

DE LA MER à l'assiette



Techniques de Pêche

Bolinche

Traînée depuis l'embarcation, la **bolinche** ou senne coulissante permet d'encercler **rapidement les bancs de poissons**, comme l'anchois ou la sardine, dès qu'ils sont repérés à l'aide du sondeur. Un filin, glissé dans sa partie inférieure, assure sa fermeture. La bolinche forme alors une poche ramenée progressivement à bord.

Anchois,
Sardines



Casier

Les casiers sont des **cages en bois ou en plastique posées sur le fond**, grées individuellement ou réunies sur une filière. Ils **piègent des crustacés et des poissons** attirés par l'appât qu'ils contiennent.

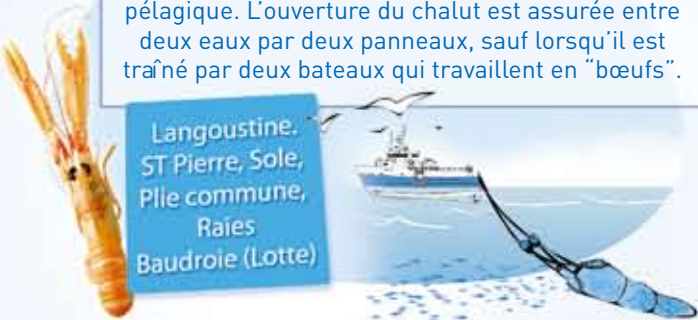
Tourteau,
Araignée,
Homard,
Langouste,
Langoustine,
Bouquet



Chalut

Le chalut est un **filet de forme conique** destiné à **capturer de nombreuses espèces de poissons**. Tracté sur le fond par un chalutier, il est également utilisé entre deux eaux. C'est le cas du chalut pélagique. L'ouverture du chalut est assurée entre deux eaux par deux panneaux, sauf lorsqu'il est traîné par deux bateaux qui travaillent en "bœufs".

Langoustine,
ST Pierre, Sole,
Pile commune,
Raies
Baudroie (Lotte)



Drague

La drague est un **sac en filet ou en métal, remorqué sur le fond**. Une armature rigide, munie d'une lame ou de dents, assure son ouverture. Elle est couramment utilisée pour **pêcher les coquillages**.

Coquille St Jacques,
Palourde et Praire.



Filet

Le **filet trémail** est **rectangulaire, constitué de plusieurs nappes de même dimension**.

Les poissons s'y prennent par les ouïes. Il est maintenu verticalement dans l'eau, tendu par des flotteurs sur son bord supérieur et par des plombs sur son bord inférieur.

Araignée, langouste
Rouget barbet, Merlu
Baudroie (Lotte), Sole



Ligne, palangre

Les **lignes de traîne** sont **équipées d'hameçons munis d'appâts**. Traînées à proximité de la surface, elles sont tenues à la main ou fixées sur de longues perches, les tangons, s'abaissant de chaque côté de l'embarcation pour éviter les remous de l'hélice.

Bar, Dorade
Lieu jaune



La criée



La **criée** est le lieu de **débarquement des bateaux**, de **tri des produits** selon la codification européenne (Espèce, Taille, Présentation et Qualité) et de **vente aux enchères des lots** mis en ligne.

Les ventes à la voix ont presque disparu au profit des **ventes informatiques** (garantes de l'enregistrement des données de vente et donc de la fameuse « traçabilité »).

Définition de la traçabilité : aptitude à **retrouver l'historique d'un produit** (composition, procédés de fabrication, dates, ...). La traçabilité mot à la mode lors des moments de troubles... n'est pas un critère de qualité, mais un **outil dans la gestion d'une démarche qualité globale**.



Le mareyage

Le mareyeur est le **professionnel à terre qui achète les produits à la criée** et va composer des lots homogènes de poissons entiers ou transformés (filets, darnes, ...) **selon les demandes des clients** : grandes surfaces, poissonniers détaillants, grossistes ou restaurateurs.

Le mareyeur a un **agrément sanitaire** d'établissement de manipulation et de transformation des produits de la pêche.

Normapêche
bretagne

www.bretagne-qualite-mer.com