Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Maritime, veuillez visiter :
capmaritime.fr/annales-sujets-et-corriges

Techniques de pêche avancées

Session 2023

Code sujet **E391** 1 heure

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

1re QUESTION — Conservation et qualité des captures
5 réponses • PDF source, p. 2

2e QUESTION — Mailles, travail du filet et palangre
4 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 5

3e QUESTION — Planète Terre, poissons et carte bathymétrique
6 réponses • PDF source, p. 3

4e QUESTION — Réglementation et gestion des pêches
6 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

1re QUESTION

5 points

Conservation et qualité des captures

Question 1.

PDF source, p. 2

> Nommer le principal agent responsable de l’altération des captures.

Après la capture, les micro-organismes se développent et dégradent le poisson. Les bactéries sont le principal agent responsable de cette altération. Les enzymes présentes dans le poisson peuvent aussi y contribuer, mais ne sont pas l’agent principal demandé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Les bactéries** (micro-organismes).

Question 2.

PDF source, p. 2

> Énumérer les sens utilisés par la méthode organoleptique pour reconnaître un poisson frais.

La méthode organoleptique consiste à examiner le poisson avec les sens. On observe son aspect, on sent son odeur et on apprécie sa texture au toucher. Le goût peut également être utilisé pour évaluer un poisson préparé et cuit ; il ne faut pas goûter du poisson cru pour en vérifier la fraîcheur.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **La vue, l’odorat, le toucher et le goût** (pour le goût, après préparation adaptée).

Question 3.

PDF source, p. 2

> Préciser le moment où la glace devient efficace pour conserver la capture.

La glace refroidit le poisson dès qu’elle est en contact avec lui. Elle absorbe notamment de la chaleur en fondant, ce qui permet de poursuivre le refroidissement. Pour une bonne conservation, il faut glacer la capture rapidement et l’amener près de 0 °C.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **La glace agit dès sa mise au contact de la capture et absorbe de la chaleur en fondant.** Il faut donc glacer le poisson le plus tôt possible après sa capture.

Question 4.

PDF source, p. 2

> Préciser l’autre utilité de la glace (en plus du froid).

L’eau produite par la fonte de la glace peut entraîner certaines souillures et contribuer au lavage du poisson.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Elle sert aussi à laver ou rincer le poisson**, grâce à l’eau de fonte.

Question 5.

> Indiquer la condition principale nécessaire au maintien de la qualité du poisson capturé.

Pour préserver la qualité, il faut refroidir rapidement le poisson après sa capture et le conserver au froid sans interruption. La glace permet de maintenir une température proche de 0 °C ; il faut éviter que le poisson se réchauffe pendant sa manutention et son stockage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Refroidir rapidement le poisson et le maintenir au froid sans interruption.**

2e QUESTION

5 points

Mailles, travail du filet et palangre

Question 1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 5

> Répondre sur l’annexe à compléter 1. Indiquer les trois mesures pouvant être effectuées sur une maille.

Sur l’annexe 1, il faut associer chaque numéro au trait de mesure correspondant. Le numéro 1 désigne la dimension de la maille étirée entre deux nœuds opposés ; le numéro 2, l’ouverture libre à l’intérieur de la maille ; le numéro 3, la longueur d’un côté de maille, aussi appelé barre.

RÉPONSE À RETENIR

1. **Maille étirée** : distance entre deux nœuds opposés lorsque la maille est étirée (repère 1).
2. **Ouverture de la maille** : distance libre entre les bords intérieurs des nœuds opposés (repère 2).
3. **Longueur d’un côté de maille**, ou longueur d’une barre : distance entre deux nœuds voisins le long d’un côté (repère 3).

Question 2.

PDF source, p. 2

> Nommer les 3 principales coupes rencontrées dans le travail d’un filet.

Les coupes sont les façons de découper une nappe de filet selon l’orientation des mailles. Les appellations usuelles sont coupe normale (N), coupe transversale (T) et coupe en biais (B). Les lettres de repérage peuvent dépendre des conventions employées.

RÉPONSE À RETENIR

Les trois coupes principales sont la **coupe normale**, la **coupe transversale** et la **coupe en biais** (oblique).

Question 3.

PDF source, p. 2

> Indiquer l’utilité du rapport d’armement.

Le rapport d’armement met en relation la longueur de la nappe de filet et celle de la ralingue sur laquelle elle est montée. Il sert à déterminer le degré d’armement de la nappe : le montage obtenu influe notamment sur l’ouverture des mailles et l’ouverture du filet.

RÉPONSE À RETENIR

Le rapport d’armement sert à déterminer le montage de la nappe sur les ralingues et, par conséquent, l’ouverture du filet.

Question 4.

PDF source, p. 3

> Décrire la composition d’une palangre.

La palangre est un engin de pêche constitué d’une ligne principale, appelée ligne-mère, à laquelle sont attachés des avançons portant des hameçons, généralement appâtés. Le montage peut également comporter des flotteurs, des lests ou ancres et des bouées de repérage, selon le type de palangre et la

profondeur de pêche.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une palangre comprend une **ligne principale (ligne-mère)**, des **avançons** qui y sont attachés et des **hameçons**, généralement appâtés. Selon le montage, elle comporte aussi des flotteurs, des lests ou ancres et des bouées de repérage.

3e QUESTION

5 points

Planète Terre, poissons et carte bathymétrique

1.

Question planète verte

PDF source, p. 3

> Parmi ces deux propositions, indiquer celle utilisée pour nommer la planète Terre : « planète verte ».

La question demande de choisir une seule des deux appellations. « Planète verte » n’est pas celle qui est retenue pour désigner la Terre dans le sujet.

RÉPONSE À RETENIR

« Planète verte » n’est pas la bonne proposition.

Question planète bleue

PDF source, p. 3

> Parmi ces deux propositions, indiquer celle utilisée pour nommer la planète Terre : « planète bleue ».

Parmi les deux propositions, la Terre est appelée « planète bleue » : cette appellation fait référence à son apparence lorsqu’on la voit depuis l’espace.

RÉPONSE À RETENIR

La planète bleue.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Expliquer les raisons de cette appellation.

Les océans et les autres étendues d’eau couvrent une grande partie de la surface de la Terre. Vus depuis l’espace, ils lui donnent une apparence principalement bleue, d’où son appellation.

RÉPONSE À RETENIR

La Terre est appelée « planète bleue » parce que ses vastes étendues d’eau lui donnent cette apparence lorsqu’on la voit depuis l’espace.

Question 3.

PDF source, p. 3

> Nommer les nageoires paires des poissons osseux.

Les nageoires paires des poissons osseux sont disposées par paires de part et d’autre du corps : une paire de nageoires pectorales et une paire de nageoires pelviennes, aussi appelées nageoires ventrales.

RÉPONSE À RETENIR

Les nageoires paires sont les **nageoires pectorales** et les **nageoires pelviennes** (ou ventrales).

Question 4.

PDF source, p. 3

> Indiquer la grande famille de poissons dans laquelle sont classés les requins et les raies.

Les requins et les raies ont un squelette principalement constitué de cartilage. Ils sont donc classés parmi les poissons cartilagineux.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les requins et les raies appartiennent à la grande famille des **poissons cartilagineux**.

Question 5.

PDF source, p. 3

> Indiquer le type de renseignement figurant sur une carte bathymétrique.

La bathymétrie concerne la mesure des profondeurs sous-marines. Une carte bathymétrique indique donc les profondeurs et permet de représenter le relief des fonds marins.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une carte bathymétrique renseigne sur les **profondeurs et le relief des fonds marins**.

4e QUESTION

5 points

Réglementation et gestion des pêches

Question 1.

PDF source, p. 3

> Nommer le document concernant la pêche que doit impérativement remplir tout patron de pêche.

Le patron de pêche doit consigner les renseignements sur les opérations de pêche et les captures dans le document de suivi prévu à cet effet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il doit remplir le **journal de pêche** (ou journal de bord de pêche).

2.

Question a.

PDF source, p. 4

> Parmi ces deux propositions, indiquer laquelle est juste : les TAC (total autorisé de capture) sont attribués aux pays qui redistribuent les quotas aux organisations de producteurs.

La proposition a décrit la répartition des possibilités de pêche : les TAC sont répartis entre les pays, qui répartissent ensuite les quotas au niveau national, notamment aux organisations de producteurs.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La proposition **a** est juste.

Question b.

PDF source, p. 4

> Parmi ces deux propositions, indiquer laquelle est juste : les TAC sont attribués directement aux pêcheurs.

Les TAC ne sont pas attribués directement aux pêcheurs : ils sont d'abord répartis entre les pays, qui organisent ensuite la répartition des quotas.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La proposition **b** est fausse.

Question 3.

PDF source, p. 4

> Expliquer pourquoi le maillage des chaluts est réglementé.

La taille des mailles détermine en partie quels poissons peuvent s'échapper du chalut. Réglementer le maillage permet de rendre la pêche plus sélective et de laisser s'échapper une partie des poissons trop petits, notamment les jeunes poissons.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le maillage des chaluts est réglementé pour limiter la capture des poissons trop petits, protéger les jeunes poissons et contribuer au renouvellement des stocks.

Question 4.

PDF source, p. 4

> Citer une espèce de poisson ou de coquillage dont la pêche est limitée à une période de pêche.

Une espèce dont la pêche est soumise à une période d'ouverture déterminée convient comme exemple. Les périodes applicables dépendent de la réglementation et de la zone de pêche.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Exemple : la **coquille Saint-Jacques**, dont la pêche est limitée à une période d'ouverture.

Question 5.

PDF source, p. 4

> Donner la signification du terme PME.

PME est le sigle désignant une catégorie d'entreprises.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **PME** signifie **petites et moyennes entreprises**.

Sujet : https://formations.mer.gouv.fr/sites/default/files/2023-07/0683%20CAPmar%20E391.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.