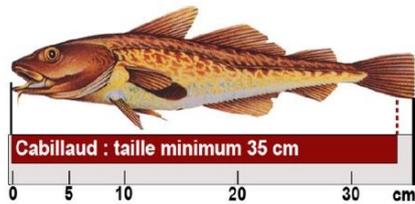


Fiche pédagogique pêche

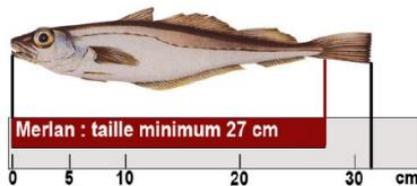
Le tri du poisson sur le chalutier

Un jeune mousse vient d'embarquer, il s'occupe du tri du poisson pêché pour la première fois. Trouver quel poisson est trop petit afin de le remettre à la mer. Sur la règle la taille minimum du type de poisson pêché est indiquée en rouge. Cocher la bonne réponse.



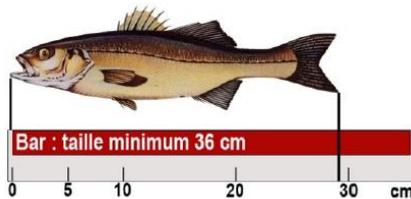
Ce cabillaud est-il ?

- Assez grand pour être pêché (plus de 35 cm ?)
- Trop petit, on doit le rejeter à la mer



Ce merlan est-il ?

- Assez grand pour être pêché (plus de 27 cm ?)
- Trop petit, on doit le rejeter à la mer

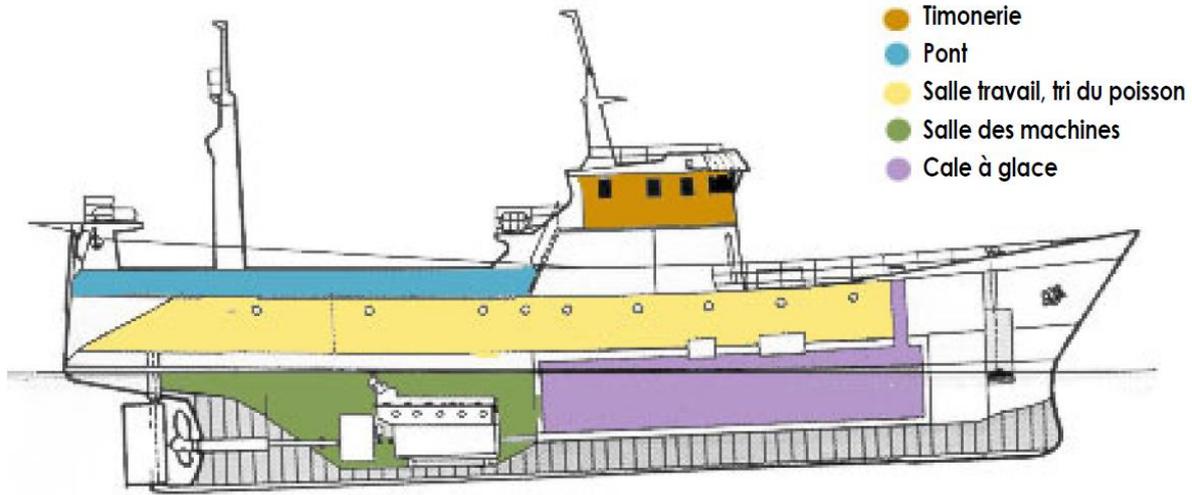


Ce bar est-il ?

- Assez grand pour être pêché (plus de 36 cm ?)
- Trop petit, on doit le rejeter à la mer

Qui travaille où ?

Noter sous chaque photo le lieu habituel de travail de chaque marin en s'aidant du dessin du chalutier.











Le poisson frais arrive à quai

En 24h le poisson frais doit arriver sur l'étal du poissonnier ou dans la cuisine du restaurateur. Les images retracent le parcours du poisson lorsqu'il arrive à quai. Retrouver et relier le texte correspondant.



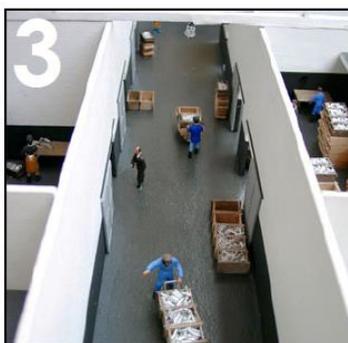
N° : Préparation des colis

Après avoir acheté des lots de poissons à la criée, les mareyeurs préparent les colis de leurs clients



N° : Le transport

Le poisson est transporté dans des caisses de glace par camion réfrigéré entre 0° et 3°c jusqu'au supermarché, restaurant, poissonnier qui l'a commandé



N° : Le déchargement

La pêche du jour est déchargée au port par les marins pêcheurs à l'arrivée du chalutier



N° : La vente à la criée

A la Crieé les mareyeurs achètent des lots de poissons (caisses) en fonction des commandes de leurs clients (supermarchés, restaurants, poissonniers...)