



# LE MONDE MAGIQUE DES ALIMENTS



## MARS 2018 : Le poisson est un trésor à préserver !



Le bon choix maintenant,  
pour du poisson encore  
longtemps.



### LE SAVAIS-TU ?

La pêche permet à l'homme de se nourrir depuis des milliers d'années. Les techniques de pêche ont beaucoup évolué depuis ces 60 dernières années. La pêche est devenue une activité commerciale importante et pratiquée à très grande échelle.

En 2010, ce sont 148,5 millions de tonnes de produits marins qui ont été pêchés, contre 20 millions de tonnes en 1950 ! On parle aujourd'hui de pêche intensive !

Pêcher autant de poissons présente de nombreux inconvénients, dont celui de ne pas laisser le temps aux espèces de se reproduire, ce qui peut, à terme, les faire disparaître complètement.

En variant les espèces pêchées et le calendrier de reproduction, nous contribuons à préserver les ressources marines. Nous pouvons ainsi parler de pêche durable ! Cette pêche a un impact environnemental, social et économique car elle assure le maintien et le renouvellement des ressources marines pour les générations futures. C'est ce poisson que TCO SERVICE a choisi de mettre au menu.

### LEXIQUE

Le label MSC est utilisé dans le monde pour identifier les poissons issus de la pêche durable. Seuls les produits de la mer issus d'une pêcherie certifiée **MSC** peuvent porter le label. Les produits issus de l'aquaculture portent le label ASC.

Pour plus de renseignements, rends-toi sur leur site : [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)

### UN GESTE POUR LA PLANETE

Pour soutenir la pêche durable voici 3 conseils faciles :

- 👁️ Te **renseigner sur le poisson** acheté (son nom, la méthode de production (pêche ou élevage) et sa provenance)
- 👁️ **Diversifier tes achats** (en consommant différentes espèces de poissons. Tu éviteras ainsi une pression trop grande sur une espèce en particulier).
- 👁️ Acheter des **produits de la mer durables** (identifiables grâce au logo **MSC** par exemple)