



PÊCHES EN MER

© L. Rogard.

Les poissons, les mollusques et les crustacés sont les principaux produits de la mer consommés par l'homme. Ils offrent une partie des protéines animales nécessaires à notre alimentation. Avant d'arriver dans notre assiette, ces espèces vivent dans un milieu dont l'équilibre est sensible.

Dans un environnement difficile, les marins pêcheurs ont su exploiter cette ressource sauvage de façon performante. Cependant, cette exploitation montre des limites. Le devenir de la ressource et l'activité des hommes sont étroitement liés.

Cette exposition apporte différents éclairages sur l'univers de la pêche en Bretagne en le présentant du point de vue scientifique, technique, et aussi économique.

► PUBLIC

Tout public, à partir des classes de CM1 accompagnées d'un animateur.

► CONCEPTION

L'Espace des sciences.
Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer) - Brest.
CCSTI / Maison de la mer.
Océanopolis.

► CRÉATION 1998

► DESCRIPTIF

- **20 panneaux** couleur, sur PVC plastifié, 0,80 x 1,20 m, percés de 2 trous, à accrocher.
- **1 maquette** interactive "Techniques de pêche" à poser sur table (1,40 x 1,40 m, haut. 0,40 m). Présentation d'un diorama de la côte avec cinq types de pêches côtières (chalutier pélagique, chalutier de fond, coquillier, caseyeur et palangrier).
- **1 CD-ROM** pour PC
"Pêche" : pour découvrir, capturer et gérer les espèces de poissons pêchées sur les côtes bretonnes (configuration minimale : processeur Pentium 166 Mhz - RAM 32 Mo - 300 Mo disponibles sur DD - lecteur de CD-ROM - Windows 95 - carte son - écran 17").
- **1 vidéo VHS** de 12'30"
"De la cale à l'étal" (3') - Le circuit du poisson pêché, du pont du bateau au détaillant.
"Les techniques de pêche : la pêche côtière" (4')
La pêche à la palangre, au chalut, aux filets cales, à la drague et aux casiers.
"La pêche hauturière : de 3 à 21 jours en mer" (2'30") - La pêche au chalut et aux filets dérivants.
"La vie de marin" (3') - Comment s'organise la vie d'un jeune patron pêcheur.

► MISE EN PLACE

Au minimum 24 m linéaires + 10 m².

► SUGGESTIONS

Cette exposition est un excellent support pour des conférences sur la gestion de la ressource halieutique. Elle peut être agrémentée de larves d'artémias observées à la loupe binoculaire pour évoquer la vie du zooplancton. De même l'exposition peut être enrichie d'engins de pêche (casiers, filets, bouées...).

► ACCOMPAGNEMENT

Documents d'accompagnement : Expoguide et guide d'animation pour l'enseignant et l'animateur.

► TITRE DES PANNEAUX

LES PRODUITS DE LA MER

- 1 • Pêches en mer (panneau titre).
- 2 • La mer : une réserve alimentaire.
- 3 • La consommation des produits de la mer.
- 4 • De l'océan à l'assiette.

UNE RESSOURCE VIVANTE ET FRAGILE

- 5 • Le milieu marin.
- 6 • Qui mange qui ?
- 7 • Le turbot, l'histoire d'une vie sous la mer.
- 8 • Une ressource sous influence.
- 9 • Les espèces sous surveillance.

LA PÊCHE MARITIME EN BRETAGNE

- 10 • La Bretagne, première région de pêche française.
 - 11 • Des engins traînants...
 - 12 • ... et des engins dormants.
 - 13 • Pêches, armements, pêcheries et métiers.
 - 14 • Le 19^e siècle, l'ère du thon blanc et de la sardine.
 - 15 • La fin du 19^e et le début du 20^e, l'ère des grandes mutations.
 - 16 • Seconde moitié du 20^e siècle, mutation des pêches en haute mer.
- ### LA GESTION DE LA PÊCHE
- 17 • Ressources et marchés.
 - 18 • Accès aux zones de pêche, usage de la ressource.
 - 19 • Des engins de pêche plus sélectifs.
 - 20 • Enjeux et gestion de la bande côtière.

► MISE À DISPOSITION

- **Tarif de mise à disposition et valeur d'assurance** : voir fiche tarifaire.
- **Transport et assurance** : à la charge de l'emprunteur.
- **Renseignements et réservations** : Service diffusion.