

## Géographie : Consommer du poisson, pages 94-95

*Cette leçon fait suite aux précédentes leçons sur les diverses consommations de hommes. Beaucoup de points sont similaires : où trouve-t-on le poisson que nous consommons, sous quelles formes, qui le vend et comment est-il produit ? L'idée est de percevoir aussi comment la pêche traditionnelle coexiste avec la pêche « industrielle » et l'aquaculture ainsi que le problème de la pêche excessive. La vidéo « c'est pas sorcier : [https://www.youtube.com/watch?v=9Fk\\_57Pxqj8](https://www.youtube.com/watch?v=9Fk_57Pxqj8) complète très bien la leçon et renvoie même aux notions de sciences de CM1 et CM2 (notion de prédation, de chaîne alimentaire, de biodiversité, de préservation de l'environnement...)*

### **Le poisson que nous mangeons**

Dis ce que tu vois sur cette photographie.

On voit un étal de poissonnier sur un marché avec différents poissons et fruits de mer (coquillages, crustacés), sur lit de glace (pour conserver le poisson, on situe rapidement le Tarn et Garonne : ce n'est pas au bord de la mer, il faut transporter ce poisson avec beaucoup de glace pour le conserver).

Dans quels autres endroits peut-on acheter du poisson ?

On achète le poisson au marché, mais aussi chez le poissonnier et en supermarché.

Ne mange-t-on que du poisson frais ?

Non, on mange aussi (et de plus en plus de poissons surgelés) mais aussi de poisson dans des préparations (pizzas, poissons panés, soupe de poisson, ...) ou en conserve (sardines à l'huile, maquereau, ...).

### **Les grossistes et la criée**

Comment le poisson est-il présenté ?

Il est encore frais, entier et en caisse (en lot).

Comment les acheteurs sont-ils installés ?

Les acheteurs sont assis devant la marchandise. Le fonctionnement est un peu celui des enchères, mais « à l'envers ». Autrefois, la vente était menée par une personne qui se faisait entendre en criant (d'où le nom). Aujourd'hui, les criées sont presque toutes informatisées.

Pourquoi les poissonniers qui se trouvent loin du littoral ne vont-ils pas eux-mêmes acheter le poisson aux pêcheurs ?

S'ils le faisaient eux-mêmes, ils devraient faire de fréquents et parfois très longs trajets pour ramener le poisson, cela leur prendrait beaucoup de temps et leur coûterait cher : ils devraient alors vendre cher leur poisson et les clients ne viendraient plus. Les grossistes achètent donc « en gros » du poisson rapporté par camion frigorifique, puis le vendent en marché de gros, un peu comme pour la viande.

### **La pêche et l'aquaculture**

Dis ce que tu vois sur cette photographie.

Sur un bateau de pêche, des pêcheurs relèvent un filet plein de poissons.

Que portent les pêcheurs comme vêtement ? A ton avis, pourquoi ?

Ils portent des vêtements cirés et étanches pour ne pas être mouillés et avoir froid et pour se protéger.

Quel matériel utilisent-ils ?

Ils utilisent un filet et mettent le poisson dans la cale du bateau.

Dis ce que tu vois sur cette photographie.

On voit des ouvriers qui fabriquent du surimi dans la cale d'un « navire usine ».

A ton avis, qu'est-ce que les ouvriers jettent à terre ?

Ils jettent les poissons qu'ils n'utilisent pas (trop petits ou trop abîmés ou encore d'espèces non voulues).

Que fait cet homme ?

Il est en train de nourrir des poissons d'élevage.

Pourquoi le bassin est-il installé directement dans la mer ?

Cela permet que l'eau se renouvelle, que la température reste constante comme pour des poissons en liberté et aussi parce que les espèces sont habituées à l'eau de mer et non à l'eau douce. Construire un grand bassin coûterait très cher.

Quelles installations empêchent le poisson de partir ?

Des filets ou des grilles.

Redis le chemin du poisson de la mer à ton assiette. Quels problèmes de ressources et de pollution cela pose-t-il à chaque étape ?

Le poisson est pêché, transporté au port vendu en criée, transporté par des grossistes puis acheté et transporté par des « détaillants » puis cuisiné par des restaurateurs, des particuliers ou encore des usines. Sur les « navires usines », il arrive parfois déjà conditionné.

Cela veut dire beaucoup de transport donc de pollution, sans compter toute l'électricité utilisée pour fabriquer la glace ou le froid nécessaire à la conservation. Dans les fermes aquacoles, le poisson est nourri comme on élève du bétail plutôt que manière naturelle. Tout cela ainsi que la surpêche entraîne des problèmes écologiques (à compléter avec « c'est pas sorcier » : <https://www.youtube.com/watch?v=badE82AVuhl>)

*Bien relire le résumé et le vocabulaire.*

*Pour les questions :*

*Quel problème entraîne la pêche excessive ? Les poissons se raréfient, les chaînes alimentaires sont bouleversées, la biodiversité est menacée.*

*Qu'est-ce que la pêche hauturière ? La pêche au large, par rapport à la pêche côtière.*

*Qu'est-ce qu'un chalutier ? C'est à bateau de pêche qui tire un chalut (un grand filet).*