



## Activité sur la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer

### Feuille de réponses



#### Récolte du poisson

Les poissons sont capturés dans le milieu naturel ou cultivés en pisciculture. Le poisson peut être trié, éviscéré, et nettoyé à bord du bateau, puis réfrigéré et entreposé avant que le navire retourne au port.



#### Débarquement de poisson

Le poisson peut être transformé sur place (p. ex. les navires-usines) ou transporté jusqu'à une usine de transformation. Le poisson frais doit être réfrigéré pendant ce processus pour éviter qu'il ne se gâte.



#### Usine de transformation

Le poisson entier peut subir peu ou pas de transformation, il peut être éviscéré (retrait des organes internes) ou écaillé et éviscéré. Le poisson peut être coupé en filets (sans arête ni peau), en darne ou bien transformé en sous-produits comme des bâtonnets ou des croquettes de poisson. Le poisson sera emballé en fonction du mode de transformation.



#### Expédition

Le poisson transformé est transporté dans des conteneurs réfrigérés par voie terrestre ou maritime vers d'autres installations pour une transformation plus poussée ou vers des centres de distribution situés à proximité des marchés.



#### Centre de distribution

Les poissons sont achetés par des distributeurs qui achètent les poissons en grande quantité, puis les revendent en quantité moindre à des grossistes ou à des détaillants.



#### Expédition

Le poisson est transporté jusqu'aux détaillants qui peuvent être situés à l'échelle locale ou de l'autre côté de la planète.



#### Détaillant

Il peut s'agir d'épiceries ou de restaurants.