

THE DAILY FISSHU

Édito happy food

Tout est bon dans le poisson. A l'origine, oui, probablement, mais avec tout ce que l'homme balance dans les mers depuis des dizaines d'années, le poisson n'a pas pu passer à travers les mailles de la pollution globalisée. Le continent de plastique, vortex de déchets du Pacifique nord, est visible, il est médiatisé, il interpelle. Sous cet iceberg, les rejets de nombreux produits toxiques se diffusent et sont ingérés tout au long de la chaîne alimentaire par l'ensemble de la vie sous-marine.

Les océans saturent malgré leur volume qui semblait infini. Le poisson sauvage est victime de ces pollutions et son alter ego, confiné dans les filets de l'aquaculture, est shooté aux antibiotiques. Pas mieux.

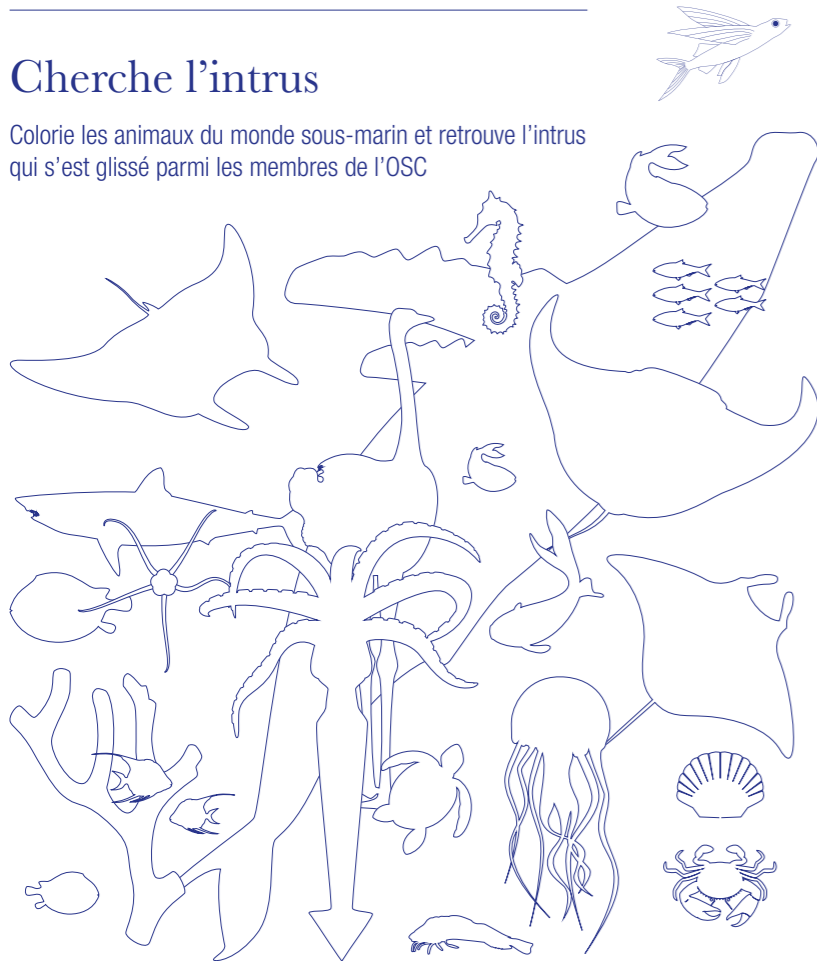
Selon la FAO¹, le poisson est l'aliment le plus sain. Selon l'Anses², on ne doit pas consommer de poisson plus de 2 fois par semaine à cause des métaux lourds présents dans le poisson. Bon appétit. 2019

“ Quand le dernier arbre aura été abattu,
quand la dernière rivière aura été empoisonnée,
quand le dernier poisson aura été pêché,
alors on saura que l'argent ne se mange pas. ”

Go Khla Yeh

Cherche l'intrus

Colorie les animaux du monde sous-marin et retrouve l'intrus qui s'est glissé parmi les membres de l'OSC



1. FAO : Food & Agriculture Organization / 2. Anses : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation / 3. MSC : Marine Stewardship Council / 4. WWF : World Wildlife Fund / 5. Unilever : 4^e acteur mondial du marché de l'agroalimentaire par son volume de ventes, derrière Nestlé, Pepsi et Coca-Cola. / 6. Bloom : Association à but non lucratif entièrement dévouée aux océans et à ceux qui en vivent.

LABEL MSC³ TOUT SAUF DURABLE

Le label MSC a été co-créé par le WWF⁴ et la multinationale anglo-néerlandaise Unilever.⁵

Ce label communique sur une pêche durable alors que les 2 seules méthodes de pêche interdites par ce label sont l'utilisation d'explosifs et l'usage de poisons genre cyanure. Toutes les autres pêches destructrices peuvent être certifiées par le label MSC.

Bloom⁶ dénonce la certification par ce label de pêcheries contribuant à la surexploitation des espèces mais aussi le prix de l'obtention de cette certification qui peut coûter jusqu'à 100 000 €, surcoût réservé de fait aux industriels parce qu'impossible d'accès pour un artisan pêcheur.



« POISCAILLE » LE CASIER DE LA MER : POISSONS, COQUILLAGES & CRUSTACÉS 100% DURABLE

poiscaille.fr/

Ce 3^e numéro a été réalisé en coopération avec l'Octopus Social Club, lieu convivial fictif ouvert à toutes les vies sous-marines sans discrimination, du krill à la baleine en passant par l'éponge, les sardines et les coraux, toutes et tous dans le même bain ...



The Daily fisshu

Informations & Jeux de sensibilisation à la vie sous-marine



THE DAILY FISSHU

#3 • fish & chips, happy food

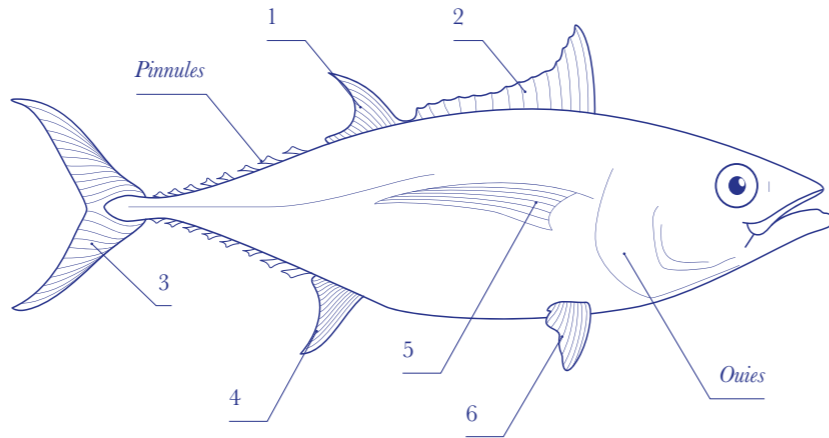
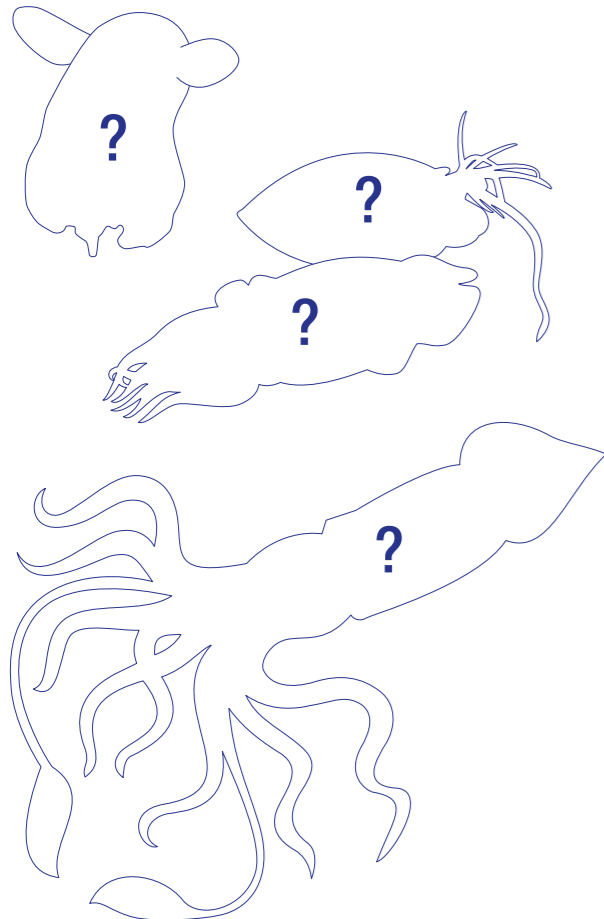
SPECIAL JEUX

Qui suis-je ? (bis) : la M O R U E. Avec le cabillaud, ce sont les noms communs qui désignent plusieurs espèces de l'ordre des Gadiformes.
 Anatomie : 1-F / 2-C / 3-D / 4-E / 5-B / 6-A. Qui va survivre ? : La sardine n°2, le calamar cochonnet, l'encornet et le calmar géant.
 Qui suis-je ? : De gauche à droite et de haut en bas : le poulpe à oreilles, l'encornet et le calmar géant.

*Anses : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation
 **Polychlorobiphényles, aussi appelés « pyralènes » du nom commercial d'un produit de Monsanto à base de PCB. Ils sont toxiques, écotoxiques et reprotoxiques y compris à faible dose.

Qui suis-je ?

Découvre qui se cache derrière ces 4 silhouettes :
 A. Le calamar cochonnet, B. Le calmar géant, C. L'encornet et D. Le poulpe à oreilles



Anatomie (à compléter)

Identifie les nageoires de ce thon en remplaçant les lettres derrière les chiffres
 A. Nageoire pelvienne ou ventrale, B. Nageoire pectorale, C. Nageoire dorsale, D. Nageoire caudale, E. Nageoire anale & F. Nageoire adipeuse ou molle

Méthylmercure

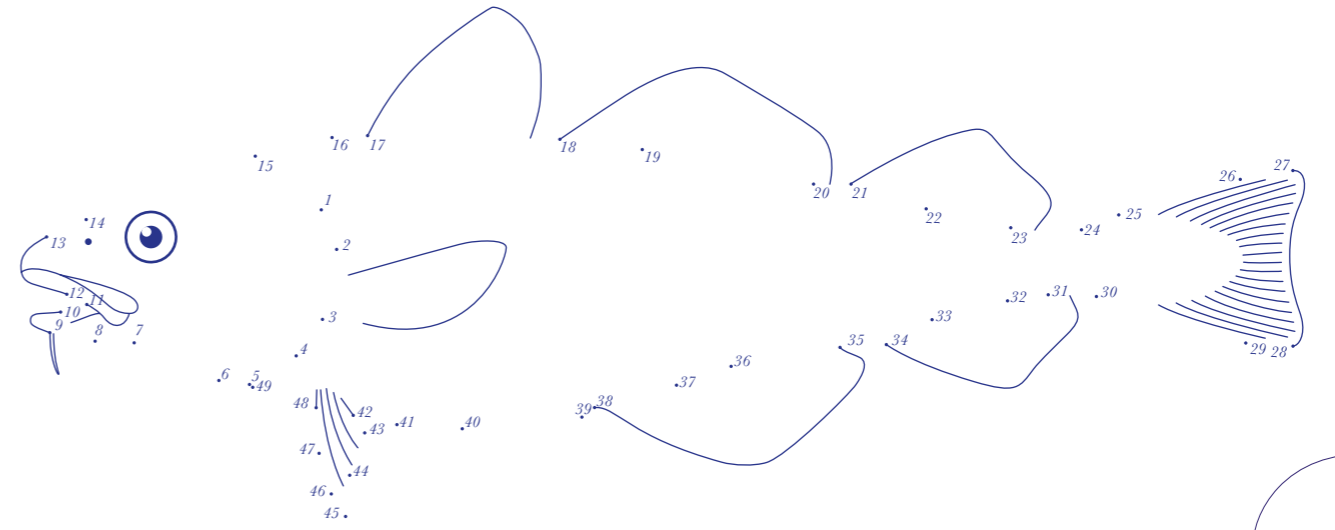
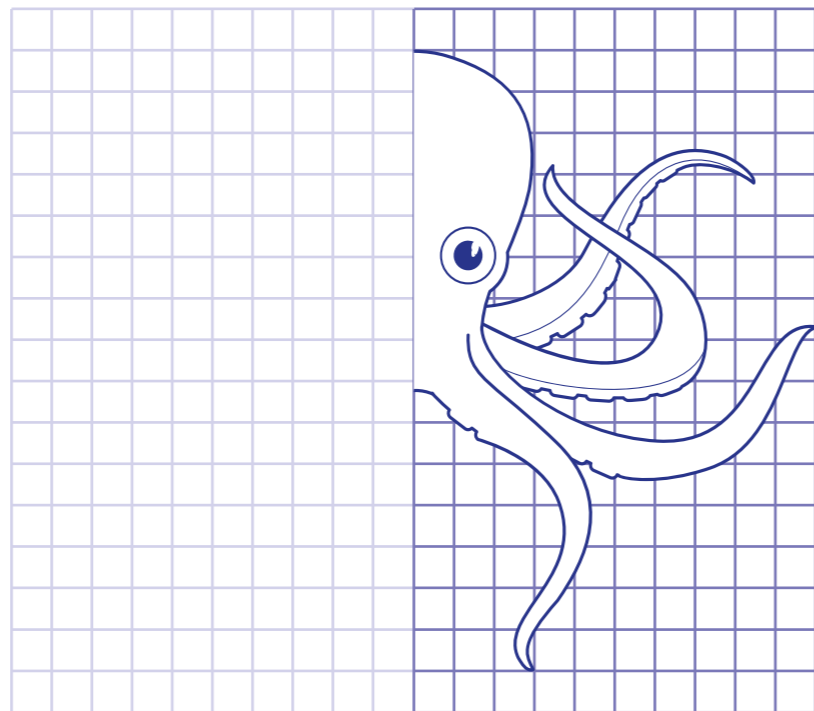
“ Au cours de la grossesse et jusqu'à 3 ans, le cerveau de l'enfant est particulièrement vulnérable à l'action toxique des contaminants chimiques et notamment des PCB et du méthylmercure ”

Extrait des recommandations de l'Anses** pour la consommation de poissons

Les thons rouges font partie des espèces contenant le plus de mercure, en grande partie sous sa forme la plus toxique, le méthylmercure.

Anatomie (à dessiner)

Dessine l'autre moitié de l'octopus pour qu'il retrouve ses 8 bras ...



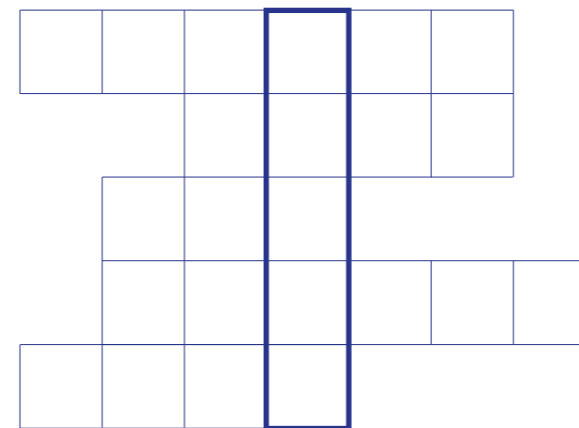
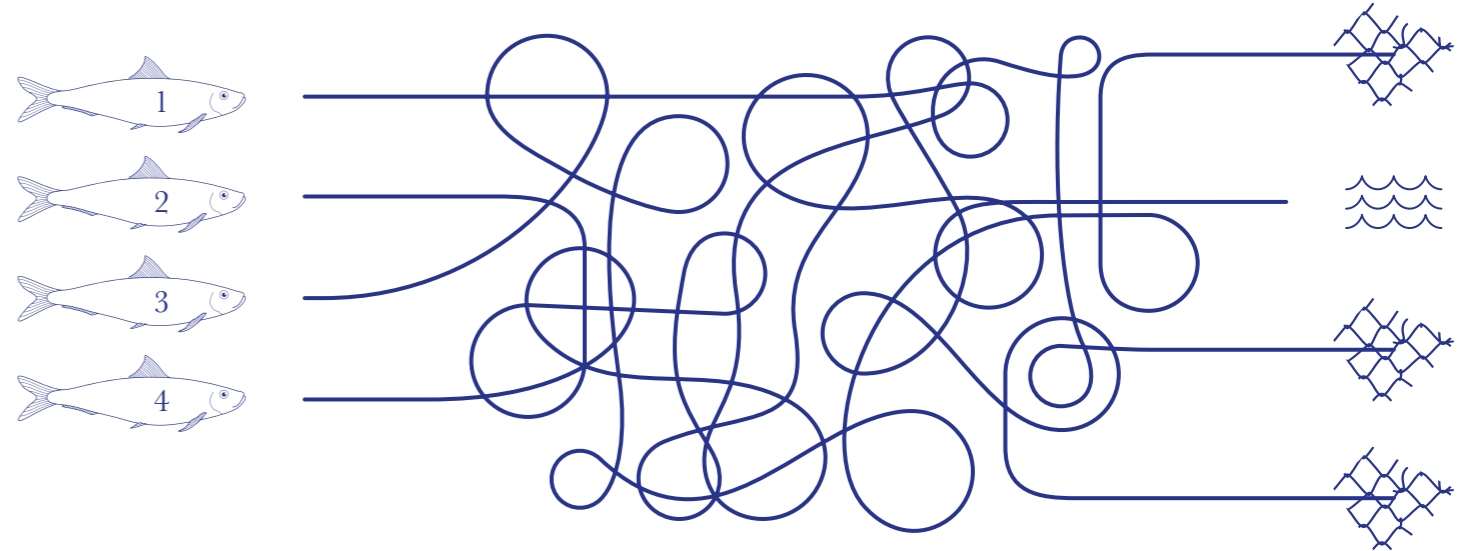
Anatomie (à relier)

Rejoins les points et retrouve la vraie forme de ce cabillaud avant qu'il ne soit transformé en nuggets.

Depuis 2014, le cabillaud est le poisson le plus consommé en France, devant le saumon.

Quelle sardine va échapper au filet ?

Suit les lignes et découvre laquelle de ces 4 sardines va échapper aux filets dérivants ?



Quel est l'autre nom du cabillaud ?

En plaçant les 5 noms de poissons dans les cases horizontales, découvre l'autre nom du cabillaud dans le cadre vertical :

BAR - RAIE - SAUMON - SOLE - TRUITE

