalué par le WWF dans une optique écologique.

Le "Sandwicher" propose en outre des informations de fond sur diverses catégories de denrées alimentaires, poisson inclus. On peut le trouver sous www.pandaction.ch

EN UN COUP D'ŒIL

Poster « Les poissons de Suisse »

70 espèces de poissons vivant en Suisse sont représentées sur ce poster de format A0 : une multitude de formes, de tailles et de couleurs.

WWF 2004, art. n° 1571.00, fr. 15.-



Le poisson et la pêche sur Internet

www.msc.org

Le site du MSC fournit des informations exhaustives à l'intention des consommateurs, notamment sur le label et les critères de certification. Toutes les populations de poissons certifiées y sont mentionnées.

www.wwf.ch/poisson

Informations sur la problématique globale de la pêche hauturière et les menaces qui pèsent sur l'écosystème marin. Possibilité de télécharger divers documents sur le sujet.

www.fao.org/fi

Le vaste site de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture permet d'obtenir et de télécharger des informations fouillées sur la pêche et l'aquaculture, les stocks et les espèces de poissons, le commerce, les flottes de pêche régionales, etc. Grâce à une banque de données, des statistiques peuvent être établies en fonction de divers critères.

www.umwelt-schweiz.ch/buwal/fr/fachgebiete/fg_fischerei/index.html

Le site de l'OFEPF renseigne sur la situation et les activités de pêche en Suisse.

www.admin.ch/ch/f/sr/923_0/

Loi fédérale sur la pêche (dans les eaux suisses).

www.fishbase.org

Ce site plurilingue (anglais, français, allemand, espagnol et bien d'autres), permet d'identifier les poissons en fonction de leur nom scientifique ou de leur appellation commune, de convertir l'un dans l'autre et réciproquement, ainsi que d'en trouver la traduction. Glossaire très détaillé en anglais, français, espagnol, portugais et russe. Informations téléchargeables sur les poissons, établies par pays, écosystèmes et selon d'autres critères. Vaste banque de données dont le téléchargement peut s'avérer relativement long.

www.panda.org

Sur le site du WWF International (en anglais seulement), vous trouverez sous « marine » d'intéressantes informations de fond sur l'écologie marine, le poisson et la pêche, ainsi que sur le programme du WWF International concernant ces thèmes (et de nombreux autres).