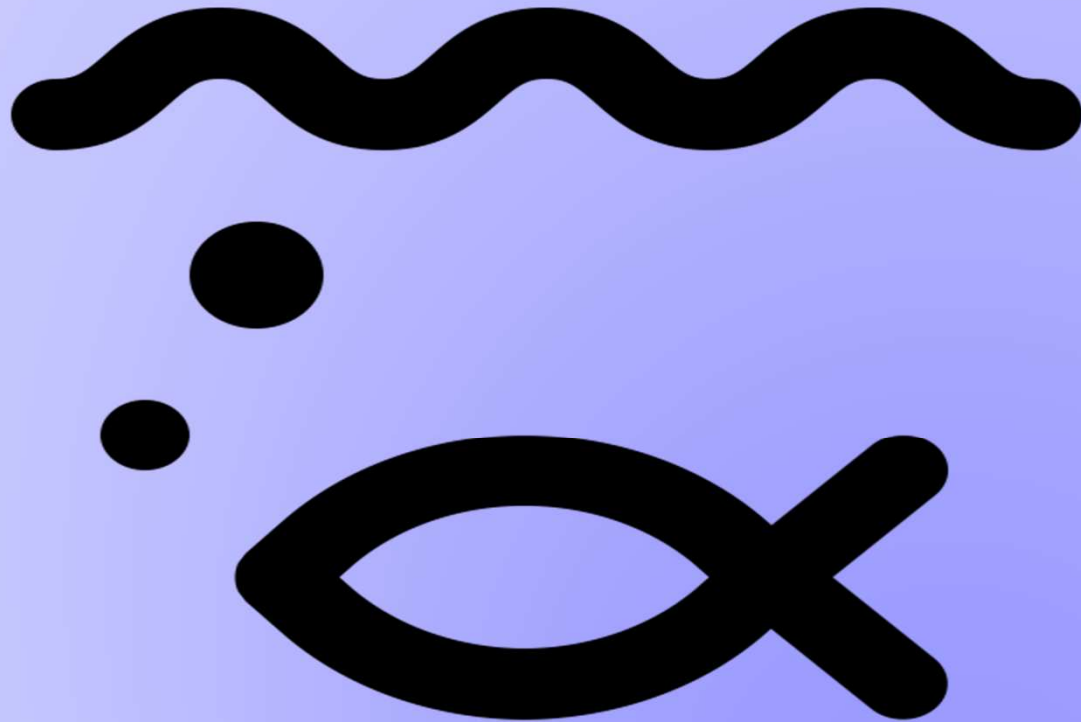


La pêche, une ressource épuisable.



Created by Gregor Cresnar
from Noun Project

Le poisson :

Animal aquatique vertébré muni de nageoires et de branchies... Mais encore ???

Les types de poissons

Poisson maigres

Colin
Lieu noir
Cabillaud
Merlan
Sole
Raie
Lotte

Poissons prédateurs

Lotte
Flétan
Mulet
Raie

Poissons gras

Saumon
Truite
Turbot
Sardine
Maquereau
Hareng
Rouget
Anchois
Dorade
Flétan

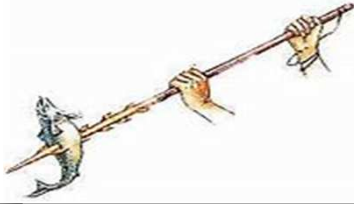
Du poisson ? Pourquoi ?

Les bienfaits :

- Les protéines
- Les Oméga 3
- Les vitamines
- Les minéraux

L'évolution de la pêche

Préhistoire

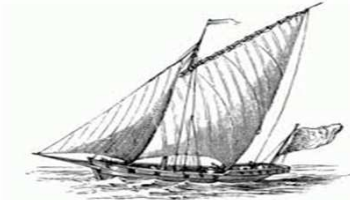


Antiquité

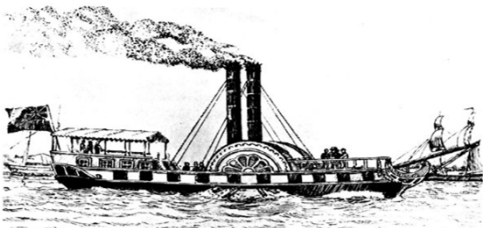


Fig. 23. — Pêche au filet.

Moyen-Âge



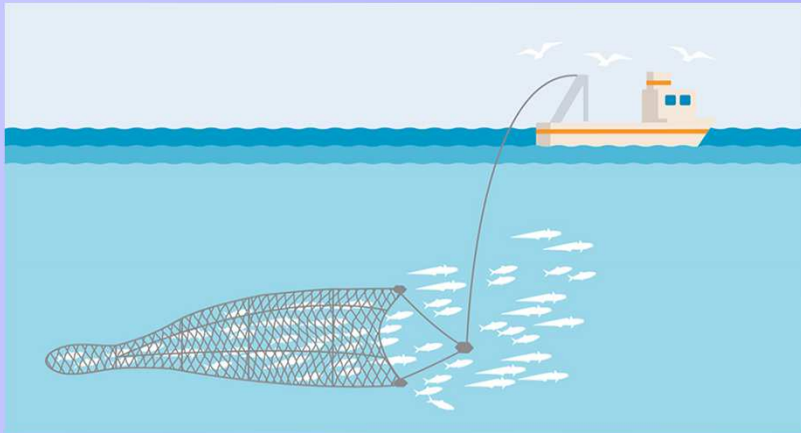
XIXème siècle



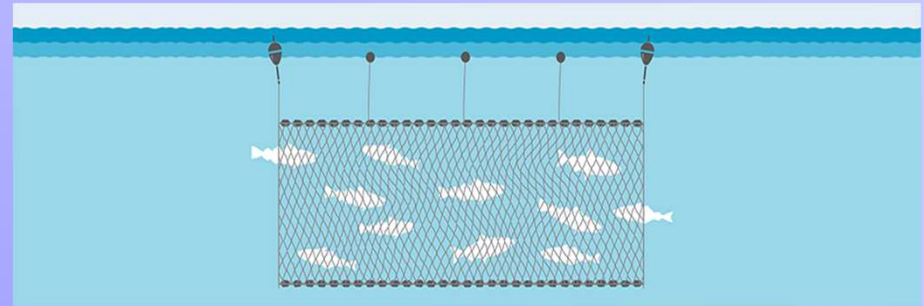
Et aujourd'hui... ?

Les techniques de pêches

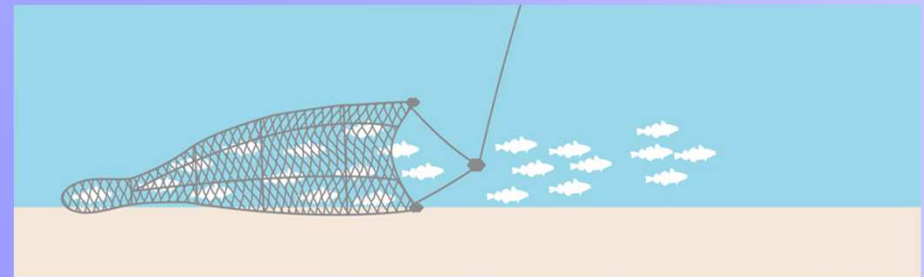
•Le Chalut Pélagique :



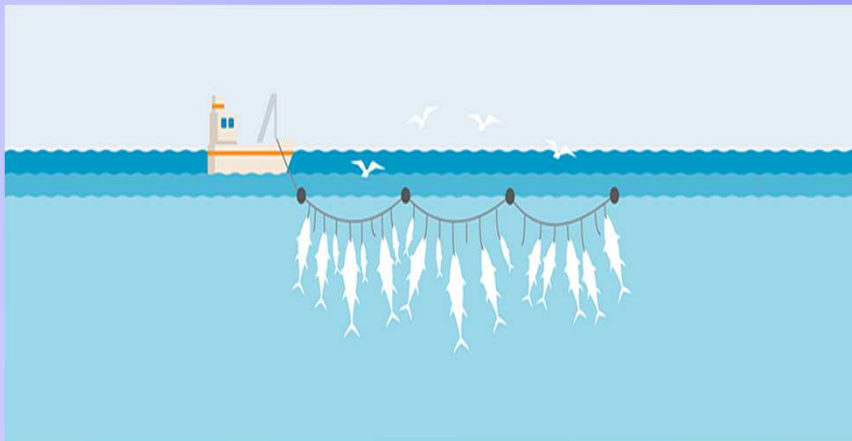
•Le Filet maillant :



•Le Chalut de fond :



•La Palangre :



•La Senne :





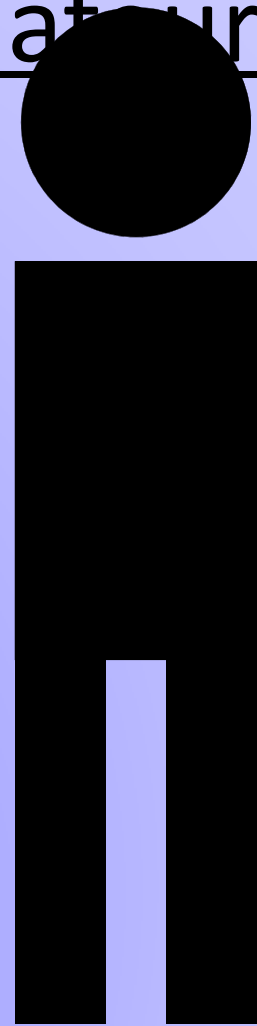
La pollution des mers et ses conséquences

- Sur les animaux de la mer
- Sur notre santé

Que faire en tant que consommateur ?

Informez-vous sur...

- Les labels
- La fréquence de consommation
- Mode de conservation des produits
- Mode de cuisson des produits
- Les autres sources de protéines



Retrouvez les photos de ce repas et les informations sur le thème de la pêche et du poisson sur le site internet du RIL !

Merci et à bientôt,
à la prochaine rencontre convives !

Présentation proposée par :

- Margot ROCHE
- Florine FOUSSAT
- Carla SARACINO
- Clara OLLIER



Stagiaires en DIETETIQUE

Avec l'aide de :

- Philippe MUSCAT
- Audrey HOOTEN
- Eric DELATTRE

•Repas cuisiné et servi
par l'équipe du RIL