



CONSOLIDATION 2 : Analyse des répercussions

Durée suggérée : 50 minutes

Les élèves auront recours à la stratégie « Chapeau blanc – Chapeau noir » afin d'examiner les raisons pour lesquelles un poisson est susceptible d'être mal étiqueté. Ils verront ensuite la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer et auront recours à la stratégie « Chapeau blanc – Chapeau noir » encore une fois pour examiner des façons de minimiser les erreurs d'étiquetage.

Connaissances et compétences antérieures

- Les élèves devraient normalement avoir fait Action 2 : Résultat de l'étude de marché sur le poisson avant d'entreprendre cette activité.

Critères de réussite

- Des réponses de qualité sont données pendant les discussions en groupe
- Travail acharné et coopération pendant l'activité pratique

FR C1 : Activité sur la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer

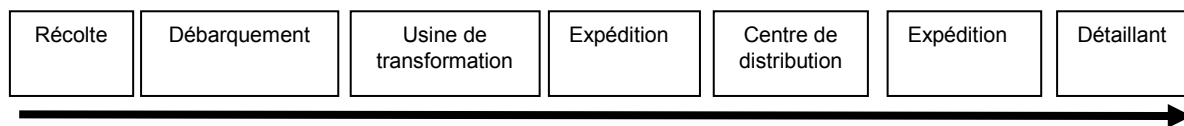
Chaîne d'approvisionnement des produits de la mer – Feuille de réponses

Papier graphique – 2 ensembles

Marqueurs – 2 ensembles

Partie 1 : Activité sur la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer

- Imprimez un exemplaire de la FR C1 : Activité sur la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer pour chaque groupe et découpez les images à l'avance.
- Pour bien comprendre les endroits susceptibles d'un mauvais étiquetage, il est nécessaire que les élèves sachent comment le poisson se rend de la source (océan, lac, ferme d'aquaculture) à l'épicerie. La capacité à assurer le suivi du poisson du point d'origine au point de vente est appelée la traçabilité.
- Remettez à chaque groupe une série d'images provenant de la FR C1.
- Demandez aux élèves de mettre les images illustrant les différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement des produits de la mer dans le bon ordre. Discutez brièvement ce qui se produit à chaque étape.
- La bonne réponse est :



- Cependant, ce n'est pas le cas pour toutes les entreprises de pêche. Certains navires de pêche sont, en fait, des usines flottantes qui transforment le poisson à bord. Pour en savoir plus sur chacune des étapes, voir la **Chaîne d'approvisionnement des produits de la mer – Feuille de réponses**.

Partie 2 : Le mauvais étiquetage; comment et pourquoi

Dans cette activité, les élèves exploreront les raisons d'un mauvais étiquetage.

- La moitié des élèves forme le groupe **Chapeau blanc**. Ce groupe lancera des idées sur les raisons pour lesquelles un poisson peut être mal étiqueté **PAR INADVERTANCE**. Ce groupe présume que toutes les parties concernées ont de bonnes intentions.
- L'autre moitié des élèves forme le groupe **Chapeau noir**. Ce groupe lancera des idées sur les raisons pour lesquelles un poisson peut être mal étiqueté dans le but de commettre une **FRAUDE**. Ce groupe présume que toutes les parties concernées ont un comportement immoral ou contraire à l'éthique. Ils essaieront de trouver des moyens de mal étiqueter les poissons délibérément.

Cont...



- Les groupes auront 10 minutes pour la séance de remue-méninges. Chaque groupe doit désigner une personne qui consignera les différentes idées de même qu'une personne chargée de rendre compte des résultats à l'ensemble de la classe à la fin de l'activité.
- Réunissez les groupes et donnez 10 minutes aux groupes pour faire part de ce qu'ils ont trouvé.
- Les questions pour la discussion avec la classe entière peuvent comprendre :
 - ***Selon vous, comment un poisson peut-il être mal étiqueté par inadvertance?***
Le poisson est mal identifié sur le navire de pêche; le poisson est rangé dans la mauvaise pile à l'usine de transformation; le poisson est dans des boîtes mal étiquetées au centre de distribution; le poisson est mis dans la mauvaise pile dans le rayon poissonnerie; le poisson est emballé incorrectement à l'épicerie, etc.
 - ***Selon vous, comment un poisson peut-il être mal étiqueté délibérément?***
Le poisson est intentionnellement renommé sur le navire de pêche; le poisson est mal étiqueté intentionnellement à l'usine de transformation; le poisson est délibérément emballé incorrectement à l'épicerie, etc.
 - ***Quelle étape est la plus susceptible d'un mauvais étiquetage du poisson par inadvertance? Pourquoi?***
Les réponses varieront, mais elles pourraient comprendre l'usine de transformation. Une fois le poisson coupé en filet, plusieurs espèces se ressemblent (p. ex., divers types de poisson blanc, etc.).
 - ***Quelle étape est la plus susceptible d'un mauvais étiquetage délibéré du poisson? Pourquoi?***
Les réponses varieront, mais il peut s'agir des mêmes raisons que celles mentionnées ci-dessus.
 - ***Pourquoi quelqu'un souhaiterait-il étiqueter incorrectement un poisson de manière délibérée?*** (Rappelez aux élèves les articles lus au début de projet.)
Des variétés de poisson moins recherchées peuvent être vendues plus cher, le pêcheur peut vendre des espèces qui constituent des prises illégales, etc.

Partie 3 : Comment peut-on minimiser le mauvais étiquetage des poissons?

Dans cette activité, les élèves examineront des moyens pour empêcher le mauvais étiquetage.

- Cette fois, le groupe **Chapeau blanc** fera un remue-méninge sur les moyens pouvant empêcher un mauvais étiquetage intentionnel des poissons, tandis que le groupe Chapeau noir réfléchira à des façons de prévenir le mauvais étiquetage par inadvertance des poissons.
- Encouragez les deux groupes à trouver des moyens pour prévenir le mauvais étiquetage à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement.
- Les groupes auront 10 minutes pour la séance de remue-méninges. Chaque groupe doit désigner une personne qui consignera les différentes idées de même qu'une personne chargée de rendre compte des résultats à l'ensemble de la classe à la fin de l'activité.
- Réunissez les groupes et donnez 10 minutes à chaque groupe pour faire part de ce qu'ils ont trouvé. Les questions pour la discussion avec la classe entière peuvent comprendre :
 - ***Comment peut-on minimiser le mauvais étiquetage des poissons?***
Une augmentation des inspections de poissons (même si cela coûte cher), une amélioration de la technologie utilisée par les inspecteurs (p. ex. le code-barres génétique), une hausse des amendes ou un emprisonnement pour les gens qui vendent des poissons mal étiquetés, des programmes de certifications (comme par l'entremise du Marine Stewardship Council), etc.
 - ***En quoi le code-barres génétique peut-il servir à empêcher un mauvais étiquetage?***
Les inspecteurs des aliments pourraient soumettre des échantillons de poisson aux fins de l'établissement du code-barres génétique à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement.

Cont...



- **Quels seraient certains des avantages de l'utilisation du code-barres génétique pour empêcher le mauvais étiquetage?**

Le code-barres génétique possède un degré élevé d'exactitude; il n'est pas nécessaire d'avoir le poisson entier pour savoir de quel type il s'agit, etc.

- **Quels seraient certains des désavantages de l'utilisation du code-barres génétique pour empêcher le mauvais étiquetage?**

Le processus d'analyse est coûteux, le poisson frais ne peut pas être conservé longtemps en attendant les résultats de l'analyse d'ADN, etc.

- **Pourquoi est-il important de minimiser le mauvais étiquetage?**

Les gens veulent savoir ce qu'ils mangent – ils veulent savoir qu'ils en ont pour leur argent (poisson dispendieux par rapport à un poisson bon marché); ils veulent savoir si le poisson provient d'une population à risque, ils veulent savoir s'ils risquent de tomber malades en mangeant le poisson (p. ex. substitution de poisson-globe toxique), ils ne veulent pas manger des aliments qui ne sont pas approuvés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, etc.

Activités d'approfondissement

- Dites aux élèves de faire une recherche sur la chaîne de possession et les exigences en matière de traçabilité des produits de la mer au Canada et ailleurs dans le monde. Vous trouverez des liens vers de ressources dans ce domaine ci-dessous.
- Les élèves pourraient examiner d'autres formes de technologie susceptible d'atténuer le problème du mauvais étiquetage des produits de la mer, comme le système **ThisFish** qui attache une étiquette au poisson après sa pêche qui est conservée jusqu'à la vente au consommateur.

LIENS WEB

- <http://mscpechedurable.blog.msc.org/2016/03/08/lutter-contre-la-fraude-sur-le-marche-des-produits-de-la-mer/> (consulte le 6 septembre 2017)

Cette page Web, Lutter contre la fraude sur le marché des produits de la mer, sur le site Web Parlons pêche durable (Le label MSC en France), donne de l'information sur la fraude alimentaire.

- <http://www.inspection.gc.ca/aliments/poisson-et-produits-de-la-mer/fra/1299799645255/1299799784160> (consulte le 6 septembre 2017)

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) élabore et vérifie la conformité aux normes de produits et de procédés appropriées qui contribuent à la qualité, à la sécurité et à l'identité acceptables des produits du poisson et des produits de la mer qui sont transformés dans des établissements fédéraux ou importés au Canada.

Chaîne de traçabilité

- <http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/sustainable-durable/certification-fra.htm> (consulte le 6 septembre 2017)

Cette page Web, Certification et traçabilité, sur le site Web Pêches et Océans Canada, contient des liens vers des informations sur la certification et la traçabilité dans l'industrie des produits de la mer au Canada.

- <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/653737/gaspesie-congres-peches#> (consulte le 6 septembre 2017)

Cette article, La traçabilité : défi des pêches de demain sur le site Web Radio Canada, publié le 13 février 2014, concerne le rôle de la traçabilité dans l'industrie des pêches au Canada.

- <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/653737/gaspesie-congres-peches#> (consulte le 6 septembre 2017)

Cette article, La traçabilité pour assurer une pêche durable sur le site Web la presse.ca, publié le 13 juin 2012), concerne la traçabilité et l'importance de pêche durable.