

La Mer

Bien commun de l'humanité

Outil d'animation

« Pêche qui peut ! »

Explications des cartes du jeu des 7 familles

Contacts : Groupe ECSI Mer - BPL

Famille « bateaux de pêche »

La pirogue à rames, taillée dans un tronc d'arbre est l'embarcation traditionnelle qu'on trouve partout dans le monde, sur les fleuves et en zone littorale.

La pirogue motorisée est équipée d'un moteur hors-bord, c'est une embarcation qui peut faire une quinzaine de mètres et embarquer une dizaine de pêcheurs. Au Sénégal, 20% des pirogues sont motorisées. Elles permettent d'aller pêcher plus loin en mer et d'utiliser des engins de pêche plus nombreux et plus grands (filets, sennes, lignes).

Le caseyeur est un petit navire (10m en moyenne) spécialisé dans la pose et le relevage des casiers (crabes, crevettes, homards). En Bretagne, il est de plus en plus à pont couvert pour permettre à l'équipage (1 ou 2 matelots qui accompagnent le patron pêcheur) de travailler dans des conditions moins rudes. Les caseyeurs embarquent plusieurs centaines de casiers.

Le fileyeur est un petit navire (10m en moyenne) spécialisé dans la pose et le relevage des filets à l'aide d'un touret motorisé, le « vire-filet », situé sur le côté du bateau, le stockage des filets se faisant dans des caisses à l'arrière, le plus souvent sous un pont couvert. Les fileyeurs embarquent plusieurs km de filets.

Le chalutier est un « tracteur des mers » qui traîne une grande poche de filet appelé chalut. On distingue les chalutiers de petite pêche (6-12 m) ou de pêche côtière (12-20 m) qui sortent à la journée ou pour 2 ou 3 jours et qui ramènent du poisson frais, les chalutiers hauturiers (20 à 33 mètres) qui partent une ou deux semaines, les chalutiers industriels (33 à 55 mètres) et les chalutiers-congélateurs (supérieur à 55 mètres) qui partent plusieurs semaines ou plusieurs mois et congèlent le poisson à bord. Il y a aussi les énormes chalutiers-congélateurs (russes ou chinois) qui sont des navires-usines et qui partent plusieurs mois. L'essentiel de la pêche en France est produit par des chalutiers.

Le thonier-senneur est un puissant navire (30 à 120m) spécialisé dans la pêche au thon à l'aide d'un grand filet en arc de cercle, la senne, qui emprisonne le banc de thons. Le navire est rapide (15 – 20 nœuds). La France dispose d'une importante flottille de grands thoniers-senneurs dans l'océan indien et quelques petits thoniers senneurs en Méditerranée (Sète).

La Mer

Bien commun de l'humanité

Famille « engins de pêche »

Le casier est une cage posée au fond qui contient un appât. Les crustacés (crabes, crevettes, homards, langoustes..) sont attirés par l'appât, rentrent par une « goulotte » et se retrouvent piégés à l'intérieur.

La ligne est dotée d'hameçons qui sont appâtés (appâts vivants ou leurres artificiels). Le poisson qui se précipite sur l'appât est retenu par l'hameçon. La ligne peut être trainée depuis un bateau, lancée depuis le rivage (canne à pêche). Les lignes peuvent aussi être suspendues sous des cordes tendues en surface à l'aide de bouées : ce sont des palangres.

Le filet dérivant tendu entre deux bouées capture des poissons de pleine eau (pélagiques) tels que sardines, maquereaux, chinchards... qui se prennent dans les mailles. Le filet est suspendu verticalement sous une corde maintenue en surface par des flotteurs et sa partie basse est lestée par des plombs. Il fait couramment plusieurs centaines de mètres.

Le filet de fond repose verticalement sur le fond et barre le passage aux espèces vivant près du fond (démersales) telles que soles, turbots, lieus... Sa forme la plus élaborée (le trémail) comprend trois nappes : une nappe à mailles fines, entre deux nappes à mailles larges, pour mieux capturer les poissons plats (soles, plies).

La senne est un filet qui forme un arc de cercle autour des bancs de poissons. Elle peut être de petite dimension et utilisée par les pêcheurs depuis le rivage ou de très grande dimension et mise en oeuvre par les thoniers-senneurs. Sur les grands thoniers-senneurs océaniques, la senne peut atteindre 2 kilomètres de long et près de 300 m de haut et couvrir plusieurs dizaines d'hectares.

Le chalut est une grande poche de filet qui est traînée par un chalutier à basse vitesse (3 ou 4 nœuds). Il est maintenu ouvert par des planches (panneaux). Il est en général traîné pendant une ou plusieurs heures et capture tous les poissons qui ne peuvent s'échapper au travers des mailles du filet. C'est un engin peu sélectif qui préserve mal la qualité du poisson (les premiers poissons capturés sont écrasés par les suivants dans le fond de la poche du chalut). On distingue les chaluts pélagiques qui pêchent les espèces en pleine eau (maquereaux, sardines, chinchards...) et les chaluts de fond qui capturent les espèces démersales (vivants au voisinage du fond) comme les soles et les lieus.

La Mer

Bien commun de l'humanité

Famille « pêcheurs »

Il y a une grande variété de pêcheurs dans le monde, selon le type de pêche pratiqué, d'engin, de bateau. Il y a 40 millions de pêcheurs dans le monde à plus de 80% en Asie.

Le piroguier mène une pirogue à rames ou à moteur. Il pratique la pêche au filet, à la senne ou à la ligne.

Le patron pêcheur commande le navire qui souvent lui appartient. Il a une bonne connaissance des lieux et des techniques de pêche.

Les matelots constituent l'équipage du navire, ils assistent le patron dans la conduite des engins de pêche : mise à l'eau, relevage, ramassage et mise en cale des poissons.

Les matelots industriels constituent l'équipage des gros navires industriels (chalutiers ou thoniers-senneurs océaniques). Ils sont souvent spécialisés dans des tâches répétitives telles que le tri, l'éviscération et la découpe du poisson avant congélation.

Le pêcheur à la ligne peut être un amateur ou un professionnel. Il pratique la pêche depuis le rivage ou à bord d'un bateau. Voir famille « engins de pêche »

Le pêcheur à pied peut être un amateur ou un professionnel. Il pratique la pêche sur l'estran (zone du rivage recouverte à marée haute et découverte à marée basse). Il y a une grande variété de techniques de captures selon les proies recherchées (crevettes, coquillages, crabes, vers pour les appâts).

La Mer

Bien commun de l'humanité

Famille « poissons »

Selon la FAO, la pêche maritime plafonne à 80 millions de tonnes. Les principales espèces capturées sont : l'anchois du Pérou, le lieu d'Alaska, le thon listao, la sardine, le hareng et le maquereau.

La liste retenue dans le jeu des 7 familles « mer et pêche » concerne plus la pêche européenne et africaine. Des navires français pêchent aussi le long des côtes du Sénégal, ce qui est source de conflit et d'une forme d'accaparement des mers au détriment des pêcheurs artisans.

L'anchois est le petit poisson pélagique (12 à 15 cm) le plus pêché au monde, particulièrement le long des côtes du Pérou quand les remontées d'eaux froides et riches en sels nutritifs qui fertilisent les eaux de surface en stimulant la production de plancton. L'anchois est aussi pêché en France sur la côte méditerranéenne et en Atlantique des Açores au Sénégal.

La sardine est un des poissons pélagiques les plus pêchés du monde. C'est une espèce à vie courte (3 à 5 ans) d'une vingtaine de cm qui évolue au large, au sein de bancs parfois très compacts, entre 10 et 50 mètres sous la surface. Elle se nourrit de plancton, d'œufs et de larves de crustacés. Elle est pêchée à l'aide d'une senne tournante qui encercle le banc.

Le maquereau est un poisson effilé aux rayures caractéristiques d'une trentaine de cm. Il est très courant en mer du nord, en Manche ou en Atlantique jusque sur la côte ouest-africaine. Il est le plus souvent chaluté. Il est souvent mélangé au chinchard. Des captures importantes de maquereaux et de chinchards ont été réalisées au large du Sénégal par des navires-usine russes.

Le thon comprend une douzaine d'espèces: thon rouge, thon blanc ou germon (pêché dans le golfe de Gascogne), thon albacore, thon patudo et le thon listao qui compte parmi les espèces les plus pêchées. Ces trois derniers sont des thons tropicaux. Le thon est un nageur très vélocité qui peut atteindre 80 km/h et un mangeur vorace qui avale quotidiennement le tiers de son poids.

La sole est un poisson plat qui vit un peu partout en Europe et jusqu'en Afrique de l'Ouest. Elle peut vivre jusqu'à 25 ans et atteindre 60 cm. C'est un poisson haut de gamme très recherché et qui vit sur des fonds sableux ou vaseux.

Le capitaine est un grand poisson tropical qui peut atteindre 2m et 75 kg, très recherché par la pêche sportive au large du Sénégal. Il est très apprécié par les restaurateurs. La pêche sportive peut donc contribuer au développement du tourisme.

La Mer

Bien commun de l'humanité

Famille « conservation et transformation du poisson »

Le poisson frais doit être mangé peu de jours après sa capture. C'est pourquoi la conservation du poisson a fait l'objet du développement de différentes techniques.

Le fumage/séchage consiste à sécher le poisson au soleil ou dans un fumoir. A l'origine, le but recherché était d'agir sur la durée de conservation du produit traité : c'est ainsi qu'à côté de la salaison et du séchage, le fumage appartient au groupe des trois procédés les plus anciens de conservation des denrées alimentaires.

Le salage consiste à recouvrir de sel le poisson éviscéré ou en filets.

La conserve est un mode de conservation très efficace, pour des durées de plusieurs années. Cette technique est couramment utilisée pour les sardines, le thon (germon) et les maquereaux.

La congélation est le procédé utilisé sur les grands chalutiers ou à bord des thoniers-senneurs océanique.

Le surimi, poisson haché en japonais, appelé souvent à tort « bâtonnet de crabe », est un produit alimentaire réalisé à base de chair de poisson. Les espèces utilisées pour le surimi produit en France sont des poissons sauvages à chair blanche pêchés en haute mer tel que le merlan ou le colin d'Alaska.

La farine de poisson est fabriquée par séparation de la phase liquide (eau et lipides, extraite par cuisson/pressage) et des protéines, puis par broyage et séchage. Riche en protéines animales, elle sert de nourriture aux poissons d'aquaculture. C'est pour cette raison que les pays nordiques (Norvège, Danemark) ont développé la « pêche minotière » qui cible les harengs. Les anchois pêchés massivement au large du Pérou sont aussi transformés en farine.

La Mer

Bien commun de l'humanité

Famille «aquaculture »

L'aquaculture consiste à élever des poissons ou des crustacés en milieu contrôlé. On retiendra ici 6 types d'aquaculture.

L'ostréiculture est l'élevage des huitres. La France est de loin le principal producteur d'huitres en Europe. Le naissain d'huitre est capturé dans des endroits particuliers, puis il grossit dans des poches à naissain avant d'être élevé dans des poches disposées sur des tables. Vient ensuite l'affinage des huitres dans des parcs. La Chine produit 80% des huitres dans le monde.

La mytiliculture désigne l'élevage des moules. Il y a différentes techniques telles que les bouchots (pieux sur l'estran), sur filière (cordes) en pleine mer ou sur des cordes suspendues à des radeaux en Espagne (batea).

L'élevage de bars se fait dans des eaux de température supérieure à 14°C (Turquie, Grèce...), et comprend trois étapes : la ponte par les géniteurs, l'élevage des juvéniles en bassin puis une phase de grossissement en cage en mer.

L'élevage de crevettes (pénéiculture ou creveticulture) a connu un très rapide développement dans les années 70 aux USA, au Japon et en Europe occidentale. Près des ¾ des crevettes sont produites aujourd'hui en Asie (Chine et Thaïlande). Cet élevage tropical a un impact social et environnemental parfois préoccupant car il détruit massivement des zones littorales sensibles telles que mangroves et récifs coralliens.

L'élevage de carpes est pratiqué depuis très longtemps dans des bassins d'eau douce. La carpe est un poisson rustique dont la reproduction est parfaitement maîtrisée. Avec une production de 24 millions de tonnes, principalement en Chine, l'élevage des carpes représente la moitié de la production mondiale de poissons d'eau douce.

L'élevage de saumons (salmoniculture), s'est développé à partir des années 60. La production mondiale de 1,2 millions de tonnes est dominée par la Norvège et le Chili, deux pays pratiquant la « pêche minotière » dirigée vers des espèces de faible valeur qui sont transformées en farine pour nourrir les saumons.

La Mer

Bien commun de l'humanité

Famille « produits aquacoles »

L'huître est un mollusque bivalve qui vit dans l'eau salée. On la trouve dans toutes les mers. La France produit l'essentiel (130 000 tonnes) de la production européenne. Ce sont des huîtres creuses à 98%. L'huître creuse a été introduite en France dans les années 60 à la suite de l'effondrement du stock d'huîtres plates (2% de la production aujourd'hui en France). Dans les années 80, les chercheurs ont développé une nouvelle variété d'huître creuse : l'huître triploïde qui est stérile donc non laiteuse et commercialisée toute l'année.

La moule est un mollusque bivalve très résistant. C'est un animal filtreur (20 litres/jour) qui peut donc bio-accumuler des polluants. La moule existe à l'état sauvage dans une grande partie du monde. Elle est de plus en plus élevée. La France en élève 50 000 tonnes/an et en importe deux fois plus.

Le bar (loup en Méditerranée) est un poisson très recherché pour ses qualités gustatives. On le trouve partout en Europe et de la Norvège au Sénégal. Il peut atteindre un mètre et 12kg. Il aime les eaux battues et oxygénées, (pointe du Raz en Bretagne). Il est pêché à la traîne (ligne) par les professionnels et par les amateurs. Il est de plus en plus élevé en cage (Turquie, Grèce, Tunisie..) pour satisfaire la demande.

La crevette est un petit crustacé de la même famille que les crabes, écrevisses, homards et langoustes (décapode, à 5 paires de pattes). Il y a plusieurs espèces : la rose très goûteuse, la grise très pêchée, les gambas qui sont de grande taille. Le krill, qui est la nourriture des baleines est composé de minuscules crevettes dont la biomasse est abondante dans les eaux froides. La crevette est pêchée le plus souvent à pied avec un filet poussé sur l'estran. L'élevage des crevettes est en plein essor en Asie.

Le saumon est un poisson qui naît en eau douce près des sources, puis descend instinctivement jusqu'à la mer où il vit 1 à 3 ans, puis retourne dans le fleuve dans lequel il est né pour se reproduire et généralement mourir après la ponte. On distingue le saumon Pacifique essentiellement pêché (Alaska, Russie et Japon) et mis en conserve et le saumon Atlantique essentiellement d'aquaculture (Norvège, Chili, Ecosse et Colombie Britannique) et mangé frais ou fumé. C'est en valeur le troisième produit aquatique le plus consommé dans le monde.

La carpe est un poisson d'eau douce, très rustique qui vit en bancs dans les eaux calmes, étangs, rivières ou lacs. C'est un poisson omnivore et méfiant qui est élevé depuis 3000 ans en Chine. Son élevage en France date du Moyen Age.