



SEMAINE DE LA PÊCHE RESPONSABLE

RENCONTRE CAP MARITIME ET SAPMER

Lundi 13 février 2023

Une sensibilisation à la pêche responsable lors d'une matinée d'échanges :

L'armement réunionnais **SAPMER** souhaite sensibiliser les élèves de la CAP MARITIME aux enjeux et à l'urgence de la préservation des milieux aquatiques. Le discours tenu par cet armement « **Pêche durable c'est manger des poissons en bonne conscience !** »

Les thématiques développées dans le cadre du projet **Classe labellisée TAAF** rejoignent ce point de vue et cet enjeu du développement durable important pour ces futurs marins (préservation et protection du milieu marin ; l'impact environnemental des techniques de pêche, etc).

C'est une intervention qui aura lieu au lycée Lépervanche le **lundi 13 février 2023 de 8h à 12 heures dans la salle polyvalente (MDL)**.



Le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation mondiale à but non lucratif créée pour lutter contre la surpêche grâce à un programme de certification rigoureux et un label exigeant.

Ce label garantit que votre poisson a été pêché d'une manière responsable, en laissant suffisamment de poissons dans l'océan, en respectant l'environnement marin et en permettant aux pêcheurs de vivre de leur métier.

« Pêche durable : c'est Manger des poissons en bonne conscience »

Un poisson pêché durablement conjugue des stocks suffisants dans une zone géographique et à une période donnée, une méthode de pêche peu destructrice du milieu et permettant des prises ciblées sur les espèces recherchées, mais aussi des facteurs plus « humains » comme les conditions de travail des marins et le maintien d'une activité économique.

SAPMER dispose de navires de pêche uniques pour procéder à son activité de pêche à **la légine australe et la langouste de Saint-Paul dans les Terres australes et antarctiques françaises**. Offerts par SAPMER lors de cette rencontre, les élèves de la CAP MARITIME pourront goûter / déguster ces deux produits.

L'Austral navire de SAPMER



DÉGUSTATION PÉDAGOGIQUE :

D'une part, une dégustation de produits labellisés MSC : **langoustes et légine fournis par SAPMER** proposeront des expériences cherchant à susciter des émotions chez les élèves. D'autre part, ces produits permettront aux élèves de la section PSR de travailler de nouveaux produits. Intégrés à cet événement, élèves et enseignants feront preuve d'esprit d'initiative et d'innovation dans leurs présentations.

En effet, ces expériences de dégustation servent de support pour motiver à découvrir et à connaître la langouste, la légine, son histoire, ses usages, et la diversité des sensations que ces produits sont susceptibles de procurer.



La **langouste** de Saint-Paul et Amsterdam (*Jasus Paulensis*) est considérée comme un produit haut de gamme, pêchée dans des eaux parmi les plus pures du monde.

La langouste de Saint Paul des mers froides se distingue des langoustes habituelles par une chair plus ferme, rosée et au goût raffiné.

Les pêcheurs français de SAPMER sont les seuls au monde à la pêcher au prix d'un incroyable périple teinté d'aventure.



La légine

Les équipes SAPMER déploient beaucoup d'énergie pour rallier les abords des **îles Kerguelen et Crozet** où se déroulent les campagnes de pêche à la légine (*Dissostichus eleginoides*). Ce poisson qui vit dans les profondeurs des eaux glaciales des Terres australes et antarctiques françaises (TAAF) se pêche au prix d'incroyables efforts dans des conditions extrêmes pour les pêcheurs de la SAPMER.

Cette pêche historique est aussi une activité exclusive, car SAPMER est l'une des rares sociétés au monde autorisée à prélever la légine dans les TAAF. Sa pêche est soumise à une réglementation drastique et à des quotas extrêmement stricts qui assurent une gestion optimale de cette ressource rare et appréciée.

