



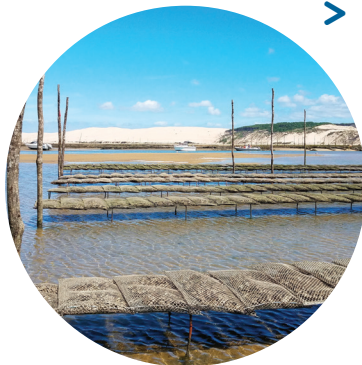
## Une histoire de longue date

Pour se nourrir, l'homme préhistorique devait **chasser**, **cueillir**, **ramasser** et... **pêcher**. Bien que les dessins dans les grottes représentent plutôt des animaux terrestres, il est fort probable que l'homme préhistorique devait manger plus souvent du poisson que du mammouth ou du renne ! La **pêche** était en effet moins dangereuse que la chasse, le **poisson** moins compliqué à capturer et c'était une vraie **source de protéines** ! On est certain que l'homme préhistorique pêchait car on a retrouvé de nombreuses preuves. Les **scientifiques** ont découvert du matériel comme des **hameçons** ou **harpons** et des restes de **poissons fossilisés** dans de nombreux habitats de nos ancêtres.

On sait par exemple que les hommes préhistoriques mangeaient des **huîtres** ! Il faut dire que ceux qui habitaient près de la mer n'avaient qu'à se pencher pour les **ramasser** ! On sait aussi qu'il y a 5 000 ans, les hommes pratiquaient déjà l'**ostréiculture**<sup>(1)</sup>. On en a trouvé des preuves à l'extrême sud-est de la Russie.

(1) L'ostréiculture, c'est élever des huîtres (dans l'eau bien sûr). Source : Marie Lescroart, Les huîtres, 60 clés pour comprendre

### > HUITRES



L'homme préhistorique mangeait déjà des huîtres !

### > 25 000 ANS



"L'abri du poisson" dans la grotte de Lascaux, en Dordogne, doit son nom à la sculpture d'un saumon témoignant de l'activité de pêche depuis au moins 25 000 ans... et c'est au Moyen-Âge que des moines français ont intégré les principes de base des techniques d'élevage.

## Exercice n°1



Recherche dans un dictionnaire ou sur Internet les définitions des mots suivants :

1/ Quel est le point commun entre les poissons, les coquillages et les crustacés ?

Protéines : Les protéines sont les "briques" de l'organisme. Elles permettent de fabriquer les muscles, les os, les cheveux, les ongles, la peau... on les trouve dans la viande, le poisson, les oeufs...

Harpons : Outil composé d'un gros crochet qui sert à pêcher de gros poissons.

Fossilisés : Qui est devenu un fossile. Se dit des restes d'animaux ou de végétaux conservés dans la roche.

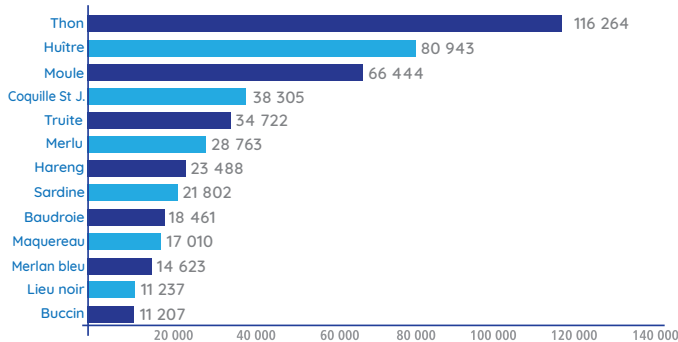
Réponds à la question :  
d'après le texte, pourquoi les hommes préhistoriques mangeaient-ils plus souvent du poisson que du mammouth ?

La pêche était moins dangereuse que la chasse, le poisson moins compliqué à capturer.

Grâce à ta recherche, dessine un harpon

Quantités vendues par les bateaux français :  
**165 848 tonnes**

Principales espèces vendues en tonnes (pêche et élevage)  
par les bateaux et producteurs français

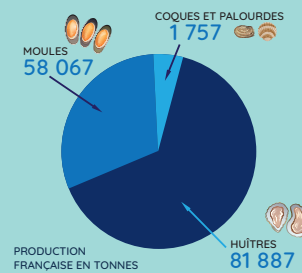


Sources : FranceAgriMer 2023 - Chiffres-clés de la filière piscicole (source : CIPA/SFAM)

## CONCHYLICULTURE



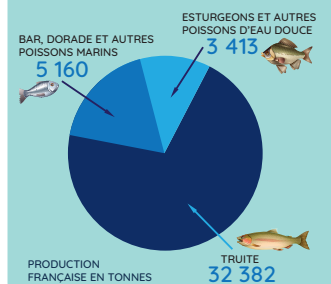
Production  
française totale :  
**141 711 tonnes**



## PISCICULTURE



Production  
française totale :  
**40 955 tonnes**



## Exercice n°2

Pour les poissons, comme pour les coquillages, les hommes peuvent soit les pêcher (on dit que c'est du poisson sauvage) soit en faire l'élevage. En observant les graphiques ci-dessus, réponds aux questions suivantes :

1/ Quels sont les poissons d'élevage les plus produits en France ? S'agit-il de poissons de mer ou d'eau douce ?

Il s'agit de la truite et c'est un poisson d'eau douce.

2/ Quels sont les coquillages les plus produits en France ? Ce sont les huîtres.

3/ Quel est le poisson issu de la pêche française le plus vendu ? C'est le thon qui est le plus vendu

4/ Compare le tonnage des poissons d'élevage et des poissons pêchés, lequel des deux est le plus important ?

Le tonnage le plus important est celui des poissons pêchés.

5/ D'après le titre des graphiques, déduis le nom du métier qui consiste à élever des coquillages.

Le métier qui consiste à élever des coquillages a pour nom le "conchyliculteur".

6/ Quel est le nom du métier qui consiste à pratiquer un élevage de poissons ?

C'est le pisciculteur

## Exercice n°3

1/ La production de poissons d'élevages est de 40 955 tonnes en 2022 et elle était de 52 880 en 2018.

Quelle a été la variation de la production de poissons d'élevages sur quatre ans ?

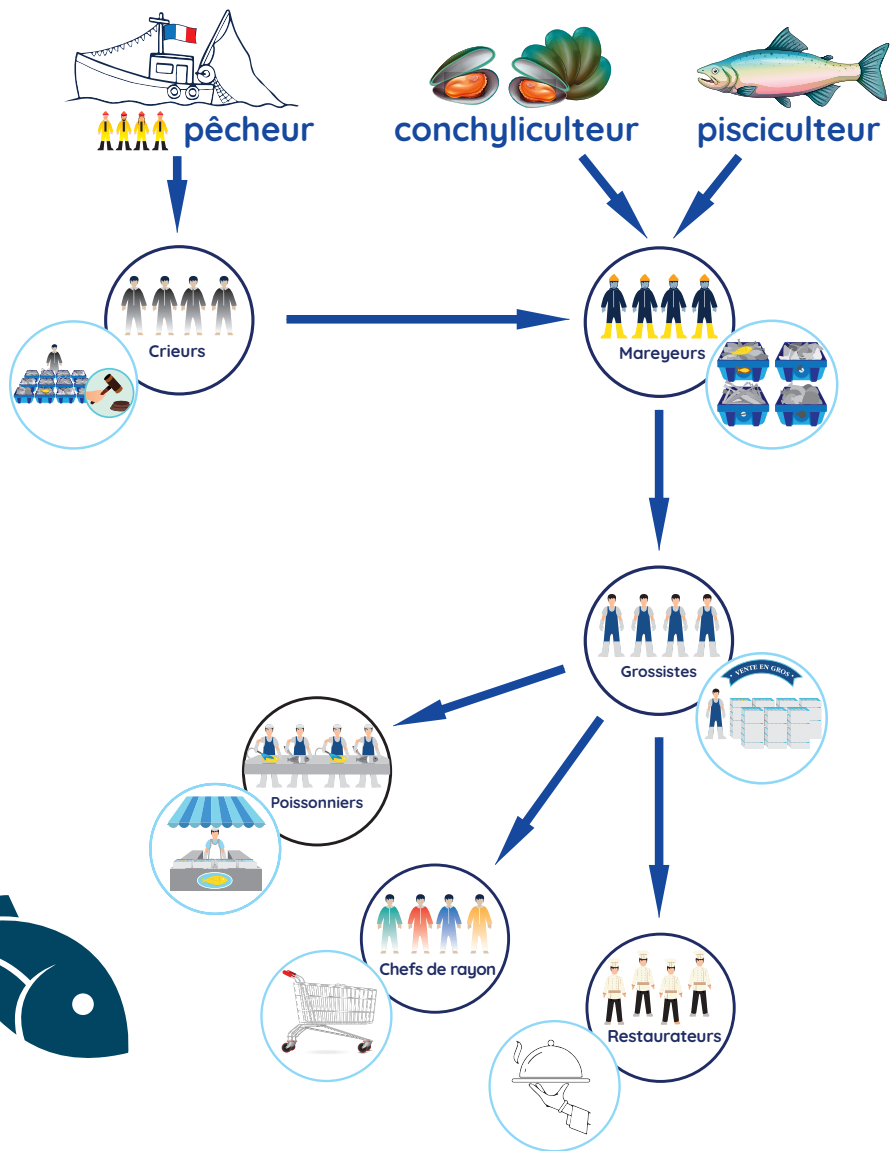
La variation sur 4 ans a été de 11 925 tonnes

2/ Sachant qu'une tonne est égale à 1 000 kilos, combien de kilos de bars, dorades et autres poissons marins ont été vendus ? 40 955 tonnes = 40 955 000 kilos

# De la mer et des rivières à l'assiette : une véritable chaîne humaine pour que tu puisses te régaler !

## QUELQUES CHIFFRES DE LA FILIÈRE

- Plus de 9 000 emplois de marins pêcheurs
- 22 500 emplois en aquaculture
- 295 entreprises de mareyage qui représentent 4 600 emplois
- 40 000 emplois dans 3 900 poissonneries et 4 300 rayons marées



## Exercice n°4

À l'aide du schéma, réponds aux questions suivantes :

1/ À qui les restaurateurs achètent-ils principalement leurs poissons, coquillages et crustacés ?

Ils achètent les produits aux grossistes.

2/ Quels sont les 3 métiers qui permettent de pêcher ou d'élever les poissons, coquillages et crustacés ?

Il s'agit des pêcheurs, pisciculteurs et conchyliculteurs.

3/ As-tu un poissonnier ou un rayon marée de grande surface dans ta ville ? Y est-tu déjà allé avec tes parents ? Si oui, raconte ce que tu as vu et ce qui, peut-être t'a surpris.

## Exercice n°5

Selon les chiffres présentés, combien de personnes travaillent dans les filières pêche et aquaculture françaises ?

Au total, 82 100 personnes travaillent dans la filière "pêche et aquaculture" en France

# À chaque étape, des hommes, des femmes et un métier

## 1/ MARIN-PÊCHEUR

Il quitte le port très tôt le matin à bord de son bateau de pêche avec son équipage. C'est lui qui pêche le poisson en mer. Le marin trie, nettoie et conditionne le poisson en caisse glacée.

## 2/ PISCICULTEUR

Il élève des poissons en eau de mer (le bar par exemple), comme en eau douce (la truite par exemple), dans des bassins à terre ou dans des filets en mer.

## 3/ CONCHYLICULTEUR

Il élève des coquillages. La conchyliculture est une forme d'aquaculture. Le conchyliculteur peut élever des huîtres (l'ostréiculteur), des moules (le mytiliculteur) ou des coquilles Saint-Jacques (le pectiniculteur) par exemple.

## 4/ DIRECTEUR DE CRIÉE

Au port, la vente à la criée (également appelée halle à marée) commence au retour des pêcheurs, souvent entre 5h et 6h du matin. Ouverte 5 à 6 jours sur 7, avec des horaires de jour et de nuit variables, la criée fonctionne au rythme des saisons et des arrivées de bateaux. Les poissons, coquillages et crustacés, issus de la pêche, y sont vendus par lot, au mieux offrant. Le directeur y encadre ses équipes dans les différentes missions de la criée.

## 5/ MAREYEUR

Il achète à la criée, aux pisciculteurs ou aux conchyliculteurs, des poissons, coquillages, crustacés en grande quantité. À l'atelier, il les prépare en fonction de ses commandes. Il les trie et les nettoie et peut parfois, pour les coquillages, les décoquiller et pour les poissons les éviscérer, étêter, fileter, peler... Il les met ensuite dans la glace dans des caisses d'expédition.

## 6/ GROSSISTE

Il livre tous les jours, dans un excellent état de fraîcheur, plusieurs centaines de références de produits d'origines très différentes. Il travaille dans un MIN (Marché d'Intérêt National). Il existe 12 MIN de consommation en France, dont celui de Rungis - le plus réputé et le plus grand au monde.

## 7/ POISSONNIER

Il a acheté ses produits auprès du grossiste ou du mareyeur et il va les proposer dans son magasin. À la demande du client, il va préparer et transformer le poisson : l'étêter, l'écailler, le vider, le fileter ou le trancher et ouvrir les coquillages. Quand il pratique l'activité traiteur, il confectionne ses plats préparés dans son atelier : salades de la mer, soupes, terrines...

## 8/ CHEF DE RAYON

Le chef du rayon poissonnerie en supermarché gère les commandes et choisit les produits qu'il achète. Avec son équipe, il prépare son étal et veille à la qualité des produits qu'il va mettre en vente dans son rayon.



## Exercice n°6

À l'aide du schéma et des textes, complète le texte à trous.

élever - crustacés - coquillages - caisses d'expédition - chef de rayon - marin-pêcheur - poisson - criée - pisciculteur - pêcher

Été comme hiver, le marin-pêcheur part très tôt le matin en mer pour pêcher le poisson ! Ce poisson sera vendu à la criée. C'est le mareyeur qui prépare le poisson et le met dans les caisses d'expédition à destination de ses acheteurs. Il y a aussi des hommes et des femmes dont le métier consiste à élever des poissons ou des coquillages. Celui qui élève des poissons s'appelle un pisciculteur et celui qui élève les coquillages s'appelle un conchyliculteur. C'est auprès du poissonnier ou du chef de rayon marée en supermarché que tes parents pourront acheter du bon poisson frais, de délicieux coquillages ou des crustacés.



Tu as déjà dû le voir : sur l'étal du **poissonnier** ou dans le rayon poissonnerie du supermarché, il y a de la **glace**. C'est indispensable pour que les **poissons**, **coquillages** et **crustacés** restent au frais ! Dès qu'ils sont capturés, les produits de la mer et des rivières suivent ce qu'on appelle une **chaîne du froid** qui ne doit pas être brisée. Ils doivent ainsi être toujours **conservés** dans la **glace** ou dans un **réfrigérateur**. C'est pour cela que, quand tes parents ont acheté des produits à la **poissonnerie** il faut vite rentrer à la maison pour les mettre au **réfrigérateur**.



## Exercice n°7

Dessine la scène et imagine dans une bulle ce que dit Lola à son papa

Lola et son papa sont allés au marché à vélo ce dimanche matin. Lola aime beaucoup faire du vélo avec son papa. Après avoir acheté de la sole et des moules chez le poissonnier, le papa de Lola les a mises dans son sac à dos. Puis il est allé chercher son journal, il a acheté du pain, des fruits et de la salade. Ensuite, il a proposé à Lola d'aller faire une promenade au bord de l'Isère car il fait très beau. Que lui répond Lola, qui a travaillé à l'école sur les consignes à suivre pour bien conserver les coquillages, les poissons et les crustacés ?

## Conclusion

Cela fait très longtemps que les **hommes pêchent du poisson**, ramassent ou élèvent des **coquillages** pour se nourrir car les produits de la **mer** ou des **rivières** sont pleins de **protéines** indispensables à leur santé !

Aujourd'hui, c'est toute une **chaîne humaine** et des **métiers très différents** qui s'organisent et se complètent pour te permettre d'avoir dans ton **assiette** un bon **poisson** ou de bons **coquillages** ou **crustacés** bien frais. On peut manger des produits de la mer ou d'eau douce toute l'année.

