



DÉCOUVERTE DES STOCKS
HALIEUTIQUES, DE LA PECHE
COMMERCIALE ET DE LEUR MISE
SUR LE MARCHÉ

Géographie | Biologie



ECONOMIE MARITIME



CONTENU PEDAGOGIQUE :

- Economie bleue
- Stocks halieutiques
- Activités traditionnelles : pêche, aquaculture

CONDITIONS PRÉALABLES :

- Pas de prérequis particuliers

COMPETENCES CIBLÉES/OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

LES ELEVES POURRONT :

- Renforcer leurs compétences en matière de conception d'espace, de lecture de cartes et d'observation
- Reconnaître les espèces de poissons qui figurent dans les stocks halieutiques
- Découvrir le secteur économique de la pêche commerciale
- Se familiariser avec les circuits d'approvisionnement en produits de la pêche
- Comprendre la différence entre la pêche commerciale et l'aquaculture



DÉCOUVERTE DES
STOCKS
HALIEUTIQUES, DE
LA PECHE
COMMERCIALE ET
DE LEUR MISE SUR
LE MARCHÉ

DESCRIPTION :

PRÉPARATION

Retrouver sur Internet une carte des poissons de la Méditerranée (nombreuses sources libres de droit et téléchargeables disponibles sur Internet) et distribuer des exemplaires aux groupes d'élèves.

Prévoir une carte du monde.

Prévoir une carte (ou plan) de la ville à afficher au tableau.

Se référer au contenu du chapitre sur l'économie de la mer.

EXÉCUTION

 **#1:** L'enseignant introduit les principales notions sur la pêche commerciale (pêche artisanale, pêche industrielle, élevage en mer) et les problèmes de l'épuisement des stocks halieutiques.

 **#2:** L'enseignant sépare les élèves en groupes de 4 pour répondre à ces 4 questions :

- Quelles sont les espèces de poissons que vous connaissez, que vous mangez ?

Entourez-les si vous les trouvez sur la carte des poissons de la Méditerranée.

- Ou peut-on trouver ces poissons ? Supermarchés, marchés locaux, poissonneries, etc.

- Pourquoi certains poissons cités ne sont pas sur la carte ?

- Qui pêche les poissons de Méditerranée et comment sont-ils vendus ?

 **#3:** Un élève désigné par groupe expose au tableau les résultats du groupe.

L'enseignant place sur la carte les lieux de pêche et de commercialisation des poissons lors des interventions des élèves. Il/elle place également les espèces qui ne figurent pas sur la carte de poissons de la Méditerranée (ex. saumon, coquille St-Jacques, cabillaud, etc.)

 **#4:** A la fin de la restitution, l'enseignant fait une synthèse des travaux de groupes qui lui permettront d'aborder certaines notions relatives au programme pédagogique de la classe :

-La gestion des stocks halieutiques (problème de l'épuisement des stocks),

-Le mode de production : pêche industrielle, pêche artisanale locale, aquaculture (saumon, daurade, loup de mer),

-Le mode de consommation des ressources marines renouvelables : poissons d'élevage transformés dans des usines (carrés de poisson pané), les produits de la pêche locale et les différents prix du marché, etc.

-Les mesures de diversification de la pêche, la préservation des stocks, etc. (notions de quotas).

Public cible ⓘ A partir de 11 ans

Espace ⓘ Salle de classe, bibliothèque

Matériels nécessaires ⓘ Carte du monde
Carte des poissons de la méditerranée à imprimer pour les élèves
Carte, plan de ville (afin de positionner le supermarché, les poissonneries, marchés etc.)
Vidéo projecteur pour afficher au tableau des vidéos et images de la pêche à partir des liens fournis

Durée de l'activité ⓘ Exécution : 2 à 3 heures

Auteur ⓘ Petra Patrimonia
Aucune autorisation requise

Liens ⓘ <http://www.fao.org/fishery/technology/en>
<https://www.wwf.fr/champs-daction/ocean/peche-aquaculture>
<http://www.fao.org/3/i9540fr/I9540FR.pdf>
<http://www.fao.org/fisheries/fr/>
<https://www.fishipedia.fr/fishinews/>



Departament de Sostenibilitat i Medi Ambient
Consell de Mallorca



MedORO



MED
EDUC



Erasmus+



Découverte des stocks halieutique, de la pêche commerciale et de leur mise sur le marché

Annexe 1



Crédits : Cascoantiguo

https://www.cascoantiguo.com/31153-large_default/mediterranean-fish-chart-french.jpg



MED
EDUC



Erasmus+



Découverte des stocks halieutique, de la pêche commerciale et de leur mise sur le marché

Annexe 2



Food and Agriculture Organization of the United Nations

Fisheries and Aquaculture Department

Search... more»

العربي | Español | Français | 中文 | Русский

- Home
- About us
- Activities
- Statistics
- GeolInfo
- Meetings and News
- Publications
- Fact Sheets

Fisheries and aquaculture technology

- Fish capture technology
- Aquaculture technology

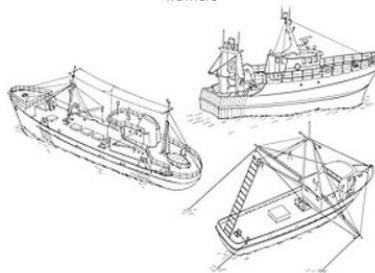
Source | Citation | XML | Print | PDF

Search vessel types



Type de navire de pêche Chalutier

Trawlers



See Tree Map [↔](#)



Food and Agriculture Organization of the United Nations

Fisheries and Aquaculture Department

Search... more»

العربي | Español | Français | 中文 | Русский

- Home
- About us
- Activities
- Statistics
- GeolInfo
- Meetings and News
- Publications
- Fact Sheets

Fisheries and aquaculture technology

- Fish capture technology
- Aquaculture technology

Source | Citation | XML | Print | PDF

Search vessel types



Type de navire de pêche Fileyeur

Gill netter



See Tree Map [↔](#)



MED EDUC



Erasmus+



Comment consommer les ressources halieutiques méditerranéennes de manière durable ?

La mer Méditerranée est l'écosystème marin le plus riche du monde en termes de diversité d'espèces. Elle ne représente que 0,82% de la surface des océans, mais elle abrite 8 à 9% de la biodiversité marine. C'est un trésor qui doit être préservé.

Mais malheureusement, les poissons et crustacés (appelés ressources halieutiques) sont trop pêchés en Méditerranée. L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), agence spécialisée, estime que « **75% des stocks de poissons sont surexploités** » en **Méditerranée et en mer Noire.** »

Si nous pêchons trop et ne laissons pas le temps aux espèces vivantes de se reproduire, nous risquons de les faire disparaître.

Dans le passé, nous respectons la saisonnalité du poisson. Nous achetions du poisson dans les ports aux pêcheurs et non dans les supermarchés. Nous ne pêchions pas toute l'année et nous mangions toutes sortes de poissons.

Aujourd'hui, la consommation se concentre sur les espèces les plus nobles comme **le thon, la dorade, l'espadon, le rouget, le homard ou le merlan**, que l'on trouve toute l'année dans les supermarchés.

Cependant, **les pêcheurs pratiquent de plus en plus une pêche durable afin de mieux gérer les ressources halieutiques.** Les petits pêcheurs de la Méditerranée exercent plusieurs métiers. Ils utilisent différentes techniques de pêche tout au long de l'année pour capturer différents poissons selon la saison : par exemple, le thon en été et la dorade royale à partir de l'automne, etc.

Pour aider à préserver les stocks de poissons, il est important de **manger une grande variété de poissons et de ne pas s'en tenir à une seule espèce.** La diversité des espèces et des produits nous permet de profiter des saveurs du poisson toute l'année, en toute occasion. C'est aussi l'occasion de découvrir des espèces méconnues, pour des recettes originales et savoureuses.

Les principaux poissons pêchés en Méditerranée sont les suivants :

Anchois - Anguille - Badèche - Baliste - Bar - Bar moucheté - Barracuda à bouche jaune - Barracuda européen - Bonito - Chinchards - Congre - Corb - Légine - Dorade royale - Dorade royale - Girelle - Grondin perlé - Napoléon - Lieu jaune - Pollack - Maquereau - Mérou marbré - Mérou - Mérou gris Marbré - Mérou brun - Mérou gris - Mérou royal - Motelle - Oblade - Umbra - Pageot arcane - Pageot rouge - Pagre commun - Rascasse rouge - Petite rascasse rouge - Rason - Rouget rouge - Sar commun - Sar à grosses lèvres - Sar à musaeu pointu - Sar à tête noire - Sardine - Serran chèvre - Serran écriture - Semelles - Sparailon - Tcaud - Thon rouge.



Les poissons, comme les fruits et légumes, ont une saison pendant laquelle il est préférable de les consommer afin de contribuer à une bonne gestion de la ressource halieutique. Pour ce faire, il est important de **les reconnaître, d'apprendre les façons dont ils sont pêchés, de connaître leur saisonnalité et les différentes recettes** pour les manger :

Janvier	Bar, pervenche, buccin, pétoncle, crevette, dorade royale, aiglefin, hareng, huîtres, bar, moule, merlan, morue, lieu jaune, raie.
Février	Bar, cabillaud, merlu, pétoncles, crevettes, dorade royale, aiglefin, aiglefin, hareng, huîtres, dab, loup, lotte, maquereau, merlan, morue, moules, raie, saumon, sole.
Mars	Bar, baudroie, brochet, buccin, morue, carpe, chinchard, houille, pétoncles, crevettes, dorade royale, aiglefin, huîtres, homard, lieu jaune, lotte, loup, maquereau, merlan, merlu, cabillaud, moules, perche, raie, saumon, sole, turbot.
Avril	Baudroie, brochet, morue, chinchard, merlu, pétoncles, congre, crevette, homard, goberge, maquereau, merlu, raie, saumon, seiche, sole, moue, turbot.
Mai	Anchois, lotte, morue, merlu, pétoncles, crevettes, homard, langoustine, lieu jaune, maquereau, merlu, raie, sardine, saumon, sole, thon germon, crabe, tacaud, turbot.
Juin	Anchois, merlu, chinchard, congre, crevette, écrevisse, homard, homard, langoustine, lieu jaune, maquereau, merlu, raie, galuchat, sardine, saumon, thon germon, crabe, turbot.
Juillet	Merlu, congre, crevettes, écrevisses, homard, homard, langoustine, lieu jaune, maquereau, raie, Saint-Pierre, sardine, saumon, germon, turbot.
Août	Anchois, crevettes, dorade royale, écrevisses, homard, homard, langoustine, maquereau, raie, sardine, saumon, thon blanc.
Septembre	Crevettes, dorade royale, écrevisses, homard, homard, langoustine, maquereau, moules, crevettes, raie, seiche, sardine, thon germon.
Octobre	Crevettes, dorade, hareng, homard, homard, maquereau, moules, raie, sardine.
Novembre	Bar, pétoncles, crevettes, dorade, hareng, homard, huîtres, moules, oursin, raie.
Décembre	Bar, dorade, hareng, moules, raie.