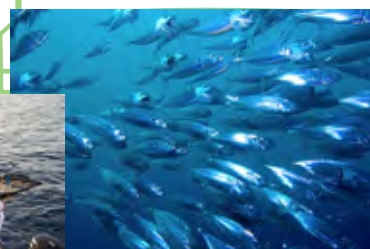
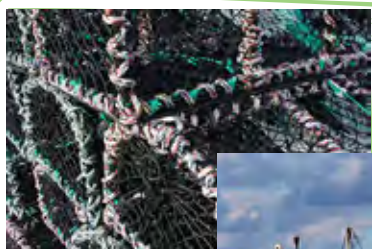


Guide pratique de l'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière Pêche & Aquaculture



Sommaire

Introduction

Quelques précisions utiles

1. Présentation de la filière Pêche & Aquaculture	1
1.1 – La production.....	2
1.2 – La mise en marché	5
1.3 – Le marché de gros.....	6
1.4 – La vente.....	7
1.5 – Les établissements de transformation	8
2. Réglementation, hygiène et sécurité	9
2.1 – Cadre réglementaire de la sortie scolaire	9
2.2 – Réglementation sanitaire et consignes d'hygiène	10
2.3 – Prévention et sécurité	11
3. L'organisation de la sortie scolaire	14
3.1 – La préparation, une nécessité	14
3.2 – Qui contacter ?	14
3.3 – Construire le programme.....	15
3.4 – La logistique	18
3.5 – L'évaluation de la sortie scolaire	21
3.6 – Liste des points à vérifier.....	22
4. L'animation de la sortie scolaire	24
4.1 – Les règles d'or de l'animation.....	24
4.2 – Quelques repères... ..	25
4.3 – Pistes d'animation pour les pêcheurs en mer	26
4.4 – Pistes d'animation pour les pêcheurs en eau douce	28
4.5 – Pistes d'animation pour les pêcheurs à pied	30
4.6 – Pistes d'animation pour les pisciculteurs	32
4.7 – Pistes d'animation pour les conchyliculteurs	34
4.8 – Pistes d'animation pour les halles à marée.....	36
4.9 – Pistes d'animation pour les mareyeurs	38
4.10 – Pistes d'animation pour les grossistes.....	40
4.11 – Pistes d'animation pour les distributeurs	42
4.12 – Focus sur la transformation et la dégustation	44
Ressources complémentaires	46
Annexes	48



Ce guide est téléchargeable gratuitement à l'adresse
<http://alimentation.gouv.fr/guide-accueil-scolaire>

Introduction

Le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire a mis en place un plan d'action pour une alimentation sûre, diversifiée et issue de modes de production durables : le Programme National pour l'Alimentation (PNA). L'objectif du PNA est de donner à chacun les moyens de connaître, accéder et apprécier la richesse de l'alimentation en France en faisant redécouvrir aux français le plaisir du bien-manger, en renforçant les liens sociaux, en prenant en compte le développement durable dans les modes de production, en préservant la culture et le patrimoine alimentaire français et en soutenant l'économie de ce secteur.

Dans ce contexte, l'information et l'éducation sont primordiales. Elles doivent inciter les enfants à manger de façon équilibrée, leur faire prendre conscience du lien entre alimentation et filière de production, et en faire des consommateurs responsables.

Les sorties scolaires axées sur la visite d'une ou plusieurs entreprise(s) de la filière Pêche et Aquaculture s'inscrivent dans cet objectif, en montrant les dimensions techniques mais aussi humaines de l'approvisionnement en produits alimentaires issus de la mer et de l'eau douce. Occasions de rencontres privilégiées, ces sorties offrent un cheminement pédagogique pertinent, incluant une dimension émotionnelle qui facilite une appropriation des connaissances par les enfants. Les supports documentaires, papier ou multimédia, aussi précieux soient-ils, ne suscitent ni la même émotion, ni les mêmes découvertes.

En parallèle de la visite proprement dite, l'organisation d'activités ludiques permet une approche pédagogique transversale : applications scientifiques, enrichissement du vocabulaire, développement de la culture générale, approche artistique... Ces projets cultivent la curiosité, l'autonomie et l'esprit d'initiative, tout en valorisant le travail manuel.

L'accueil de scolaires, pour certains professionnels, est nouveau et suscite de nombreuses interrogations. En réponse à ces préoccupations, ce guide se donne pour but d'accompagner les professionnels et les enseignants dans cette démarche. Co-financé par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, France Filière Pêche, FranceAgriMer et le Fond Européen pour la Pêche, il a été conçu avec la participation des acteurs de la filière et du Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et de la Vie Associative.

Qu'ils s'insèrent ou non dans le cadre d'une classe de mer, les projets abordés dans ce guide sont considérés comme occasionnels : les professionnels concernés n'entrent pas dans le cadre du dispositif des fermes pédagogiques et autres établissements spécialisés.

Financé par



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'ALIMENTATION
DE LA PÊCHE
DE LA RURALITÉ
ET DE L'AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE



Avec la participation de



Association des Directeurs
& Responsables des Halles
à Marée de France



Quelques précisions utiles

Terminologie

- **Produits aquatiques** : denrées alimentaires provenant de la mer et de l'eau douce, qu'elles soient issues de la pêche ou de l'aquaculture. Ce terme regroupe les poissons, les crustacés (crevettes, écrevisses...), les céphalopodes (seiches, poulpes...), les gastéropodes marins (par exemple les bulots), les coquillages (moules, huîtres...), les échinodermes (par exemple les oursins) et les tuniciers (par exemple les violets).
- **Sortie scolaire** : l'ensemble du projet, comprenant les déplacements, l'accueil du groupe et plusieurs animations.
- **Animations** : la visite à proprement parler et la (les) activité(s) pédagogique(s).
- **Visite** : circuit de découverte du site et de ses installations.
- **Activités pédagogiques** : jeux et exercices ludiques proposés aux enfants, en lien avec les produits aquatiques et/ou le métier considéré.
- **Animateur** : tout adulte responsable d'une animation. Il peut s'agir du professionnel responsable de la sortie scolaire, d'un de ses collaborateurs, de l'enseignant ou d'un intervenant extérieur.
- **Atelier** : désigne l'espace consacré à l'activité professionnelle.

Pictogrammes

Pour les conseils

Tout au long de ce guide, nous avons ajouté quelques conseils :

- Les conseils destinés à l'enseignant sont indiqués par une loupe portant la lettre E.
- Les conseils destinés au professionnel sont indiqués par une loupe portant la lettre P.
- Les conseils destinés à l'enseignant et au professionnel sont indiqués par une loupe portant les lettres E et P.



Pour les animations pédagogiques

Pour chaque activité pédagogique proposée dans ce guide, nous avons précisé :

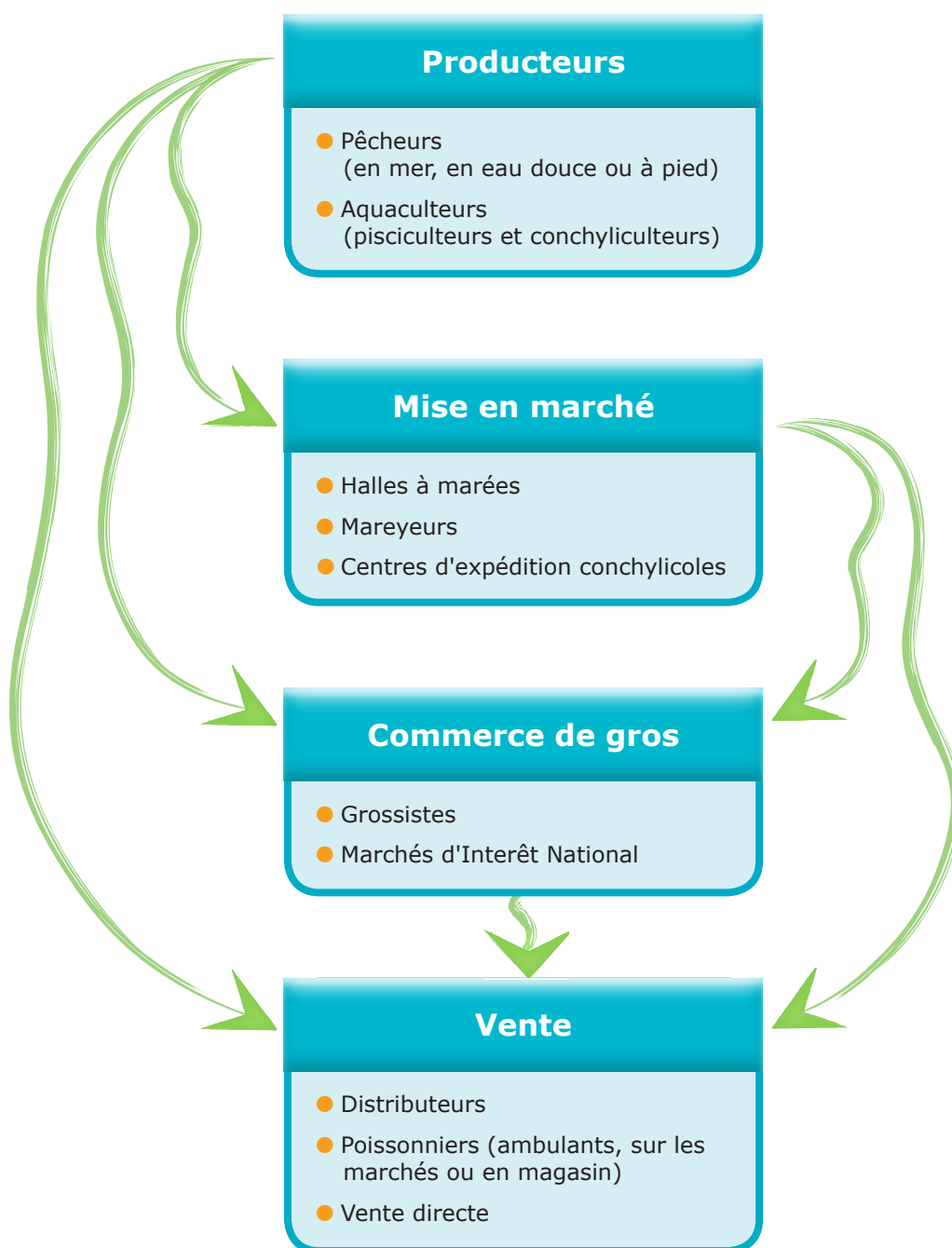
- Si l'activité est individuelle ou s'il s'agit d'un travail de groupe ;
- L'organisation pratique de l'activité : en classe entière, ou par sous-groupes en alternance...
- L'objectif pédagogique de l'activité.



1. Présentation de la filière Pêche & Aquaculture

La filière Pêche et Aquaculture présente des métiers variés, très physiques. Des métiers de passionnés avant tout, acteurs engagés, soucieux de préserver la ressource et la qualité de l'environnement, et fiers du rôle essentiel qu'ils jouent dans notre alimentation. L'obligation de fraîcheur et de qualité sanitaire implique des contraintes très lourdes : réglementation stricte, respect de la chaîne du froid, horaires décalés, travail le week-end, rythme

de travail élevé... C'est une véritable course contre la montre qui se joue pour approvisionner les consommateurs en produits aquatiques frais ! Ceci sans compter les établissements de transformation, qui réalisent toute une gamme de produits aux goûts et saveurs élaborés, préparés et transformés pour une meilleure conservation et une praticité d'emploi.



1.1 – La production

Les pêcheurs professionnels

Les pêcheurs professionnels ont pour fonction première de capturer les poissons, crustacés, mollusques et coquillages directement dans leur milieu naturel (en mer ou en eau douce). Pour gérer durablement cette ressource dont dépend leur activité et qu'ils partagent avec la pêche récréative dans les eaux côtières et intérieures, les pêcheurs se responsabilisent. Fixation de tailles minimales de capture, de période de pêche et de quotas de prélèvement, plafonnement du nombre de droits de pêche, optimisation de la sélectivité des techniques,

lutte contre les dégradations des milieux naturels et le braconnage, etc. : de nombreux pêcheurs s'engagent au-delà des réglementations en vigueur. Présents sur l'eau toute l'année et jouant un rôle de veille environnementale, ils mettent également à disposition leurs savoirs et savoir-faire à la disposition des études techniques et scientifiques (données de pêche, biologie des espèces, qualité de l'eau...) permettant une meilleure connaissance des milieux et des ressources aquatiques.

Les pêcheurs en mer

Le marin pêcheur part en mer pour rapporter des ressources halieutiques destinées à la consommation. Le professionnel doit s'acquitter des tâches propres à la pêche (maintenance et manipulation des outils de pêche), du conditionnement des poissons (tri, nettoyage, mais aussi, selon la durée de la pêche, mise en caisse glacée ou en tunnel de congélation), de l'entretien du navire (à terre : entretien du moteur, traitement de la rouille...) et des activités propres à la vie en mer (confection des repas, navigation, tenue des livres de bord pour répondre aux obligations de contrôle...).

On distingue 2 grands types de pêche, selon les espèces pêchées et leur mode de vie, qui vont conditionner la zone de pêche et par conséquent la durée de la sortie en mer (on parle de marée) :

- **La pêche côtière** se pratique sur des navires de moins de 16 mètres effectuant des marées de moins de 4 jours. Les engins de pêche utilisés comprennent les filets, les chaluts (filets remorqués de forme conique, adaptés pour pêcher à toutes les profondeurs), les dragues (sacs en filet ou paniers en métal trainés sur le fond de l'eau et utilisés pour la récolte des coquillages tels que les coquilles Saint-Jacques ou les amandes de mer), les lignes et palangres munies d'hameçons appâtés (permettant de pêcher le bar, le lieu jaune, la daurade, les raies...), les casiers (pièges en forme de cage ou de panier ciblant certains crustacés, poissons ou les seiches). La pêche côtière approvisionne également les étals en maquereaux, anchois, soles, sardines, rougets barbet, crevettes, harengs, plies, etc.
- **La pêche hauturière** concerne les navires de 16 à plus de 70 mètres réalisant des marées d'une durée supérieure à 4 jours, au large des côtes européennes et dans le monde. Pratiquée principalement au chalut, au filet, à la palangre ou à la senne (filet encerclant un banc de poisson), elle permet de ramener, entre autres, le merlu, le cabillaud, le merlan, le thon, le lieu noir et la lingue.



Le marin pêcheur doit savoir gérer les marées, la météo, utiliser les cartes, les instruments de navigation et les connaissances acquises au fil de l'expérience pour repérer, dans les zones de pêche autorisées, les endroits « riches » en poissons et y déployer ses engins de pêche.

Par ailleurs, le pêcheur doit se mettre en phase avec les mutations technologiques qui touchent le secteur de la pêche, avec la modernisation continue des navires et des techniques de pêche. De ce fait, il est appelé à se former aux bonnes pratiques de sécurité mais aussi aux nouvelles technologies (appareils électroniques et hydrauliques), à savoir utiliser les sonars, sondeurs, liaisons satellites, systèmes de détection et de navigation en tout genre.

Il doit connaître parfaitement la réglementation qui est à la fois internationale, européenne, française et professionnelle, car les pêcheurs s'imposent des règles supplémentaires pour assurer la pérennité de la ressource.

Les produits de la pêche sont débarqués et vendus en majorité aux grossistes, mareyeurs et poissonniers, sous criée ou non, mais également directement aux restaurateurs et particuliers.

Enfin, le marin pêcheur doit avoir de bonnes qualités humaines pour travailler de concert avec le reste de l'équipage.

Le patron de pêche peut être propriétaire de son navire et exercer comme artisan ou bien être salarié d'un armateur.



Les pêcheurs en eau douce

La pêche professionnelle en eau douce constitue une activité ancestrale pratiquée par des entreprises artisanales et le plus souvent individuelles. Elle représente un choix de vie, une vocation. Leur simple présence témoigne de la qualité des milieux dont elle dépend étroitement. Cadencées par les rythmes biologiques des espèces et des saisons, les pêcheurs en eau douce sont à l'écoute des milieux.

Autrefois exercée sur l'ensemble des cours d'eau du territoire, la pêche professionnelle en eau douce ne perdure plus aujourd'hui que sur les principaux bassins fluviaux (estuaires et axes fluviaux : Loire, Garonne, Dordogne, Adour, Rhône, Saône, etc.) et les grands lacs français (Grand-lieu, Léman, Bourget et Annecy).

Si certaines techniques de pêche peuvent être utilisées depuis la rive, ce métier nécessite généralement l'emploi d'un bateau, de petite taille, peu mécanisé et peu équipé.

Hors des estuaires où marins pêcheurs côtiers et pêcheurs en eau douce se côtoient et peuvent adopter des stratégies d'exploitation identiques, les différences entre les deux professions tiennent principalement aux milieux aquatiques qu'elles fréquentent (taille, hydrologie des zones de pêche, autres usagers, etc.) et aux ressources naturelles qu'elles recherchent. Les techniques et les calendriers de pêche, mais également les marchés auxquels les produits se destinent, en dépendent.

Cette activité nécessite de disposer des connaissances approfondies de l'environnement naturel et de savoir-faire spécifiques. Les filets, les nasses et autres pièges, les lignes et les sennes constituent les engins de pêche les plus couramment utilisés en

eau douce. D'autres techniques permettant la capture passive des poissons migrateurs (lamproies par exemple), telles que les filets-barrages de la Loire, ont traversé les âges et appartiennent à notre patrimoine culturel.



Les pêcheurs en eau douce offrent une large gamme de poissons sauvages : corégone, sandre, brochet, perche, omble chevalier, friture, mulot, écrevisse, etc. Mais la saisonnalité de ce métier oblige la plupart de ces pêcheurs à exercer en parallèle une autre activité (agricole ou liée à la restauration le plus souvent).

Selon l'espèce et les milieux considérés, les pêcheurs commercialisent le produit de leur pêche en l'état ou après transformation, auprès de mareyeurs et poissonniers ou encore directement aux restaurateurs et consommateurs. La vente directe oblige les pêcheurs désireux de stocker ou valoriser leurs productions, à s'équiper d'installations spécifiques et respectueuses des normes sanitaires en vigueur.

Les pêcheurs à pied

La pêche à pied peut se définir par « l'ensemble des techniques de pêche qui sont pratiquées sur le rivage, dans la zone de battement des marées, sur les rochers et îlots, sans l'emploi d'une embarcation, par des pêcheurs se déplaçant essentiellement à pied ». Les principales espèces capturées sont les coquillages (coques, moules, palourdes, tellines, praires, bigorneaux), les crustacés (crevettes) et quelques poissons (principalement la daurade et le bar).

On distingue différentes techniques selon l'espèce à récolter. Par exemple :

- Les tellines sont pêchées à l'aide de dragues calibrées tirées à reculons en bord de plage, à marée basse.
- Les espèces fixées, comme la moule ou l'oursin, sont décrochées à la main ou au crochet.
- Les espèces enfouies dans le sable vaseux, comme la palourde ou la coque, sont pêchées à la main ou au râteau.
- Les poissons sont capturés à la canne à pêche.

L'activité de pêche à pied est soumise à l'obtention d'un permis de pêche (devenu national en 2011). Ensuite, l'accès au gisement est généralement



réglé par l'octroi de licence de pêche ou de timbre, par la profession.

La période de pêche autorisée varie en fonction de l'espèce considérée. De 1 à 6 mois en moyenne, elle alterne avec une période de repos biologique permettant de préserver la population sauvage. Les pêcheurs à pied peuvent obtenir différentes licences de pêche, leur permettant de tourner sur l'année. Malgré tout, comme pour la pêche en eau douce, les pêcheurs à pied doivent souvent pratiquer une activité complémentaire.



Les pisciculteurs



Grâce à ses nombreux cours d'eau, ses milliers d'hectares d'étangs et de kilomètres de littoral, la France possède de nombreux atouts pour l'élevage de poissons. Cette activité, pratiquée depuis le Moyen Âge pour l'élevage de poissons en étangs, s'est développée voilà un peu plus d'un siècle pour la production de salmonidés de rivière et encore plus récemment pour la pisciculture marine, ce dans le but de pallier la raréfaction de certaines espèces sauvages dans les mers et océans.

À la différence du pêcheur qui prélève le poisson dans son environnement naturel, le pisciculteur travaille dans des exploitations de reproduction et d'élevage de poissons - en bordure des littoraux pour les espèces marines (bar, daurade, turbot, saumon...), le long des rivières ou des plans d'eau pour les espèces vivant en eau douce (truite, omble, carpe, brochet...). Les plans d'eau ou étangs sont des milieux créés par l'Homme dans lesquels le poisson grandit et se reproduit ; il y est pêché lors de la vidange. Sinon, le plus souvent, les fermes piscicoles sont constituées de plusieurs bassins aménagés dans lesquels le pisciculteur organise tout

ou partie du cycle (au minimum la croissance des alevins jusqu'au stade adulte commercialisable). S'il opère en mer, ce dernier utilise plutôt des cages flottantes.

En amont, l'écloserie nécessite un savoir-faire particulier : sélectionner des géniteurs qui vont se reproduire de manière naturelle ou contrôlée, dans le but d'obtenir le plus grand nombre d'œufs puis de larves de qualité, et assurer le meilleur taux de survie possible de ces larves jusqu'à leur transformation en alevins de quelques grammes qui seront transférés dans les unités de grossissement (cages ou bassins de grande taille). Cette étape délicate peut être prise en charge directement par le pisciculteur mais, de par sa spécificité et sa grande technicité, on constate qu'elle est généralement confiée à une entreprise spécialisée.

Le rôle du pisciculteur est d'apporter au poisson les meilleures conditions de vie pour en garantir toutes les qualités et les bienfaits nutritionnels. Il veille au quotidien à son bien-être : taux d'oxygène, qualité de l'eau, état du matériel, densité du poisson dans les bassins, etc. Le métier de pisciculteur est complexe car il nécessite des connaissances scientifiques et techniques, en plus de celles d'un chef d'entreprise. Le pisciculteur élève, nourrit, pêche à la commande, abat, transforme, conditionne et expédie ses commandes. Il s'entoure des meilleurs partenaires en amont et en aval : fabricants d'aliments, écloserieurs, fournisseurs de matériel, transporteurs et distributeurs. À chaque stade de la production, il vérifie de nombreux paramètres sous le contrôle des services vétérinaires. Toutes les étapes de la vie du poisson sont répertoriées dans un registre d'élevage permettant de connaître précisément l'historique de chaque lot.

Les conchyliculteurs

Exploitant d'une concession du domaine public maritime, le conchyliculteur élève, récolte des coquillages, principalement les huîtres (ostréiculture) et les moules (mytiliculture), mais également d'autres coquillages comme les coques ou les palourdes : métier agricole par nature s'exerçant dans le milieu maritime.

Ce métier s'exerce essentiellement à proximité de l'estran (zone découverte par les marées) dans des parcs et plus au large (accès par barge, chaland, plate-forme), et/ou à proximité de bassins ou d'étangs (claires notamment). Un certain nombre d'étapes sont réalisées à terre (séparation des coquillages, conditionnement...). De nombreuses tâches restent manuelles en dépit d'une automatisation croissante. En conchyliculture, le rythme de travail est souvent lié aux horaires des marées (Atlantique, Manche) et connaît de fortes pointes d'activité (en décembre pour les huîtres).



Les éleveurs commencent par capter le naissain, les larves de coquillages qui dérivent en pleine eau lors de la période de reproduction (été). Pour réaliser cette opération, ils placent à proximité de la côte des supports solides, comme des cordages en

plastique ou en coco, ou des tuiles chaulées, pour que les larves se fixent dessus. 6 mois plus tard environ, ils relèvent ces collecteurs et détachent les jeunes animaux de ces supports : c'est le détroquage. Des naissains peuvent également être produits en éclosérie. Ensuite, les jeunes coquillages sont ré-immergés en pleine mer sur leur lieu de grossissement et sont cultivés de différentes manières : les coquillages peuvent être cultivés au sol, sur table (dans des poches placées sur des supports en pleine mer), sur filière (suspendues à des cordes) ou sur bouchot (pieux en bois) qui est une spécialité d'élevage de la moule. Les méthodes peuvent varier légèrement selon les rivages (Atlantique, Manche, Méditerranée) et l'importance des marées. Il faut en moyenne 3 ans à une huître pour atteindre sa taille commerciale, et 18 mois pour une moule. À la fin de la période d'élevage, les coquillages peuvent être stockés quelque temps sur l'estran (partie du rivage qui se découvre à marée basse). C'est ensuite l'étape du ramassage, du lavage, du triage et du calibrage, le cas échéant de la purification puis du conditionnement pour l'expédition et la première mise en marché dans des centres spécialement agréés par les services vétérinaires. Selon les régions, une part

importante de la production fait également l'objet d'une vente directe par les producteurs, soit dans l'établissement, soit sur les marchés. Les huîtres sont placées dans des colis spéciaux appelés bourriches. Les moules sont généralement vendues en sac en vrac ou en barquette.

L'élevage des coquillages est un processus où l'intervention humaine est très limitée : pas de traitement, pas de nourrissage, pas de transformation. L'état général du milieu naturel est donc particulièrement crucial pour le conchyliculteur : la qualité de l'eau, sa température et sa richesse en plancton (base alimentaire de tous les coquillages) sont trois facteurs essentiels pour son travail. La sécurité sanitaire étant fondamentale pour les coquillages, la réglementation prévoit un dispositif de contrôle très fin, depuis l'analyse des coquillages dans leur milieu d'élevage jusqu'à leur vente au détail où ils seront vendus vivants.

Le saviez-vous ? Le préfixe « Conchy- » se prononce [kɔ̃ki] ; la prononciation [kɔ̃ʃi] que l'on utilise souvent est en fait un abus de langage !



1.2 – La mise en marché

Les halles à marée

La halle à marée est le lieu de la première mise en marché des poissons, coquillages (sous réserve d'en avoir l'agrément) et crustacés à leur déchargement des bateaux. Les produits sont principalement vendus par lots aux enchères, principalement aux mareyeurs et aux poissonniers. Historiquement effectué à la voix et à main levée – d'où le terme de vente à la criée – le processus s'est considérablement modernisé. Aujourd'hui, les halles à marées sont, pour la plupart, équipées d'un système informatisé : les acheteurs peuvent suivre les enchères sur des



panneaux électroniques (voire depuis leur bureau, par Internet), et toutes les ventes sont enregistrées sur ordinateur.

Les employés de la halle à marée assurent :

- La réception et le glaçage (conservation entre 0°C et +2°C) des produits de la pêche ;
- Leur tri éventuel (s'il n'a pas été réalisé sur le bateau) ;
- La mise en bacs réfrigérés, en lots identifiés (bateau, type de caisse, nombre de caisses, espèce de poisson, taille du poisson, présentation en qualité, poids) ;
- Le contrôle sanitaire et réglementaire ;
- L'estimation des lots (qualité, prix de vente) ;
- Leur présentation aux acheteurs ;
- La vente en elle-même ;
- La mise à disposition des produits vendus.

Ils ont donc un rôle essentiel dans le contrôle de la qualité du produit et dans la régulation du marché.



Les mareyeurs

Généralement implanté sur un port de pêche ou à proximité, le mareyeur sélectionne et achète chaque jour les produits issus de la pêche (poissons, coquillages, crustacés, mollusques...). Il est ainsi qualifié de « premier acheteur » dans la filière des produits de la pêche.



Les produits de la pêche sont alors triés et préparés dans l'atelier de transformation du mareyeur (éviscération, étêtage, grattage, filetage, parage etc.).

Ils sont ensuite conditionnés et étiquetés pour être expédiés dans la journée, en France ou à l'étranger, vers les clients du mareyeur que sont : les poissonniers, les grossistes, les restaurateurs, les GMS.

Le mareyeur peut se fournir quotidiennement dans une ou plusieurs halles à marée, grâce à la vente à distance par internet ou bien par la présence d'acheteurs sur différents sites. Pour des achats en halles à marée, il s'agit le plus souvent de transactions effectuées aux enchères publiques. Le mareyeur peut aussi acheter directement auprès des pêcheurs, comme il peut également s'approvisionner à l'import de façon à offrir une gamme complète et étendue (éventuellement avec des produits d'aquaculture) dans le but de satisfaire ses clients.

Le mareyeur occupe ainsi une place essentielle dans la valorisation de la diversité des produits issus de la pêche fraîche et exerce chaque jour une course contre la montre pour mettre sur le marché des produits aquatiques variés, de qualité, et sûrs pour la santé des consommateurs.

1.3 – Le marché de gros

Le grossiste est situé en zone de consommation. En toute saison, il centralise une large gamme de produits de qualité et de provenances variées. Il constitue de ce fait un maillon central dans l'import-export.

Le saviez-vous ? Notre production globale de produits aquatiques ne couvre que le tiers de nos besoins. Les poissons frais pêchés en France représentent 17 % des poissons consommés, les crustacés 8 % et les coquillages 8 %.

Il compose son assortiment pour répondre aux besoins et demandes spécifiques des détaillants de toutes catégories et de toutes tailles (de l'hypermarché au poissonnier), des collectivités et des restaurateurs. L'opérateur de gros en poissons, crustacés, coquillages et l'opérateur de gros en salaison sont aptes à livrer tous les jours, dans un excellent état de fraîcheur, plusieurs centaines de références de produits d'origines très différentes, en optimisant la logistique de distribution ; c'est sa raison d'être dans l'économie de la filière Pêche et Aquaculture. Pour chacun de ces produits, il peut à la demande fractionner les lots, c'est-à-dire livrer des quantités relativement petites (un colis ou deux). L'existence de ce stade de gros permet de concilier les exigences de qualité et de fraîcheur avec celles du transport massif et économique.

La fonction grossiste peut revêtir deux formes : soit une forme indépendante – c'est le grossiste classique décrit ci-dessus, qui a pour clients ou fournisseurs

des opérateurs qui ne lui sont liés ni par le capital ni par l'autorité – soit une formule intégrée, quand une même autorité possède et gère les magasins de détail et l'entrepôt de gros – c'est le cas de la plupart des succursalistes et enseignes de GMS qui disposent alors d'une plate-forme de distribution.



Les Marchés d'Intérêt National (MIN)

Principaux lieux de rassemblement des grossistes, les MIN sont des marchés clos où se déroulent les transactions autres que la vente au détail sur les produits alimentaires frais. Ils ont été créés par les Pouvoirs Publics pour moderniser le commerce de gros, clarifier les transactions, favoriser la concurrence, alléger les coûts de distribution et accroître la surveillance de la qualité et des prix. Il existe 12 MIN de consommation en France, le plus réputé et le plus grand dans le monde étant celui de Rungis (département 94).



1.4 – La vente

Qu'il exerce chez un distributeur ou en poissonnerie, le détaillant sélectionne, achète, transforme et vend au rythme des saisons une large gamme de denrées. Spécialiste des produits aquatiques, c'est le dernier acteur de la filière pêche à proprement parler. Comme à chaque étape de la filière, le détaillant doit apporter un soin particulier aux produits pendant le transport, le stockage et la préparation, dans le respect de la chaîne du froid et des normes d'hygiène, pour assurer la qualité et la fraîcheur des produits qu'il propose à ses clients.

Remarque : ce circuit de vente concerne principalement les particuliers, qui peuvent également s'approvisionner directement auprès d'un producteur (pêcheur ou aquaculteur). Les professionnels de la restauration, quant à eux, achètent leurs matières premières plus en amont dans la filière, auprès des producteurs, des mareyeurs ou des grossistes.

Les grandes et moyennes surfaces



Débouché incontournable pour les produits aquatiques, puisqu'elles réalisent 70 % du chiffre d'affaires des ventes au détail de produits aquatiques frais, les enseignes du commerce et de la distribution s'approvisionnent en général auprès des centrales d'achat. À vocation nationale, parfois régionale, ces dernières se chargent de sélectionner les fournisseurs, négocier les prix et revendre aux magasins les produits qu'elles ont achetés. Elles proposent globalement plus de 300 références par jour.

Mais c'est le chef de rayon « Poissonnerie » qui a la responsabilité de son approvisionnement et de la gestion de ses assortiments. Il s'adresse aux

centrales d'achat (selon les enseignes, il peut parfois les mettre en concurrence), aux grossistes et aux mareyeurs pour des compléments d'offre ou des prestations personnalisées, et proposer des produits connus et attendus par leur clientèle. Il doit également soigner la présentation de son étal, et organiser le circuit de vente pour le rendre agréable.

Véritable patron d'un petit magasin à lui tout seul, dont la surface moyenne est de 150 m², le chef de rayon dirige environ une dizaine d'employés. Très autonome, il gère au quotidien l'approvisionnement et la mise à la vente au niveau de ce rayon qui est l'un des plus attractifs d'un supermarché ou d'un hypermarché. La variété des produits présentés est très fortement variable en fonction de la localisation du magasin ; ceux de bord de mer présentent généralement une gamme plus étendue que les autres.

Les principaux produits vendus sont le saumon, les moules, les crevettes, le cabillaud et les huîtres. Ce rayon varie en fonction de la saisonnalité des produits et de la demande des clients. Le mois de décembre, avec les fêtes de fin d'année, est un mois crucial pour le rayon marée.

Les poissonneries

Le poissonnier est avant tout un acteur de proximité, interlocuteur privilégié des consommateurs. Avec un sens aigu de l'accueil, de l'écoute, du conseil personnalisé et de la vente, cet artisan apporte à la clientèle son savoir-faire ; il lui fait partager sa passion pour les bons produits, et lui fait découvrir de nouvelles saveurs au travers des plats et recettes qu'il recommande.

Plusieurs fois par semaine, le poissonnier effectue ses achats de marchandise auprès d'un opérateur de gros, dans un MIN et/ou dans les criées du littoral. Une fois transportés sur son point de vente, les produits aquatiques sont exposés sur l'étal préalablement couvert de glace.

Les poissons peuvent être présentés entiers mais, pour répondre aux besoins de ses clients, le poissonnier est amené classiquement à étêter, écailler, éviscérer, trancher et fileter les poissons ; il peut procéder à des découpes plus spécifiques pour satisfaire des demandes particulières. Le poissonnier assure parfois une activité traiteur et propose alors à ses clients des plats préparés (salades de la mer, soupes, terrines...), confectionnés sur place, dans son atelier de transformation. À la recherche de recettes toujours nouvelles, il n'hésite pas à innover dans ce domaine.





Qu'il vende sur les marchés, dans sa boutique ou en tant qu'ambulant pour approvisionner les villages, le poissonnier est un chef d'entreprise : il doit être un bon acheteur, attentif à la qualité et au prix des produits, un bon gestionnaire, maîtrisant la rotation de ses stocks et un bon vendeur, sensible aux goûts et aux exigences de sa clientèle pour bien sélectionner les produits frais ou conditionnés pouvant la satisfaire.

Enfin, il sait valoriser les formes et les couleurs de ses produits dans la mise en scène de son étal, pour le rendre attractif et agréable à regarder.

1.5 – Les établissements de transformation

Bien qu'ils ne soient détaillés dans la suite de ce guide que sous la forme d'un focus (page 44), les produits transformés constituent une part majeure de la consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture. Les établissements de transformation français fournissent aux rayons des supermarchés des produits sûrs, pratiques, bien conservés et aux saveurs attendues par les consommateurs : conserves de sardines, de thon, de maquereaux, saumons fumés, surimi, plats cuisinés surgelés, traiteurs ou en conserves, soupes de poissons et bisques en boîtes ou en bocaux, crevettes cuites, filets d'anchois au sel, morue salée, etc.

Ce sont plus de 300 entreprises de transformation, installées pour la plupart près des ports et en régions littorales, qui nous concoctent toute cette diversité de produits.



2. Réglementation, hygiène et sécurité



ATTENTION : cette partie, réalisée à titre d'information et de vulgarisation, ne peut se substituer à la législation en vigueur et à ses textes d'application.

2.1 – Cadre réglementaire de la sortie scolaire

Pour les professionnels : réglementation relative aux Établissements Recevant du Public (ERP)

Si une entreprise reçoit, même occasionnellement, des personnes autres que les salariés, elle est considérée comme un Établissement Recevant du Public (ERP). Étant donné le type de visite et le nombre réduit de visiteurs attendus, l'entreprise est rattachée à la cinquième catégorie d'ERP, la plus légère sur le plan réglementaire.

Il n'y a aucune autorisation d'ouverture à demander, mais une déclaration d'activité devra être effectuée auprès de la mairie, par courrier simple (lettre recommandée avec accusé de réception) précisant la nature de l'activité d'accueil ainsi que les modalités de mise en place (voir le courrier-type en annexe 1). Des visites de contrôle inopinées pourront ensuite avoir lieu.

En matière de sécurité, l'entreprise est tenue de respecter les règles générales qui s'appliquent à tout établissement :

- Prévoir au moins un extincteur ;
- Au moins un sanitaire doit être accessible ;
- Installer un système d'alarme incendie ;
- Un téléphone fixe doit être disponible en permanence pour appeler les pompiers ;
- Le plan d'évacuation doit être affiché ;
- Il est conseillé de donner des consignes de prévention au personnel, et si possible de prévoir des formations.



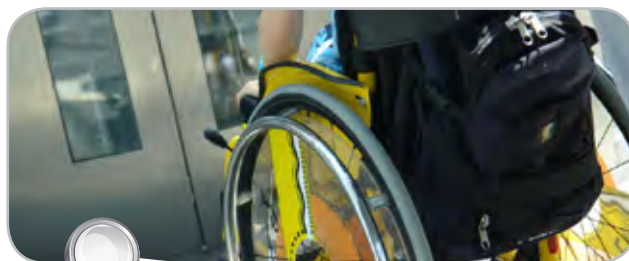
Attention :

Depuis le 12 février 2011, tous les ERP, quelle que soit leur catégorie et la fréquence des visites,

doivent se mettre aux normes d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap, quel qu'il soit (portes suffisamment larges, rampes d'accès, ascenseurs, toilettes handicapés...).

Si aucun aménagement n'est réalisé au sein de l'entreprise, la mise en accessibilité peut être progressive mais ne doit pas excéder la date du 1^{er} janvier 2015. Si des travaux de construction ou d'aménagement doivent être effectués à l'intérieur des volumes et surfaces existants, ils doivent permettre au minimum de maintenir les conditions d'accessibilité existantes. Si ces travaux entraînent la construction de surfaces ou de volumes nouveaux, les nouvelles installations doivent répondre aux normes d'accessibilité dès leur conception.

Toutefois, dans certains cas particuliers, des dérogations peuvent être accordées (voir les conditions et procédures en annexe 2).



Pour en savoir plus, téléchargez le cahier technique N°4 - Éducation à l'environnement et handicap - sur le site www.bergerie-nationale.educagri.fr/site_FP/ressources.html.

Pour les enseignants : réglementation relative aux sorties scolaires

L'organisation et les objectifs des sorties scolaires sont précisés par la circulaire n° 99-136 du 21/09/1999 modifiée, relative à l'organisation des sorties scolaires dans les écoles maternelles et élémentaires publiques, et par la circulaire n° 2005-001 du 5 janvier 2005, relative aux séjours scolaires courts et classes de découvertes dans le premier degré. Ces textes fixent notamment la procédure d'autorisation de la sortie, les modalités du transport

et de l'encadrement des élèves, le financement et les questions d'assurances.

Nous rappelons que, pour toute sortie, les familles doivent être précisément informées des conditions dans lesquelles la visite est organisée et, dans le cas d'une sortie facultative, donner leur accord pour que l'enfant participe à la sortie.



2.2 – Réglementation sanitaire et consignes d'hygiène

Rappel sur les agréments et les contrôles sanitaires

Conformément à la réglementation de l'Union européenne, les établissements préparant des denrées alimentaires d'origine animale nécessitant des conditions d'hygiène spécifiques doivent être approuvés par l'autorité compétente de chaque État membre.

Les listes mises à jour de ces établissements doivent être mises à la disposition des autres États membres mais également du public.

En France, ces listes d'établissements agréés par les services vétérinaires sont disponibles sur le site Internet du Ministère en charge de l'agriculture et de la pêche comme suit : <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce>, sections 7 (coquillages) et 8 (produits de la pêche).

Néanmoins, certains établissements de la filière n'ont pas cette obligation d'agrément sanitaire. Il s'agit des établissements d'élevage, de production de produits primaire ou de distribution au consommateur final (ex : bateau de pêche, pisciculture, poissonnerie).

Qu'elles possèdent un agrément sanitaire ou non, les entreprises de la filière Pêche et Aquaculture font l'objet de visite et/ou de contrôle par les agents des Directions départementales en charge de la protection des populations (ex-services vétérinaires) afin de s'assurer que la réglementation sanitaire en vigueur est bien appliquée au sein de ces établissements.



Conséquences sur la dégustation de produits

La dégustation des produits aquatiques présente un intérêt certain : non seulement elle aide l'enfant à faire le lien entre l'animal vivant, la filière et le produit qu'il retrouve dans son assiette, mais aussi (et surtout) elle lui permet d'associer ces aliments à la notion de plaisir. Néanmoins, la dégustation est souvent difficile à envisager sans un minimum de préparation culinaire. Or, toute modification du produit frais pose d'importantes contraintes au niveau de l'hygiène s'accompagnant, comme nous venons de le voir, de répercussions réglementaires notables pour les professionnels de la filière.

- **Cas n°1 :** les produits peuvent être dégustés sans transformation (coquillages dégustés crus, par exemple).
- **Cas n°2 :** la dégustation des produits nécessite une transformation constituant une activité normale de l'entreprise qui a obtenu un agrément.
- **Cas n°3 :** la dégustation des produits nécessite une transformation qui ne rentre pas dans le champ normal d'activité de l'entreprise.

Dans les 2 premiers cas, les produits sont dégustés tels qu'ils sont habituellement vendus, que le public participe ou non à la transformation. En revanche, dans le cas n°3, le professionnel n'a pas juridiquement le droit d'organiser une dégustation.

Deux solutions peuvent alors être envisagées pour maintenir l'activité alimentaire au programme de la sortie scolaire :

- Le professionnel doit se mettre en conformité avec la réglementation en déclarant cette activité de transformation auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (modèle en annexe 3), que le public participe ou non à la transformation et même si cette activité reste occasionnelle. Nous déconseillons vivement cette option pour sa complexité logistique et les répercussions qu'elle peut avoir en termes de responsabilité sanitaire.
- L'enseignant entre en contact avec un professionnel de la restauration (cantine scolaire, restaurant, lycée hôtelier...) qui accepte de prendre le relais après la visite sur site. Ce dernier étant équipé pour transporter les produits aquatiques frais sans rupture de la chaîne du froid et disposant



Attention aux allergies alimentaires ! Reportez-vous aux consignes de sécurité spécifiques en page 20. Enseignants, pensez à mentionner cette activité dans la demande d'autorisation parentale : des allergies méconnues peuvent se déclarer soudainement.

de l'agrément sanitaire nécessaire pour effectuer la transformation, l'activité de dégustation peut être réalisée en toute sécurité dans ses locaux, à partir des produits mêmes que les enfants auront vu durant la visite, qu'ils participent ou non à la préparation du (des) plat(s).

Dans tous les cas, l'animateur de l'activité alimentaire doit assurer la sécurité du consommateur. Il est dès lors recommandé qu'il suive au préalable une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Les règles d'hygiène à respecter durant les animations

En fonction du type d'établissement(s) qui fera (feront) l'objet d'une visite, il est indispensable d'adapter l'équipement nécessaire ainsi que les recommandations en termes d'hygiène.

En effet, que les élèves soient en contact direct ou non avec les produits, il existe deux situations distinctes.

- **La visite se déroule en extérieur** (exemples : parc à huîtres, pisciculture, bateau de pêche, quai de déchargement...). Dans ce cas, l'équipement nécessaire est très limité et relève plus du confort (voir le chapitre « Prévoir le matériel et les tenues », page 19). Néanmoins, un minimum de règles d'hygiène est nécessaire afin de ne pas souiller indirectement les produits.
- **La visite a lieu dans un établissement réalisant des manipulations ou transformations de produits de la pêche** (exemples : filetage, fumage, cuisson...) faisant l'objet d'un agrément sanitaire. Dans ce cas, l'équipement des enfants

doit être similaire à celui utilisé par les employés de l'établissement et cela afin de garantir la qualité sanitaire des produits fabriqués par l'établissement. Cet équipement, fourni par le professionnel, pourra être composé de sur-botte, blouse blanche, charlotte ou de gants. De même, les règles d'hygiène à respecter seront au minimum identiques aux règles en vigueur pour les employés ; certaines consignes pourront être ajoutées, comme l'interdiction formelle de toucher les produits « sensibles » comme les filets de poisson.

Dans tous les cas, les consignes d'hygiène mises en place par le professionnel doivent faire l'objet d'un document remis à l'enseignant avant la sortie scolaire. Elles seront également présentées aux enfants, par le professionnel, avant de démarrer la visite (en même temps que les consignes de sécurité), et rappelées avant de débiter toute activité mettant les enfants en contact avec les produits.

2.3 – Prévention et sécurité

Les assurances

Assurances des élèves

Si la sortie scolaire est obligatoire, aucune souscription d'assurance n'est imposée aux familles pour leurs enfants. En revanche, si la sortie revêt un caractère facultatif, les enfants doivent être couverts

par une assurance responsabilité civile et une assurance individuelle accidents corporels.

Ces assurances ne sont pas obligatoires mais sont recommandées pour les accompagnateurs bénévoles.

Assurances du professionnel

Les assurances scolaires souscrites par les élèves et les accompagnateurs couvrent la plupart des risques encourus par les visiteurs, notamment les dommages que les élèves pourraient subir et/ou qu'ils pourraient causer. En cas de sortie scolaire facultative, nous recommandons que le directeur de l'école fasse parvenir une attestation de souscription des assurances requises pour les élèves à chaque directeur d'établissement professionnel concerné par la sortie (voir le modèle en annexe 4).

Néanmoins, par mesure de sécurité, ce dernier doit contacter sa compagnie d'assurance pour vérifier que son contrat multirisque professionnel couvre bien l'ensemble des activités organisées sous sa responsabilité, et souscrire une extension si nécessaire.

Attention, par exemple, les activités de transformation et de dégustation réalisées par le public ne sont pas prises en compte dans la clause « intoxication alimentaire pour les produits fabriqués et vendus selon les normes européennes », et doivent faire l'objet d'un contrat séparé. La responsabilité civile professionnelle, quant à elle, ne sera valable que si l'activité occasionnelle d'accueil de public est notifiée dans le contrat.



Prévention des accidents

En dehors des implications évidentes au niveau humain et des conséquences dans le déroulement de la sortie scolaire, un accident pourrait entraîner la responsabilité de l'établissement professionnel. Les considérations relatives à la sécurité des employés sont bien évidemment de mise durant la sortie scolaire : matériel et équipements aux normes d'utilisation et en bon état, installations électriques vérifiées récemment par un professionnel, etc. De plus, il est nécessaire de prévenir au maximum les risques grâce à un diagnostic préalable des points potentiellement dangereux.

Il est vivement conseillé que le professionnel envoie à l'enseignant un règlement intérieur de prévention

contre les accidents, et qu'il l'affiche à l'entrée. Les consignes énoncées oralement à l'arrivée du groupe complètent le dispositif.

Les consignes de sécurité portent sur :

- Les déplacements sur le site : les lieux autorisés et les lieux interdits, l'accompagnement, l'accès aux locaux ;
- L'utilisation de matériel : en libre service, sous surveillance, etc.

Ces actes de prévention ne doivent pas faire oublier le danger potentiel : tout au long de la sortie scolaire, les adultes devront rester extrêmement vigilants et réactifs.

Risques liés à la présence de l'eau

Attention aux abords des bassins d'élevage, des viviers, sur les quais des ports, au bord des fleuves, rivières ou étangs : un enfant tombant à l'eau pourrait se noyer. Ces endroits étant difficiles à sécuriser sans interférer avec l'activité de l'entreprise, il est nécessaire de bien baliser les zones de passage, et de mettre les enfants en garde.

Sur les côtes Nord et Ouest, il faut également être attentifs au phénomène des marées : en cas de visite sur l'estran, le groupe ne doit pas être surpris par la remontée des eaux.



Attention, sols glissants

L'utilisation massive de la glace pour maintenir la fraîcheur des produits rend les sols humides et glissants.

Les enfants devront être avertis, et porter si possible des chaussures antidérapantes.

Les embarcations

Pour des raisons évidentes de sécurité et d'assurances, les enfants ne pourront pas monter à bord durant les phases de navigation. Seul un accès à bord du bateau stationné à quai peut être envisagé, si les conditions suivantes sont remplies :

- Le bateau est préalablement rangé et sécurisé : pas de bouts, de câbles ni de matériels qui traînent, le matériel dangereux est bâché, l'accès à la salle des machines est condamné...
- Idéalement, les enfants sont équipés d'un gilet de sauvetage, qui prévient tout risque de noyade en cas de chute à l'eau.
- Le bateau est équipé d'une passerelle large et stable, les enfants devant être bien encadrés lors de la montée.
- La visite est effectuée en groupes restreints qui se succèdent, le nombre de personnes montant à bord devant être adapté à la taille de l'embarcation.

Enfin, la visite du bateau doit être planifiée en fonction des coefficients de marée : le bateau ne doit être ni trop haut, ni trop bas par rapport au niveau du quai.



Matériel, machines et engins

Même en bon état, les différentes machines et engins présents dans l'exploitation peuvent constituer un danger pour les visiteurs, d'autant plus que le balisage du circuit ne peut pas être envisagé dans la plupart des établissements si la visite a lieu en période d'activité (les contraintes fortes liées à la fraîcheur des produits impliquent que la production ne peut être ralentie).

Les matériels et engins à engrenages, coupant, écrasant, chauffant, etc. (par exemple : dépouilleuses et

grattoirs électriques, couteaux, détroqueuses, fours, plaques chauffantes...) ne doivent pas pouvoir être approchés par des enfants sans surveillance et en groupe trop important. Au vu des risques encourus, leur utilisation par les enfants est fortement déconseillée, même sous la surveillance d'un adulte habilité à s'en servir.

La circulation des transpalettes et autres véhicules motorisés doit également faire l'objet d'une vigilance particulière (collisions, chute de caisses...).

Zones de stockage et quais de chargement

Au delà de considérations d'hygiène fondamentales à ce niveau de la production, les zones dédiées au stockage des produits (chambres froides, hangars...) sont des endroits particulièrement froids et dangereux en raison de la circulation des transpalettes et des risques de chute de charges lourdes. S'il est intéressant de les montrer aux enfants, il est recommandé d'en

interdire l'accès ; à défaut, les encadrants devront faire montre d'une vigilance constante, et les enfants devront être chaudement vêtus.

Les quais de chargement (ou de déchargement) présentent un double danger : risque de chute de charges lourdes, et risque de chute depuis le quai.

Consignes particulières lors des activités pédagogiques de transformation et de dégustation alimentaire

Outre le risque sanitaire évoqué au chapitre 2.2, les dangers les plus importants liés à ces activités sont :

- Physiques (utilisation d'équipements ou matériels dangereux) ;
- Liés aux sensibilités particulières des dégustateurs (femmes enceintes, personnes immunodéprimées, allergies alimentaires...).



Les sensibilités particulières, notamment les cas d'allergies alimentaires, devront être signalés au responsable de l'animation, dès sa phase de conception. De son côté, le responsable de l'animation s'assurera qu'aucun des ingrédients cités n'entre dans la composition de la recette à réaliser et/ou des produits (transformés ou non) qui seront dégustés.

Pour limiter les risques liés à l'utilisation des équipements de cuisine, l'activité doit être encadrée par un nombre suffisant d'adultes (professionnel, enseignant et/ou intervenant). Les manipulations et le matériel doivent être adaptés à l'âge des enfants :

- Les enfants des cycles 2 et 3 peuvent éplucher les fruits et légumes entrant dans la composition de la recette à l'aide de couteaux « économes » (éviter les couteaux classiques) ;
- Pour le cycle 1, c'est l'adulte qui doit couper les matières premières ; pour le cycle 2, l'enfant peut couper les produits mous ; les élèves du cycle 3 peuvent couper eux-mêmes les produits, sauf s'ils sont particulièrement durs et qu'ils risquent de se blesser en dérapant ; dans tous les cas, ils doivent utiliser des couteaux à bouts ronds ;
- Les coquillages doivent être ouverts par l'adulte ;
- Le matériel qui présente un danger potentiel (four, plaque chauffante, mixer...) doit être utilisé par ou sous la surveillance de l'adulte ;
- Les équipements doivent être mis hors tension après utilisation.

3. L'organisation de la sortie scolaire

3.1 – La préparation, une nécessité

Il est important que l'enseignant et le professionnel entrent en contact au préalable pour :

- Créer une relation constructive.
- Familiariser l'enseignant avec le métier abordé et le fonctionnement de l'entreprise.
- Ajuster la sortie scolaire (logistique, programme...) en fonction du nombre d'enfants, de leur niveau de connaissance, de leur cadre de vie, des demandes de l'enseignant et des capacités du site.

Selon leurs plannings respectifs ainsi que la distance géographique entre l'école et l'entreprise, cette préparation peut se faire en une seule séance ou être répartie en plusieurs rendez-vous, et avoir lieu sur

site, à l'école et/ou par téléphone (notamment dans le cas d'une classe de mer, si l'école est très éloignée du site visité).

Le plus souvent, les écoles planifient les sorties dès la rentrée scolaire. En conséquence, même si une date ferme ne sera arrêtée que quelques jours à quelques semaines avant la visite, il est préférable d'établir un premier contact dès le mois de septembre.

Il peut être envisagé que le professionnel, s'il en a le temps et que la distance le permet, se déplace lui-même dans la classe pour introduire la visite et faire connaissance avec les enfants qu'il recevra.

Une bonne préparation, c'est certes un investissement, mais c'est essentiel pour s'assurer du bon déroulement de la sortie scolaire !

3.2 – Qui contacter ?

Vous êtes un enseignant

Vous souhaitez organiser une visite chez :

- **Un pêcheur en mer ou à pied :**
Contactez le Comité Local des Pêches le plus proche de votre école. Vous trouverez ses coordonnées sur le site du Comité National des Pêches Maritimes : www.comite-peches.fr/site/index.php?page=g12 (recherche géographique ou alphabétique).
- **Un pêcheur en eau douce :**
Vous pouvez vous adresser au secrétariat du Comité National de la Pêche en Eau Douce.
CONAPPED - La Croix, 44320 Saint Viaud
Tél. : 02 40 27 64 87 - fax : 02 40 39 65 81
Email : aadppmfedla@wanadoo.fr
- **Un pisciculteur :**
Le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture) et la FFA (Fédération Française d'Aquaculture) peuvent vous indiquer les coordonnées des professionnels situés à proximité de l'école.
CIPA - 32 rue de Paradis, 75010 Paris
Tél. : 01.40.58.68.00 - fax : 01.40.59.00.12
Email : contact@cipaquaculture.asso.fr
FFA - 546 Place St Exupéry, 33127 St Jean d'Ilac
Tél. : 05.56.68.94.95 6 - fax : 05.56.68.92.94



Si l'un des parents d'élèves travaille pour la filière Pêche et Aquaculture, il serait peut-être enchanté de faciliter le rapprochement... N'hésitez pas à les solliciter !

- **Un conchyliculteur :**
Adressez-vous au Comité Régional de la Conchyliculture de votre région. Vous trouverez leurs coordonnées à cette adresse : <http://cnc-france.com/index.php?rub=2&page=31&type=theme&id=66>.
- **Une halle à marée**
Vous trouverez les coordonnées de toutes les halles à marée de France sur le site : www.criees-france.com (annuaire à télécharger et/ou recherche géographique).
- **Un mareyeur**
Vous pouvez contacter les groupements de mareyeurs locaux membres de l'Union du Mareyage Français. Vous trouverez leurs coordonnées à cette adresse : <http://www.mareyeurs.org/les-groupements-et-syndicats-de-mareyeurs-p-51.html>

● Un grossiste

Il n'existe pas actuellement d'association professionnelle de grossistes, et ces professionnels sont les seuls de la filière à ne pas être soumis, en tant que négociants, à une obligation d'agrément sanitaire. Pour faciliter vos démarches, vous pouvez contacter l'un des Marchés d'Intérêt National (MIN), qui pourra éventuellement vous orienter. Vous trouverez les coordonnées du MIN le plus proche sur le site de la Fédération Française des Marchés d'Intérêt National (FFMIN) : www.ffmin.com (rubrique « Nos adhérents » ou au moyen de la carte figurant en page d'accueil).

● Un distributeur GMS

Contactez directement les directeurs de magasin ou les responsables d'achat Produits de la Mer des enseignes proches de votre école.

● Un poissonnier

Vous pouvez vous rapprocher de la Confédération nationale des Poissonniers de France (CPF) ou l'Union Nationale de la Poissonnerie Française (UNPF).

CPF : tél. 01 46 86 96 29 – fax 01 46 87 46 18
Email infos@poissonniers.com

UNPF : tél. 02 96 50 50 84 – fax 02 96 50 50 86
Email : unpf.org@orange.fr
Site Internet : www.uniondelapoissonnerie.org

Vous pouvez également trouver les coordonnées d'un professionnel en consultant la liste des établissements ayant obtenu un agrément sanitaire (voir page 10).



Vous êtes un professionnel

Signalez-vous auprès des directeurs des écoles locales (moins de 50 km alentour).

Le directeur de l'école vous informera si des formalités sont à effectuer à l'inspection académique de votre département, qui pourra vous recommander auprès des écoles après examen de votre projet.

Les coordonnées des inspections académiques sont indiquées sur le site de l'Éducation Nationale :

www.education.gouv.fr/pid167/lesacademies-et-les-inspections-academiques.html



3.3 – Construire le programme

Choisir les sites à visiter

S'il est préférable d'aborder la filière dans son ensemble, il paraît peu réaliste qu'une classe puisse visiter l'ensemble de ses acteurs, pour des raisons à la fois logistiques, financières, de temps et de distances à parcourir.

En revanche, la proximité géographique de certains acteurs et la complémentarité de leurs métiers peut facilement conduire à l'organisation de visites « en chaîne », suivant le trajet des produits aquatiques.

Par exemple, la visite d'un pêcheur peut être couplée à la visite d'une halle à marée située dans l'enceinte du port et/ou d'un atelier de mareyeur situé dans l'enceinte de la halle à marée ou à proximité.

Sachez que certains navires-usines organisent ponctuellement des visites de type « portes ouvertes ». Vous ne pourrez pas forcément les personnaliser, mais ces visites sont très instructives et peuvent constituer une bonne introduction à la sortie. Vous pouvez obtenir les dates de visite et les modalités d'inscription auprès de votre Direction Départementale de la Protection des Populations, dont vous trouverez les coordonnées à l'adresse suivante :

www.minefe.gouv.fr/directions_services/dgccrf/contact_ddpp.htm

Renseignez-vous également sur la présence d'expositions ou de musées thématiques à proximité, cela peut constituer un complément intéressant de la sortie.



Pour faire le tour de la filière, pourquoi ne pas répartir les visites entre les différentes classes de l'école ? Ensuite, chaque classe présente sa visite aux autres classes sous forme d'exposition, de présentation orale ou d'ateliers. Ce travail de restitution est particulièrement intéressant pour ancrer les apprentissages et évaluer les connaissances acquises.



Convenir d'une date

La date de la sortie scolaire doit être fixée en tenant compte :

- **Des contraintes de la classe** : disponibilité du transport, planification des autres activités dans le cadre d'une classe de mer, etc. ;
- **Des contraintes du (des) professionnel(s)** : par exemple, la visite ne doit pas être organisée en période d'activité de pointe, pour ne pas perturber la bonne marche de l'entreprise ; ainsi, la période des fêtes (mois de décembre, voire novembre), particulièrement chargée pour les professionnels du secteur, n'est pas propice.
- **De la saisonnalité des produits** : la diversité des espèces observables et/ou faciles à déguster varie considérablement d'un mois à l'autre (voir le calendrier des saisons en annexe 8).
- **Du climat** : au-delà de l'inconfort évident, la pluie et le froid peuvent remettre en cause le déroulement et le succès d'une sortie scolaire organisée tout ou partie en extérieur (montée des eaux, activités pédagogiques impossibles à réaliser, etc.). Aussi, privilégiez le printemps et l'automne, et n'hésitez à décaler la date de la sortie si les prévisions météo sont mauvaises.

Fixer la durée de la sortie scolaire

Avant d'établir le programme de la sortie scolaire, il est important de fixer une durée réaliste, à la fois par rapport aux contraintes du professionnel (sa charge de travail notamment) et à celles de la classe (capacité d'attention des enfants qui varie selon leur âge, autres programmes dans le cas d'une classe de mer, contraintes liées au transport...).

Si la sortie scolaire comprend plusieurs visites, la durée de chaque étape doit être fixée en concertation avec les différents intervenants. En moyenne, une durée de 2 h par site paraît raisonnable.

Définir les horaires

La filière Pêche et Aquaculture est organisée autour de contraintes horaires fortes, liées d'une part aux contraintes de la pêche (horaires de marée, activité journalière des animaux...) et, d'autre part, à la nécessité de fraîcheur (délai d'approvisionnement des points de vente). Aussi, beaucoup d'acteurs de la filière travaillent tard le soir, tôt le matin, voire la nuit, c'est-à-dire à des heures qui ne sont pas adaptées aux jeunes enfants.



Or, il est préférable que les enfants puissent voir le travail réalisé sur site ainsi que les produits : ils seront plus attentifs et les procédés seront plus faciles à appréhender pour eux. La problématique des horaires aura donc une importance cruciale dans le choix des intervenants et dans la conception des activités pédagogiques. Elle devra être évoquée très tôt entre enseignant et professionnel, pour valider la faisabilité et l'intérêt pédagogique de la sortie scolaire.

À titre d'exemples non exhaustifs :

- **Pêcheurs en mer** : les enfants ne pouvant assister au travail réalisé au large, l'idéal serait qu'ils puissent assister à la débarque. Si les horaires ne le permettent pas, il est préférable que le programme comprenne la visite de la halle à marée et, si possible, d'un atelier de mareyage.
- **Pêcheurs en eau douce** : les pièges et filets sont généralement relevés tôt le matin. À titre exceptionnel, le professionnel peut laisser de côté un casier et/ou un filet qu'il relèvera plus tard, devant les enfants.
- **Pêcheurs à pied, conchyliculteurs, pisciculteurs d'espèces maritimes** : toute visite sur l'estran sera conditionnée par les horaires de la marée.
- **Halles à marée** : certaines criées ont lieu en fin de journée, permettant aux enfants d'assister à la vente ; malheureusement, le plus souvent, la crie se déroule très tôt le matin. Il est alors envisageable de recréer les événements à partir de quelques lots de produits : simulation du tri, des contrôles, de la vente... L'inconvénient majeur étant que les enfants ne pourront pas vivre l'effervescence caractéristique de l'endroit.
- Etc.

Fixer les objectifs pédagogiques

Les activités pratiquées à l'occasion d'une sortie scolaire viennent nécessairement en appui des programmes. Elles s'intègrent au projet d'école et au projet pédagogique de la classe. Chaque sortie, quelle qu'en soit la durée, nourrit un projet d'apprentissage, souvent pluridisciplinaire, au travers d'un programme minutieusement préparé dans lequel le nombre des sujets d'étude ou des activités pratiquées doit être limité.

Dans un projet d'apprentissage, l'accent sera mis sur la communication orale : le questionnement, l'expression et l'écoute seront particulièrement sollicités chez les enfants par les nombreuses situations d'échange mises en place dans les activités.



Pour aider à concevoir des activités pédagogiques pertinentes, nous vous proposons, dans le chapitre n°4, des exemples pour chaque métier. N'hésitez pas à tous les consulter : certaines activités peuvent être adaptées à d'autres métiers.

Les sorties scolaires liées à la filière Pêche et Aquaculture peuvent prioritairement faciliter l'acquisition de certaines connaissances inscrites aux programmes scolaires (voir l'extrait des programmes en annexe 7).

Planifier l'emploi du temps

Vous devez fixer la durée de chaque étape de la sortie scolaire :

- **Transports** : temps de trajet mais aussi montage des élèves, montée et descente du bus, manœuvres de stationnement... doivent être comptabilisés pour chaque déplacement.
- **Arrivée du groupe** : il faut toujours prévoir un moment « creux », pour que les enfants puissent se détendre si le trajet a été effectué en bus, aller aux toilettes, etc.
- **Accueil de la classe** : le professionnel se présente et explique succinctement son métier (positionnement au sein de la filière, intérêt du métier, valeurs) ; il donne quelques indications sur le site (l'histoire, la localisation, les principales productions ou les spécificités, la disposition des locaux), puis expose le programme des activités ; enfin, il explique les consignes d'hygiène et de sécurité à respecter.
- **Visite du site** : le professionnel explique la fonction de chaque endroit et détaille les processus.
- **Activités pédagogiques** : les enfants découvrent le métier et les produits sous un angle ludique par le biais d'exercices, de jeux, d'une dégustation...



ATTENTION :

Que ce soit lors de la visite ou des activités pédagogiques, tous les enfants doivent être en mesure de voir, d'entendre et de participer. Suivant l'espace disponible dans les locaux, la nature des activités pédagogiques et le nombre total de personnes (enfants et encadrants), la classe devra être scindée en sous-groupes qui tourneront sur les différentes animations (visite d'une part, activité(s) pédagogique(s) d'autre part). La durée, la nature et l'enchaînement de ces animations devront donc être soigneusement étudiés pour que l'ensemble soit cohérent et qu'il n'y ait jamais d'enfants inoccupés, ni d'enfants laissés sans surveillance.



N'hésitez pas à utiliser des pauses pour optimiser l'enchaînement des animations.

Un souvenir ?



Du point de vue émotionnel, il serait intéressant que l'enfant reparte, à la fin de la sortie scolaire, avec un souvenir en relation avec les apprentissages : quelques coquilles, une fiche d'activité, un poster, voire l'une de ses réalisations. Pensez-y lorsque vous établissez le programme détaillé des activités.

La photo de groupe sur site, avec le professionnel et si possible son équipe, est facile à faire et très appréciée par les enfants. N'hésitez pas à la faire agrandir pour l'afficher en classe et/ou à en donner un exemplaire à chaque élève qui pourra alors la montrer à ses parents.

3.4 – La logistique

Organiser les déplacements

Selon la (les) distance(s) à parcourir, les horaires de l'animation et la disponibilité des moyens de transport, les déplacements pourront se faire en transports en commun, en autocar ou éventuellement à pied. Nous rappelons que l'utilisation des véhicules personnels des enseignants pour transporter les élèves n'est pas autorisée. Il ne s'agit que d'une mesure supplétive, utilisée en dernier recours et à titre exceptionnel, en cas d'absence d'un transporteur professionnel ou de refus de celui-ci. Cela vaut également pour les véhicules de l'établissement professionnel recevant la sortie scolaire, qui ne pourront pas être utilisés pour rejoindre un site distant.

Pour chaque trajet en autocar, prévoyez et précisez, aux points de départ et d'arrivée, un lieu de stationnement pour le véhicule. Si le site où se



déroule l'animation est pas adjacent au lieu de stationnement, assurez vous que les enfants pourront le rejoindre facilement, rapidement et en toute sécurité.

Repérer les lieux

En plus du repérage lié au stationnement éventuel d'un bus (ci-dessus), le professionnel doit s'assurer des points suivants :

- **Présence de toilettes** à chaque étape de la sortie scolaire. Les locaux fermés étant toujours équipés de sanitaires, le problème se pose principalement en extérieur, et surtout pour les jeunes enfants qui ont plus de mal à se retenir. En l'absence de sanitaires sur ou à proximité d'un site, une pause dédiée doit être programmée en amont.
- **Accès à l'eau** : les enfants doivent pouvoir se désaltérer et se laver les mains régulièrement pour des raisons d'hygiène. Si l'eau courante n'est pas disponible sur un site, il faut prévoir des bouteilles d'eau, des baquets d'eau propre, etc.
- **Disponibilité des salles, des bureaux...** La mise à disposition d'une ou de plusieurs pièce(s), si possible chauffée(s) et pouvant servir à l'accueil du groupe et à l'organisation des activités pédagogiques est un plus appréciable dans la gestion de la sortie scolaire. Elle permet notamment de limiter l'impact sur le programme de conditions



Si les locaux ou le matériel disponible ne permettent pas de réaliser une ou plusieurs activités sur site, elles peuvent être reportées au retour en classe.

météorologiques défavorables. Si la visite a lieu en extérieur, il faut prévoir, au minimum, un endroit où les enfants pourront s'abriter et réaliser leurs activités pédagogiques en cas de pluie.

- **Disponibilité de tables et de chaises** pour les activités pédagogiques, si besoin.

Ces informations de repérage sont communiquées à l'enseignant dès le début du projet.

Gérer l'encadrement

Un certain nombre d'encadrants adultes sont nécessaires pour assurer la sécurité des élèves et garantir la discipline et le bon déroulement de la sortie scolaire. De façon générale, l'Éducation Nationale exige que les élèves soient toujours encadrés par deux adultes au moins, dont l'enseignant.

L'effectif de l'équipe d'encadrement varie ensuite en fonction du type de sortie et du nombre d'élèves. Ces taux d'encadrement s'appliquent y compris pendant le transport (voir le tableau page suivante).

	EFFECTIF DE L'ÉQUIPE D'ENCADREMENT	
	École maternelle, classe maternelle ou classe élémentaire avec section enfantine	École élémentaire
Sortie régulière ou occasionnelle sans nuitée	2 adultes au moins dont le maître de la classe, quel que soit l'effectif de la classe. Au-delà de 16 élèves, 1 adulte supplémentaire pour 8.	2 adultes au moins dont le maître de la classe, quel que soit l'effectif de la classe. Au-delà de 30 élèves, 1 adulte supplémentaire pour 15.
Sortie avec nuitée(s)	2 adultes au moins dont le maître de la classe, quel que soit l'effectif de la classe. Au-delà de 16 élèves, 1 adulte supplémentaire pour 8.	2 adultes au moins dont le maître de la classe, quel que soit l'effectif de la classe. Au-delà de 20 élèves, 1 adulte supplémentaire pour 10.

Outre l'enseignant, l'équipe d'encadrement est constituée d'accompagnateurs, qui peuvent être des agents territoriaux spécialisés d'école maternelle (ATSEM) ou des parents d'élèves, par exemple. Chaque accompagnateur doit recevoir l'autorisation du directeur d'école ou de l'inspecteur d'académie, directeur des services départementaux de l'Éducation Nationale (selon le type de sortie), et la participation des ATSEM doit faire l'objet d'une autorisation préalable du maire.

Le rôle de chacun des adultes doit être clairement défini. Les accompagnateurs font respecter les consignes de sécurité et la discipline. Ils ne participent pas aux activités pédagogiques organisées pendant la visite.

D'autres personnes, apportant leurs compétences techniques, peuvent intervenir dans le cadre de la sortie. Ces intervenants extérieurs doivent être autorisés par le directeur d'école et, en fonction du

cadre dans lequel s'inscrit la sortie (par exemple, une classe de découvertes), être agréés par l'inspecteur d'académie, directeur des services départementaux de l'Éducation Nationale. Dans le cas où la classe est divisée en groupes dispersés, chaque groupe doit être encadré par au moins un intervenant, placé sous l'autorité et la responsabilité pédagogique de l'enseignant. Celui-ci s'assure qu'ils respectent les conditions d'organisation générale de la sortie, et plus particulièrement les conditions de sécurité des élèves.

Lors de la visite en elle-même, les explications doivent être fournies par une personne connaissant bien les lieux et l'activité. Aussi, dans la mesure du possible, le professionnel doit essayer de se libérer de ses obligations professionnelles le temps de son intervention. Toutefois, sa présence n'est pas forcément requise pendant toute la durée de la sortie scolaire.

Prévoir le matériel et les tenues

Enseignant et professionnel doivent se concerter pour lister l'ensemble du matériel et des tenues vestimentaires que chacun devra fournir ou préparer.

Le matériel servant de base aux animations



Par exemple, les supports pédagogiques tels que posters et fiches-réponse peuvent être préparés par le professionnel ou l'enseignant ; les photos et produits frais seront du domaine du professionnel, tandis que crayons, gommes, colle et gommettes sont toujours disponibles dans les écoles...

La tenue vestimentaire des enfants

Que la visite ait lieu en intérieur ou en extérieur, les enfants seront exposés à l'humidité et au froid ; ils doivent donc être chaudement vêtus (pull, écharpe, manteau imperméable, coupe-vent, voire bonnet). Les sols des locaux sont généralement glissants, et l'accès à certains sites nécessite une désinfection des chaussures dans un pédiluve ; il est donc préférable d'équiper les enfants de bottes en caoutchouc ou, à défaut, de baskets imperméables.

Connaissant bien l'environnement dans lequel il évolue, c'est le professionnel qui indiquera la tenue appropriée à l'enseignant ; ce dernier devra communiquer les consignes aux parents d'élèves en insistant bien sur leur importance, et s'assurera avant le départ que les enfants sont correctement vêtus. Il peut être pertinent de prévoir également des tenues de rechange au cas où les enfants soient mouillés.

En cas de besoin, les kits sanitaires (blouses, surchaussures, charlottes et gants) seront mis à disposition des visiteurs par le professionnel. Il n'est pas nécessaire de commander ce kit en taille enfant : le stock destiné aux employés peut parfaitement être utilisé.

ATTENTION !

Une tenue vestimentaire non adaptée peut être un important facteur d'échec de la visite.



La petite restauration

Les enfants doivent avoir de quoi boire et se restaurer au cours de la sortie scolaire. De l'eau et un goûter

seront donc prévus ; ils sont généralement fournis par les parents d'élèves ou la cantine scolaire.

Enfants atteints de troubles de la santé

Le Ministère de l'Éducation Nationale encourage l'accueil et l'intégration, au sein des établissements scolaires, des enfants atteints de troubles de la santé (par exemple : handicap, diabète, allergie alimentaire...).

Selon la nature de leur pathologie, ces enfants peuvent nécessiter :

- Des équipements particuliers, notamment en termes d'accessibilité (rampes pour les fauteuils roulants, portes plus larges...) ;
- Des traitements particuliers, qui doivent rester accessibles ou même être administrés durant la sortie scolaire ;
- Un encadrement particulier (en cas de troubles mentaux notamment).

Si tel est le cas, les besoins spécifiques de l'élève et la conduite à tenir en cas d'urgence font l'objet d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI), qui devra être communiqué au professionnel dès le début du projet afin :

- De valider la faisabilité de la sortie scolaire (accessibilité, capacité de l'enfant à effectuer les activités...).
- D'adapter le programme en conséquence.

La trousse de premiers secours apportée par l'enseignant, dont la composition minimum est décrite dans la note du 29 décembre 1999 relative au protocole national sur l'organisation des soins et des urgences dans les écoles et les établissements publics locaux d'enseignement, devra bien entendu être complétée selon les indications du PAI.

L'achat de produits

Les sorties scolaires décrites dans ce guide n'entrent pas dans le cadre des fermes pédagogiques ; elles sont basées sur le bénévolat, et ne prévoient pas *a priori* de rémunération pour le professionnel.

Néanmoins, si les produits aquatiques frais utilisés au cours des animations ne peuvent être mis sur le marché (pour des raisons d'hygiène notamment), un dédommagement pourra être négocié au préalable avec l'école.

De même, l'école pourra être amenée à acheter au professionnel des produits qui seront utilisés dans le

cadre d'une activité alimentaire (dégustation, préparation d'un repas...).

ATTENTION ! Certains établissements comme les MIN et les halles à marées ne peuvent vendre leurs produits qu'à des professionnels de la filière pêche et Aquaculture ou du secteur de la restauration.



Un repas sur place ?

La prise en charge du déjeuner par le professionnel nécessitant des locaux adaptés, une logistique plus lourde et ayant des répercussions en termes de réglementation et d'assurances, nous déconseillons vivement cette option dès lors que la restauration ne fait partie de l'activité normale de l'entreprise.

Si la classe souhaite déjeuner sur place, pour des raisons pratiques et de convivialité, nous recommandons l'organisation d'un pique-nique préparé par les parents et/ou organisé par la mairie. Le repas peut également faire l'objet d'un prolongement de la sortie scolaire, pris en charge par un professionnel agréé (voir le focus en page 44).

3.5 – L'évaluation de la sortie scolaire

Pour l'enseignant comme pour le professionnel, il est important d'évaluer les connaissances acquises par les élèves, mais aussi la sortie en elle-même (vous trouverez un modèle de grille d'évaluation en annexe 6). Pour chaque animation (visite et activités pédagogiques), il faut prendre le temps d'analyser ce qui a été fait et de déterminer si les objectifs de départ ont été atteints. De cette réflexion dépend l'évolution des prochaines prestations, qu'une activité soit simplement modifiée ou abandonnée.

Plusieurs niveaux d'évaluation peuvent être envisagés :

- **Les conditions du déroulement de la sortie.**
Les conditions à évaluer peuvent varier d'un projet à l'autre et doivent être listées au préalable par l'enseignant d'une part, et le professionnel d'autre part. Ils pourront ensuite confronter leurs points de vue.
- **L'évaluation des connaissances acquises** doit être réalisée par l'enseignant. Elle doit avoir lieu plusieurs jours après la sortie, à l'école.

L'évaluation révèle si les objectifs sont atteints ou non et, si ce n'est pas le cas, il faut pouvoir analyser pourquoi. Plusieurs paramètres doivent alors être pris en compte : l'objectif était trop ambitieux par rapport au public, l'organisation non adaptée, la durée trop courte ou trop longue, etc. Ces points doivent pouvoir être remis en cause, adaptés ou modifiés pour la prochaine sortie scolaire.

Un compte-rendu élaboré et illustré par les enfants pourrait permettre de savoir ce qui les a le plus marqués : les produits en eux-mêmes, le travail du professionnel... Il s'agit donc d'un élément d'information intéressant pour l'enseignant et le professionnel.



3.6 – Liste des points à vérifier

Le tableau présenté dans cette double page reprend les principales étapes de l'organisation de la sortie, et les points à ne pas oublier.

Les flèches doubles indiquent les étapes où un échange entre l'enseignant et le professionnel s'avère nécessaire.

ENSEIGNANT		PROFESSIONNEL	
AU PRÉALABLE			
☐ Demandez l'accord de principe du directeur de l'école		Déclarez l'activité d'accueil à la mairie	☐
☐ Vérifiez la viabilité financière et la prise en charge du projet (bus, matériel à apporter ou fabriquer, repas éventuels...)		Si vous n'êtes pas le directeur de l'entreprise, demandez-lui l'autorisation de principe pour cette opération	☐
☐ Définissez les objectifs pédagogiques de la visite, et la/les famille(s) à découvrir		Préparez une liste d'activités et/ou d'ateliers réalisables sur site, et une liste d'outils pédagogiques disponibles / réalisables	☐
☐ Évaluez les connaissances des élèves avant la visite		Repérez les lieux, du point de vue de la logistique, de l'hygiène et de la sécurité	☐
☐ Contactez les accompagnateurs potentiels pour vérifier leur disponibilité		Listez les disponibilités des personnes susceptibles d'encadrer la visite et les périodes les plus propices à une visite	☐
CONTACT			
☐ Identifiez les entreprises susceptibles de vous accueillir		Signalez l'activité d'accueil à votre fédération, et éventuellement aux directeurs des écoles situées à proximité du site	☐
☐ Entrez en contact avec le responsable de la structure d'accueil			
☐ Entrez en contact avec l'animateur, s'il est différent du responsable de la structure	↔	Entrez en contact avec le ou les enseignants intéressés	☐
LES CONDITIONS D'ACCUEIL			
☐	Définissez la (les) date(s) et l'heure d'arrivée et de départ		☐
☐ Précisez le public : niveau, âge, classe, le nombre d'enfants, et le nombre d'accompagnateurs	↔	Indiquez la capacité d'accueil du site visité (nombre d'adultes et nombre d'enfants)	☐
☐	Définissez le lieu de l'animation, et les déplacements éventuels		☐
☐ Réservez le(s) bus et transmettez la taille et le nombre de bus au professionnel : en fonction des déplacements éventuels dans la journée, le bus et son chauffeur devront rester sur place ou seront libérés jusqu'au départ du groupe	↔	Prévoyez et précisez un lieu d'arrivée et de stationnement pour le(s) bus	☐
	↔	S'il y a déplacement entre 2 lieux, précisez les conditions de déplacement : à pied, avec le(s) bus...	☐
☐ Si vous souhaitez organiser un repas, vérifiez que le professionnel est agréé, validez le lieu, et informez-en les parents	↔	Si le groupe souhaite déjeuner sur place : validez la faisabilité, en précisant les conditions (endroit couvert ou non, espace disponible...)	☐
☐	Planifiez l'enchaînement des activités et des moments de repos		☐

ENSEIGNANT		PROFESSIONNEL	
LES CONDITIONS D'ANIMATION			
☐ Précisez le nombre, la fonction (enseignant, ATSEM, parent...) et le rôle des personnes qui encadreront le groupe durant la journée (surveillance, restauration, aide sur une animation...)	↔	☐ Précisez le nombre et la fonction des personnes susceptibles d'encadrer une animation et/ou qui seront en contact avec les enfants	☐
☐ Élaborez le programme de la visite, en vérifiant la cohérence des ateliers et animations réalisables sur site vis à vis des objectifs pédagogiques ; n'oubliez pas de prévoir des ressources pédagogiques alternatives en cas d'intempéries			☐
☐ Déterminez la répartition des élèves entre chaque atelier, en précisant leur prise en charge par les différents animateurs			☐
☐ Définissez les outils pédagogiques à mettre en place : mise à disposition par le professionnel d'outils pédagogiques existants, création d'outils par les enfants avant ou pendant la visite, matériel à acheter...			☐
☐ Listez le matériel à apporter	↔	☐ Listez le matériel fourni	☐
☐ Définissez le type et le niveau des évaluations à mettre en place (connaissances à acquérir, savoir-faire, comportement), et si elles auront lieu sur place ou à l'école			☐
☐ Éventuellement, formez ou préparez les intervenants sollicités pour intervenir au cours des animations			☐
RÈGLEMENTATION, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ			
☐ Demandez l'autorisation de sortie scolaire, après constitution du dossier		☐ Demandez l'autorisation écrite du directeur du site visité, après présentation du projet (modèle en annexe 5)	☐
☐ Informez les accompagnateurs sur les assurances recommandées		☐ Vérifiez que l'assurance professionnelle de l'entreprise couvre l'ensemble des animations	☐
☐ Informez les parents de la sortie, et faites-leur signer une autorisation en cas de sortie facultative		☐ Informez le personnel travaillant sur le site visité	☐
☐ Si certains élèves présentent des troubles de la santé, prévenez le professionnel en précisant les conséquences (logistique, points de vigilance...)	↔	☐ Communiquez à l'enseignant les allergènes potentiels (alimentaires, pollens, acariens...) et les contraintes d'accès pour chaque étape de la sortie	☐
☐ Informez les parents de la (des) tenue(s) vestimentaire(s) adéquate(s) et du matériel à fournir		☐ Organisez le trajet de la visite : fléchage, balisage, sécurisation, rangement...	☐
APRÈS LA VISITE			
☐ Évaluez l'opération (document-type en annexe 6, à remplir et à envoyer au professionnel)		☐ Évaluez l'opération (document-type en annexe 6, à remplir et à envoyer à l'enseignant et à France Filière Pêche)	☐
☐ Envoyez un courrier de remerciement à l'animateur et aux encadrants de la visite, sans oublier le directeur du site. Pensez à y inclure les remarques des enfants !		☐ Envoyez un courrier de remerciement à l'enseignant	☐

4. L'animation de la sortie scolaire

4.1 – Les règles d'or de l'animation

S'adapter au niveau du public

À chaque étape de la sortie scolaire, il est important que l'animateur (qu'il s'agisse du professionnel, de l'enseignant ou des intervenants) :

- **Adapte son vocabulaire** : prévoir des synonymes, des éléments de comparaison, des exemples, des mots simples pour expliquer les mots plus techniques ;
- **Prévoit et adapte la durée** de chaque partie de la visite et de chaque activité pédagogique ;
- **Propose des activités interactives**, incitant tous les enfants à participer ;
- **Adapte les règles et le niveau de difficulté** des activités pédagogiques à la tranche d'âge des élèves.

Même si ces éléments sont ajustés avec l'enseignant lors du cadrage de la sortie scolaire, il faut rester



Les premières fois, n'hésitez pas à rédiger le texte de vos interventions, et à le soumettre à l'enseignant, qui pourra vous dire si le contenu est adapté au niveau de la classe que vous recevez ; il vous aidera à l'optimiser. Référez-vous également aux repères du chapitre suivant, et aux exemples d'animation mentionnés dans les fiches dédiées aux différents métiers de la filière.

attentif, tout au long de l'animation, à la réaction des enfants – par exemple, simplifier encore le discours ou changer d'approche si les enfants ont visiblement du mal à comprendre, et ne pas hésiter à écourter une explication ou une animation si les enfants présentent des signes de lassitude.

Varier les approches

L'animateur peut jouer sur plusieurs types d'interactions avec les enfants :

- **L'approche expositive** : l'enfant écoute les explications données par l'adulte. Cette approche passive doit être utilisée avec parcimonie et entrecoupée de périodes actives pour les enfants, surtout les plus jeunes.
- **L'approche démonstrative** : l'enfant expérimente le savoir que l'adulte lui transmet. Cette approche ludique sera toujours bien reçue par les enfants, quel que soit leur âge, car ils se sentent impliqués. En outre, elle apporte rythme et gaieté.
- **L'approche interrogative** : l'adulte amène l'enfant à découvrir le savoir en le faisant se questionner. Cette approche facilite l'appropriation des connaissances (les enfants pourront reproduire plus facilement, par la suite, le raisonnement), et favorise les échanges au sein du groupe.
- **L'approche active** : l'enfant s'exprime de lui-même et expérimente le savoir. Cette approche, plus complexe pour l'enfant, doit être réservée au cycle 3. Elle prend tout son sens dans le cadre des activités pédagogiques, au cours desquelles l'enfant peut réellement mettre en pratique ses idées sans nuire à la production de l'entreprise.

Gérer le temps

La durée de la visite et des activités pédagogiques ainsi que leur chronologie doivent être fixées avant la sortie scolaire. Attention toutefois aux programmes trop chargés : les enfants doivent avoir le temps de poser des questions, de discuter, mais aussi de se détendre – il ne faut pas hésiter à planifier des moments de pause.

Ce planning, validé par l'enseignant, doit être respecté : il ne faut pas que le professionnel, passionné par son métier et heureux de le faire découvrir, se laisse emporter par son enthousiasme au risque de dépasser le temps imparti.



Se limiter à quelques messages

Lorsque l'on s'adresse à un public néophyte, en particulier lorsqu'il s'agit d'enfants, il ne faut pas céder à l'envie de transmettre trop de connaissances, qui créeraient une lassitude et ne seraient pas retenues. Les informations communiquées doivent être utiles, faciles à appréhender par les enfants, et énoncées de manière claire.



Au cours de la visite, les enfants peuvent être amenés à poser des questions sur des sujets controversés. Quelle que soit votre position, présentez vos arguments avec simplicité, et sans entrer dans la polémique. Expliquez quelles sont les autres positions, les arguments avancés, et pourquoi vous n'êtes pas en accord avec eux.

4.2 – Quelques repères...

Vous ne savez pas quel type d'activités vous pouvez proposer aux enfants, selon leur âge ? Ces quelques repères vous aideront à élaborer votre programme...

Quelle que soit l'âge des élèves, n'hésitez pas à solliciter les 5 sens. Mettez également sur les anecdotes (par exemple, le grondin qui tire son nom du son qu'il émet quand il se sent en danger) ; les enfants en sont friands, et cela crée un lien affectif avec le produit.



CYCLE 1 : cycle des apprentissages premiers

Classes : 1^{ère} et 2^{ème} année de maternelle

Tranches d'âge : de 3 à 5 ans

- Conseils :**
- Solliciter la découverte, éveiller.
 - Montrer, nommer, expliquer simplement : limitez le vocabulaire technique aux termes les plus importants, peu nombreux mais précis, et évitez la surcharge d'informations.
 - Capter l'attention et le discours par des marionnettes, un accessoire de déguisement en lien avec votre métier...
 - Offrir des éléments pour se repérer dans l'espace (tracer et délimiter l'espace, proposer un modèle ou une trame pour retrouver, repérer et nommer des éléments).

CYCLES 2 : cycle des apprentissages fondamentaux

Classes : 3^{ème} année de maternelle – CP – CE1

Tranches d'âge : de 5 à 8 ans

- Conseils :**
- Éveiller la curiosité.
 - Encourager et stimuler la découverte du monde qui nous entoure.
 - Solliciter l'imagination.
 - Formuler des consignes de jeu simples.

CYCLES 3 : cycle des approfondissements

Classes : CE2 – CM1 – CM2

Tranches d'âge : de 8 à 11 ans

- Conseils :**
- Solliciter le raisonnement, les connaissances et la logique.
 - Développer et attiser la curiosité pour les sciences et la connaissance du monde.
 - Impliquer les enfants dans la conception d'activités collectives.
 - Solliciter la créativité, l'humour, jouer avec le vocabulaire.
 - Interroger les représentations et les connaissances.
 - Encourager la solidarité et les réflexions en équipe.
 - Encourager le respect de la nature.

4.3 – Pistes d’animation pour les pêcheurs en mer

Exemple de circuit pour la visite...

- Le ponton de pêche, en classe entière. Passage en revue des différentes parties du bateau. Si le matériel de pêche a été débarqué, montrer les différents équipements en faisant le rapprochement avec les caractéristiques des espèces concernées, leur mode de vie, et la technique de pêche associée ; cette explication peut avoir lieu sur le pont du bateau, si les enfants montent à bord.
- Idéalement, montée sur le bateau de pêche, mais uniquement si la situation le permet (voir le chapitre des recommandations de sécurité). Les enfants découvrent le pont (retracer le déroulé de la pêche), la cabine avec son équipement de navigation, le carré pour qu'ils comprennent la complexité de la vie à bord. Le plus souvent, cette partie de la visite devra se faire en petits groupes (pas plus de 5 personnes pour les bateaux les plus petits). En attendant leur tour, les enfants restant sur le quai peuvent réaliser des activités pédagogiques.
- Visite globale du port, en classe entière. Les enfants découvrent :
 - Les différents bateaux de pêche (citer les différentes espèces aquatiques pêchées localement) ;
 - Plus largement, les autres types de bateaux qui fréquentent le port (plaisanciers, transport de passagers...) ;
 - Les écluses (leur fonctionnement, leur rôle) ;
 - Les poubelles mises à disposition des bateaux pour la préservation de l'environnement ;
 - Etc.
- Si le pêcheur possède un vivier de crustacés à terre, il peut le montrer aux enfants qui apprécieront de voir les animaux vivants. On peut même envisager une partie de pêche dans le vivier, du moment que les pinces ont bien été élastiquées et que le bord du vivier a été sécurisé.

Qui pêche quoi ?



Individuel (concours).



Classe entière.



Associer engins de pêche et espèces pêchées.

Consignes

Après avoir présenté le matériel que vous utilisez et les espèces auquel chaque engin est adapté, parcourez les quais avec la classe.

Arrêtez-vous près de chaque bateau de pêche ; demandez aux enfants de reconnaître les engins de pêche qu'ils peuvent apercevoir, et d'en déduire les espèces pêchées par le bateau.

Le premier élève qui identifie un engin gagne un point, mais ne peut plus jouer jusqu'au bateau suivant (pour laisser une chance aux autres enfants...).

Procédez de même pour les autres engins présents, et pour les espèces associées à chaque engin. L'enseignant marque les points sur la feuille de présence. À la fin de la promenade, les points sont comptabilisés ; décernez un « prix » aux vainqueurs (diplôme en papier par exemple).



Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Le cycle de vie des poissons, coquillages et crustacés, en expliquant les conditions nécessaires (aborder l'importance de la qualité du milieu), puis faire le lien avec la saisonnalité des espèces.
- La chaîne alimentaire, du phytoplancton aux espèces prédatrices (amener la notion d'écosystème, d'équilibre...).
- Les différentes sources de pollution, en expliquant la notion de bassin versant.
- Les bonnes pratiques permettant de préserver la ressource et la qualité du milieu (tailles de pêches, quotas, gestion des déchets...).
- Le principe des marées, en faisant le lien avec son impact sur l'activité des poissons et le départ en mer.

Les nœuds marins



Manipulations individuelles.



Classe entière ou groupes en alternance avec la visite du bateau.



Reproduire les nœuds marins.

Matériel à préparer pour chaque enfant Consignes

- Plusieurs portions de bouts.
- 1 baguette de bois et/ou 1 anneau pour réaliser les nœuds d'amarrage.
- Des fiches expliquant la réalisation d'une sélection de nœuds marins (plus ou moins durs à exécuter, selon l'âge des enfants). Le site www.sisl.ch/technique/noeud.htm fournit des schémas très clairs que vous pouvez reprendre sur ces fiches, ainsi qu'un résumé de l'utilisation et de l'intérêt de chaque nœud, que les enfants pourront aisément comprendre.
- Pour le cycle 3 : des nœuds déjà réalisés.

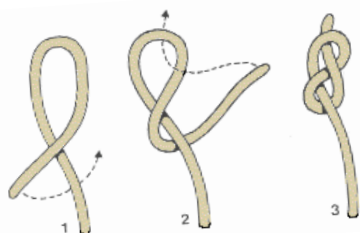
Pour les cycles 1 et 2, distribuez aux enfants les portions de bouts et les fiches techniques. Ils doivent tout simplement reproduire les nœuds. N'hésitez pas à les aider s'ils rencontrent des difficultés. Expliquez ensuite à quoi sert chaque nœud, en expliquant la différence entre nœuds d'arrêt, d'assemblage et d'amarrage. Montrez éventuellement d'autres exemples, et n'hésitez pas à faire une démonstration de leur utilisation.

Pour le cycle 3, distribuez aux enfants les portions de bouts ainsi que les exemples de nœuds déjà réalisés ; les enfants doivent tenter de les reproduire en les observant et/ou en les desserrant. À la fin du temps de recherche que vous aurez fixé, distribuez les fiches techniques qui les aideront à exécuter les nœuds restants.

Dans tous les cas, permettez-leur d'emporter leurs œuvres ! Ils seront fiers de les ramener à la maison.

LE NOEUD EN HUIT

C'est le nœud d'arrêt par excellence.
Il présente un bon volume,
se fait rapidement et se
défait sans difficulté, même
très serré.



Quel que soit l'âge des enfants, vous pouvez proposer cette activité sous forme de concours, en récompensant les enfants qui auront réussi le plus rapidement à reproduire tous les nœuds proposés, ou qui auront reproduit le plus de nœuds possibles dans le temps imparti.



4.4 – Pistes d’animation pour les pêcheurs en eau douce

Exemple de circuit pour la visite...

- Sur le quai, en classe entière, présentation du bateau en détaillant les différentes parties.
- La montée à bord peut s'avérer difficile à organiser d'un point de vue logistique : outre les considérations de sécurité (voir le chapitre des recommandations), les bateaux sont souvent de petite taille et seules 2 à 3 personnes peuvent y monter à la fois. Mais cela reste très intéressant pour les enfants, et mérite qu'on y consacre un peu de temps. En attendant leur tour, les enfants qui restent à quai peuvent être impliqués dans une activité pédagogique, ou en profiter pour se détendre et observer.
- À terre, de nouveau en classe entière, passage en revue des différents matériels de pêche, adaptés aux particularités de l'espèce, du stade de croissance... Profitez-en pour introduire les espèces pêchées localement, et plus généralement en France.
- Démonstration du fonctionnement des engins hors de l'eau.
- Si possible, transfert du groupe vers une zone de pêche facilement accessible, où les enfants pourront voir (et éventuellement participer à) la capture des animaux : relève d'un casier (que le pêcheur aura éventuellement rempli manuellement avant la visite, pour s'assurer qu'il y ait des prises) ou d'un filet, démaillage...
- Retour au port pour la visite des ateliers (s'il y en a), des zones de stockage aux normes (où les enfants peuvent entreposer leurs prises).
- Finir par le matériel permettant de transporter les produits en respectant la chaîne du froid.

L'anatomie des poissons



Groupes de 4 élèves environ.



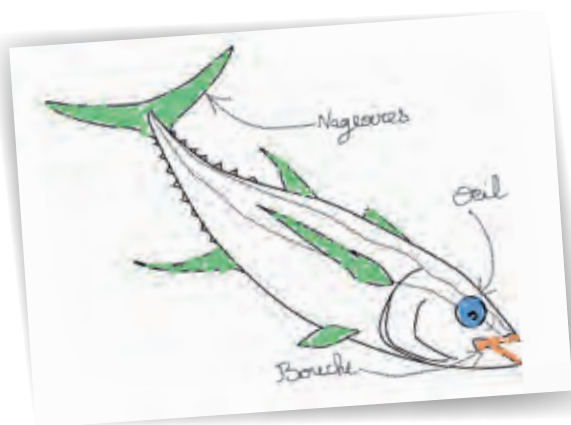
Classe entière ou groupes en alternance.



Découvrir l'anatomie d'un poisson, et la comparer à celle de l'Homme.

Matériel à préparer, par groupe

- 1 poisson.
- 1 dessin schématique de ce poisson.
- Des crayons de couleur.



Consignes

En observant le poisson, les enfants doivent colorier, sur le dessin, les principales parties que l'on peut distinguer (nageoires, yeux, narines, bouche, opercule et branchies, écailles).

Pour le cycle 1, citez chaque partie et demandez aux enfants de la colorier d'une couleur donnée ; corrigez chaque fiche et expliquez collectivement.

Pour les cycles 2 et 3, les enfants de chaque groupe se concertent pour définir les zones à colorier, et doivent citer (voire inscrire, pour le cycle 3), le nom de chaque partie au moment de la correction. Corrigez collectivement.

Interrogez ensuite les enfants sur le rôle de chaque partie, et demandez-leur de citer la partie de l'anatomie humaine qui remplit la même fonction. Expliquez les différences en faisant le lien avec le milieu de vie (eau versus air), notamment au niveau de la locomotion et de la respiration.

Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Le cycle de vie des poissons et crustacés, en expliquant les conditions nécessaires (aborder l'importance de la qualité du milieu), puis faire le lien avec la saisonnalité des espèces.
- La chaîne alimentaire, du phytoplancton aux espèces prédatrices (amener la notion d'écosystème, d'équilibre, d'espèces invasives...).
- La notion de continuité écologique pour les espèces migratrices, avec les obstacles physiques et chimiques potentiels et leurs conséquences.
- Les différentes sources de pollution, en expliquant la notion de bassin versant.
- Les mesures permettant de gérer durablement la ressource et de préserver la qualité du milieu (tailles et dates de pêches, sélectivité des techniques, participation aux analyses scientifiques...).
- L'impact du changement climatique.

La senne de plage



Travail collectif.



Classe entière.



Reproduire un épisode de pêche.

Matériel à préparer

- 1 senne de plage que vous poserez avec les enfants, et une senne de plage que vous poserez tôt le matin pour garantir la présence de poissons.
- Plusieurs « règles » : découpez des bandes de carton dont la longueur correspond à la taille minimale requise pour l'espèce que vous allez pêcher.
- 1 thermomètre.
- Des gilets de sauvetage.



Consignes

Demandez à un volontaire de mesurer la température de l'eau. Montrez le filet que vous avez posé plus tôt ; précisez la température de l'eau au moment de la dépose. Expliquez que cette température à un rapport avec la présence des poissons et leur niveau d'activité.

Puis les enfants (tous ensemble si possible, ou un premier groupe), équipés de gilets de sauvetage par sécurité, participent depuis le bord au déploiement du filet, sous votre direction et sous haute vigilance des adultes.

Faites une pause (ou une autre activité) pour laisser le temps à quelques poissons d'être capturés.

Relevez le premier filet posé. Un groupe d'enfant s'occupe, sous votre supervision, de démailler le filet. Les poissons sont transmis au fur et à mesure à un deuxième groupe qui s'occupe, sous la direction de l'enseignant et des intervenants, de vérifier qu'il s'agit bien de l'espèce visée et qu'ils sont au-dessus de la taille minimum de pêche (le poisson doit être plus grand que la « règle »).

Reproduisez ce schéma avec le filet posé par les enfants, s'il a piégé des poissons.

Comparez avec la classe le nombre de poissons piégés dans les 2 sennes. Expliquez que certaines heures de pêche sont plus propices que d'autres. Faites le rapprochement avec la température de l'eau et la journée-type du poisson, évoquée pendant la visite.

4.5 – Pistes d’animation pour les pêcheurs à pied

Exemple de circuit pour la visite...

La visite se déroule essentiellement en classe entière, sous forme de balade sur l'estran ; il n'y a pas de circuit à proprement parler.

- Pour commencer, évoquer et expliquer très simplement les coefficients de marée, en faisant le lien avec l'accès à l'estran et les horaires de pêche.
- Montrer les zones interdites à la pêche, en expliquant les contraintes sanitaires.
- Identifier les autres usagers de l'estran : ostréiculteurs, mytiliculteurs, pêcheurs à pied amateurs et professionnels...
- Présenter aux enfants les différentes espèces présentes sur l'estran, en insistant bien sur les critères qui permettent de les reconnaître et en leur montrant les indices qui révèlent la présence des coquillages enfouis. Bien différencier les espèces comestibles des espèces non comestibles qu'on ne doit pas récolter.
- Enchaîner sur les différentes techniques de pêche, en rapport avec les particularités des espèces concernées.
- On peut demander aux enfants d'amener leur propre matériel de pêche. Dans ce cas, examiner avec eux l'ensemble du matériel en le comparant avec le matériel professionnel, et ne conserver que le matériel autorisé.
- Expliquer les bonnes pratiques de pêche permettant de préserver la ressource et la qualité du milieu (tailles de récoltes, quotas, périodes de repos biologique, analyses d'eau et de plancton...).
- Vous pouvez facilement terminer la visite par une activité pédagogique de pêche amateur, pratiquée en petits groupes (voir ci-dessous) et/ou par une dégustation de coquillages s'ils peuvent être consommés crus.

À la pêche !



Groupes de 4 à 6 enfants.



Classe entière.



Pratiquer et comprendre les règles qui régissent de la pêche à pied.

Matériel à préparer, par groupe

- 1 fiche sous plastique avec la photo des différentes espèces de coquillages que la classe va devoir rechercher.
- Des « règles » (en carton ou plastique de préférence) dont la longueur correspond à la taille minimum de pêche des coquillages (1 règle par espèce de préférence, avec une illustration).
- Du matériel pour la récolte (cuillères, râtaux, seaux...).

Consignes

En introduction, montrez sur la fiche récapitulative les photos des espèces que les enfants doivent rechercher. Expliquez bien comment les reconnaître.

Insistez sur le fait qu'il y a de bonnes pratiques à respecter ; les expliquer et s'assurer que les enfants ont bien compris.

Ensuite, montrez aux enfants les techniques de récolte de chaque espèce, les astuces et les signes qui permettent de trouver les coquillages enfouis...

Distribuez alors les règles et le matériel de pêche. Les groupes peuvent partir en quête, sous la direction des encadrants (2 groupes maximum par encadrant, qui doit s'assurer du respect des consignes). La séance de pêche peut se terminer sur la dégustation de la récolte, que les enfants auront mise en commun.



Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Le cycle de vie des coquillages et crustacés, en expliquant les conditions nécessaires (aborder l'importance de la qualité du milieu), puis faire le lien avec la saisonnalité des espèces.
- La chaîne alimentaire, du phytoplancton aux espèces prédatrices (amener la notion d'écosystème, d'équilibre, d'espèces invasives...).
- Les différentes sources de pollution, en expliquant la notion de bassin versant.
- Les maladies et contaminants qui rendent les produits impropres à la consommation, avec les notions de contrôle sanitaire et d'interdictions de pêche.

À chacun son habitat



Travail individuel.



Classe entière ou groupes en alternance.



Replacer les animaux dans leur habitat.

Matériel à préparer, pour chaque enfant ou chaque groupe

- 1 fiche représentant les différents habitats de l'estran : le sable, les rochers, les flaques d'eau.
- Des vignettes représentant les principales espèces qui vivent sur l'estran : arénicole, coque, couteau, patelle, bigorneau, moule, crabe, anémone, étoile de mer, crevette grise, bernard l'ermite...
- De la colle blanche.

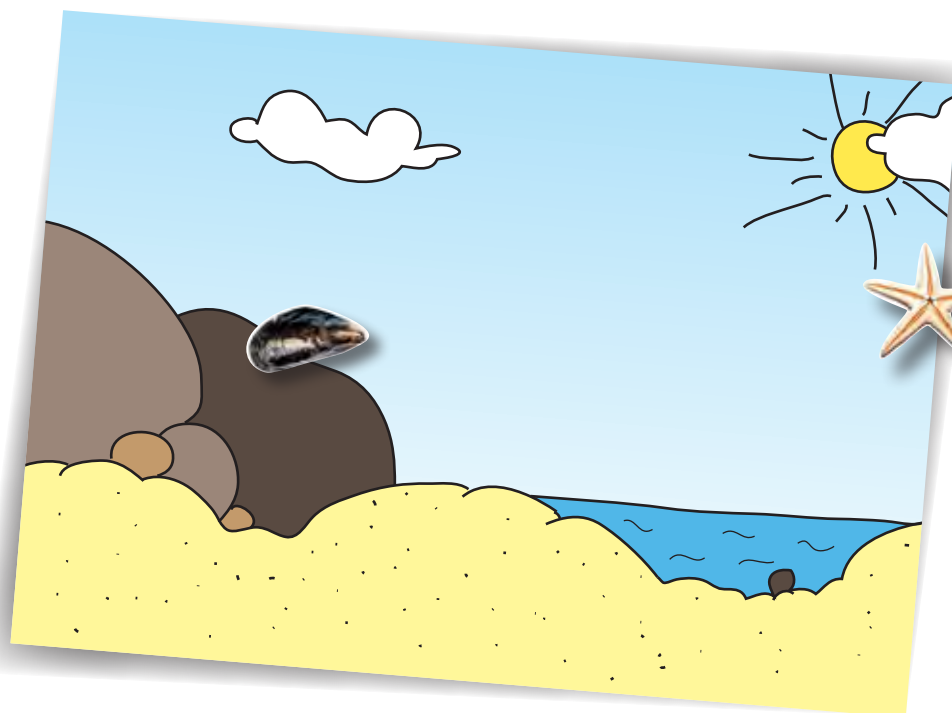
Consignes

Distribuez fiches et vignettes. En racontant le mode de vie de chaque animal (ses besoins, son comportement...), aidez les enfants à les replacer dans leur habitat.

N'hésitez pas à adopter un ton humoristique, à glisser des anecdotes...

Corrigez.

Les enfants peuvent alors coller les vignettes et ramener la fiche à l'école ou à la maison.



4.6 – Pistes d'animation pour les pisciculteurs

Exemple de circuit pour la visite...



Attention à la désinfection, à organiser en amont avec les enseignants.

La disposition des locaux et leur taille demande le plus souvent de séparer la classe, dès le départ, en 2 groupes de 15 personnes maximum. Le groupe qui n'effectue pas la visite de l'établissement peut rester en salle d'accueil (s'il y en a une) pour réaliser une activité pédagogique, ou partir avec un deuxième animateur pour une balade à la découverte du milieu environnant, pour aborder les bases de l'écologie et de la biodiversité aquatiques.

La visite des locaux à proprement parler va suivre la chronologie des opérations d'élevage :

- Si l'établissement possède une écloserie, montrez les géniteurs, puis les œufs et les juvéniles (sortir quelques larves et œufs des bacs d'incubation-alevinage pour en expliquer le fonctionnement).
- Suivez ensuite le chemin de l'eau : montrez le cours d'eau en amont, le barrage, longez les bassins de grossissement et enfin la sortie du site. N'hésitez pas à montrer le petit matériel : waders, épuisettes... Expliquez, en restant simple, le rôle et le fonctionnement des installations techniques : le barrage, les grilles de triage et le trieur automatique, les aérateurs... Au niveau des bassins, attrapez quelques poissons à l'épuisette pour montrer aux enfants la croissance progressive des animaux. Ils peuvent les toucher mais les poissons doivent être rapidement remis à l'eau ; il est donc important de prévenir les enfants et de bien les canaliser à ce moment de la visite. Puis expliquez et montrez le nourrissage des poissons ; quelques bénévoles peuvent se prêter au jeu, mais il est difficilement envisageable de faire participer toute la classe à cette activité.
- Visite de l'atelier de transformation si l'exploitation en possède un : les enfants voient comment on lève des filets et font le lien entre l'animal vivant et le produit qu'ils vont consommer.
- Si l'exploitation réalise de la vente en vivant, il est intéressant de voir les véhicules de livraison avec leurs cuves et bouteilles d'oxygène.
- La visite peut se terminer par une partie de pêche, si l'exploitation possède un bassin réservé à cet effet.

Selon les techniques utilisées et la façon de les aborder, les étapes d'abattage et d'éviscération peuvent heurter la sensibilité des enfants. Déterminez ensemble ce qu'il faut montrer, comment l'expliquer, etc.

NOTA BENE : les exploitations marines possédant uniquement des cages au large doivent adapter la visite. Pour des raisons pratiques et de sécurité, les enfants ne pourront pas être embarqués pour s'approcher des cages ; ils pourront en revanche les apercevoir depuis le bord. Il faut alors expliquer l'élevage à l'aide de schémas, de photos, voire de vidéos.

Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Le cycle de vie des poissons, en expliquant les conditions nécessaires (aborder l'importance de la qualité du milieu).
- La chaîne alimentaire, en faisant le parallèle avec le nourrissage.
- Le temps de croissance (et, en conséquence, de travail et de soins...) nécessaire avant la commercialisation.
- La circulation de l'eau au sein du système, en abordant les problématiques de renouvellement et de pollution (entrante et sortante).
- L'impact potentiel de l'élevage sur l'environnement, avec les moyens qui permettent de le limiter (filtration et traitements de l'eau, sélection des aliments...).
- Les différents contrôles pratiqués (contrôles sanitaires des installations, analyses de qualité de l'eau...).

Un élevage de truites en miniature



Projet de classe.



Classe entière.



Découvrir les besoins et le cycle de vie des poissons.



Matériel à préparer

- Un petit aquarium avec pompe et filtre, lit de gravier, plantes aquatiques de rivière.
- Une cinquantaine d'œufs de truite embryonnés.
- De la nourriture adaptée aux poissons.

Consignes

Présentez l'aquarium aux enfants. Expliquez le rôle de chacun des éléments qui le compose. Montrez-leur ensuite les œufs embryonnés, que vous installerez devant eux dans l'aquarium.

Expliquez aux enfants qu'ils vont ramener l'aquarium en classe, que les œufs vont éclore, et qu'ils devront prendre bien soin des poissons. Expliquez alors comment entretenir les animaux et l'aquarium (ils devront s'en occuper à tour de rôle, sous le contrôle de l'enseignant) : nourrissage, mesures de température, renouvellement de l'eau avec de l'eau de source en bouteilles, etc.

Remarque : la température de l'eau étant difficile à contrôler en classe, les poissons ne pourront survivre très longtemps (une quinzaine de jours en moyenne). Le pisciculteur devra donc récupérer l'aquarium assez rapidement. Pensez à le planifier dès le début du projet !

Danger ou bienfait ?



Travail individuel.



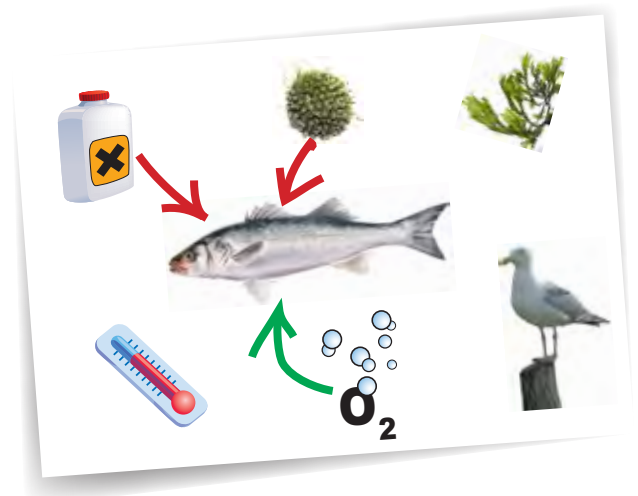
Classe entière ou groupes en alternance.



Comprendre les facteurs qui impactent l'élevage.

Matériel à préparer pour chaque enfant

- 1 fiche-réponse portant l'illustration d'un poisson en son centre. Tout autour du poisson, indiquez par un pictogramme, un dessin ou une photo différents facteurs qui ont un impact bénéfique, négatif ou neutre sur votre élevage (par exemple : micro-organismes, variation de température, présence d'oxygène, prédateurs, algues, plancton, pollution...).
- Des crayons de couleur (noir, vert, rouge) et une gomme.



Consignes

Sur leur fiche-réponse, les enfants doivent :

- Barrer, en noir, les facteurs qui, d'après eux, ne vont pas influencer sur l'élevage.
- Relier au poisson, par des traits verts, les facteurs qu'ils pensent bénéfiques.
- Relier au poisson, par des traits rouges, les facteurs qu'ils pensent délétères.

Pour le cycle 1, travaillez facteur par facteur en montrant l'illustration correspondante, et aidez les enfants à trouver la réponse en détaillant bien l'impact de chaque facteur (par exemple : « L'oxygène permet au poisson de respirer. Donc, pour vous, est-ce qu'il est bon que l'eau soit bien oxygénée ? »). Corrigez, en expliquant les mesures que vous prenez

pour éviter ou diminuer l'impact des facteurs négatifs (par exemple, pose de filets contre les prédateurs), ou au contraire assurer de bonnes conditions de vie au poisson (par exemple, l'oxygénation de l'eau).

Pour les cycles 2 et 3, demandez aux enfants, avant de distribuer les fiches, de citer spontanément des facteurs favorables et défavorables. Présentez ensuite la fiche en pointant tous les facteurs, et laissez-les répondre sur leur fiche. Pour le cycle 3, si les effectifs du groupe sont réduits, vous pouvez demander aux enfants de justifier leur réponse. La correction est collective. Comme pour le cycle 1, faites le parallèle avec vos pratiques quotidiennes ; pour le cycle 3, interrogez les enfants, au préalable, sur les solutions qu'ils préconiseraient.

4.7 – Pistes d'animation pour les conchyliculteurs

Exemple de circuit pour la visite...

- La visite peut commencer par le visionnage d'un film présentant le métier et la production (si l'exploitation en possède un). Expliquer succinctement les techniques de production.
- La classe est alors divisée en 2 groupes de 15 personnes maximum qui visitent, en alternance, la partie intérieure et la partie extérieure de l'exploitation.
- La visite des parcs montre les différentes étapes d'élevage. Expliquer les interventions humaines. C'est le bon moment pour aborder les relations du coquillage avec le milieu naturel, sensibiliser les enfants sur la nécessité d'une bonne qualité de l'eau (pollution) et les mortalités estivales.
- La visite de la partie couverte permet aux enfants de découvrir le détroquage, le tri, le calibrage, le nettoyage et le conditionnement des coquillages. Équipés de gants, ils peuvent expérimenter les manipulations simples, à tour de rôle.
- Si les coquillages peuvent être consommés crus (les huîtres par exemple), la visite peut se terminer par une dégustation.
- L'enseignant peut prolonger la sortie scolaire par la visite d'un laboratoire d'analyse, dans lequel les enfants pourront découvrir les tests sanitaires effectués sur les coquillages.

Le plancton



Manipulations individuelles ou en petits groupes, selon le nombre d'appareils disponibles.



Classe entière ou groupes en alternance, selon la place et le nombre d'appareils disponibles.



Découvrir le plancton.

Matériel à préparer

- Des récipients pour récolter de l'eau.
- Des loupes (avec boîtes de pétri) et/ou microscopes (avec lamelles).



Consignes

Au cours de la visite, demandez aux enfants de récolter un peu d'eau en différents endroits. Complétez les prélèvements avec de l'eau du robinet.

Aidez les enfants à mettre un peu d'eau de chaque prélèvement dans une boîte de pétri (ou sur une lamelle).

Laissez-les observer les différents milieux et découvrir le plancton (laissez-leur la surprise), en les guidant (avec les enfants de cycle 3, vous pouvez détailler les différentes espèces, comme les *Artemia salina* représentées ci-contre). Expliquez qu'il s'agit de la nourriture naturelle des coquillages : plus il y en a, plus le lieu est propice à leur croissance. Demandez alors aux enfants de déterminer quel est le site le plus approprié. Terminez en rappelant que d'autres facteurs entrent en jeu (pollution, température de l'eau...).

Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Le cycle de vie des coquillages, en expliquant les conditions nécessaires (aborder l'importance de la qualité du milieu), en faisant le parallèle avec l'organisation générale de l'établissement et en montrant aux enfants les différents stades présents dans l'élevage.
- Le temps de croissance (et, en conséquence, de travail et de soins...) nécessaire avant la commercialisation.
- L'importance de la richesse et de la diversité du plancton, en rappelant que l'alimentation des coquillages ne dépend pas de l'éleveur.
- Les différents prédateurs des coquillages (étoiles de mer, goélands, bigorneaux perceurs...).
- Les différentes sources de pollution, en expliquant la notion de bassin versant.
- Le principe des marées, en faisant le lien avec la biologie des coquillages.
- L'impact positif de l'élevage de coquillages sur l'environnement (services écosystémiques).
- Les maladies et contaminants qui rendent les produits impropres à la consommation, avec les notions de contrôle sanitaire et des risques de mortalités.

L'élevage en images



Manipulations individuelles.



Classe entière ou groupes en alternance.



Reconstituer le cycle de production.

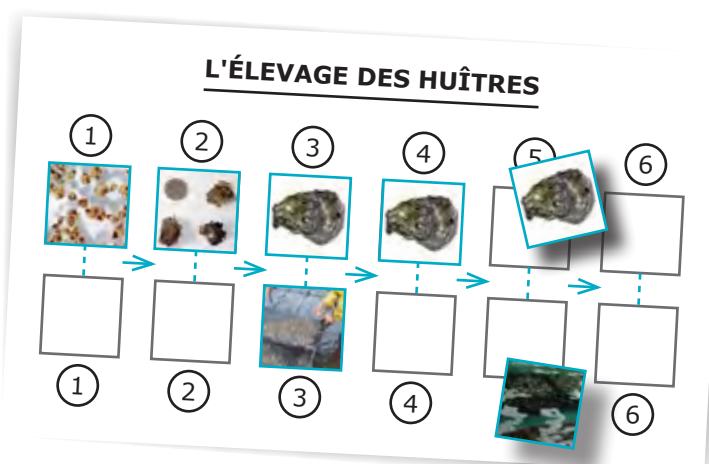
Matériel à préparer pour chaque enfant

- Des vignettes en papier portant la photo des principaux stades du cycle de production. Par exemple pour les huîtres : 1 vignette montrant les larves, 1 vignette montrant le naissain, 4 vignettes montrant l'animal adulte.
- Des vignettes représentant les lieux et installations successives. Par exemple : le milieu naturel ou les bacs d'écloserie pour les larves ; les parcs de demi-élevage du naissain ; les supports de pousse (poches ou cordes), les claires d'affinage, les bassins de finition et l'atelier de conditionnement pour les huîtres adultes.
- 1 fiche-réponse avec 2 lignes de cases numérotées qui serviront de repère pour coller les vignettes.
- De la colle blanche.

Consignes

Pour le cycle 1, montrez aux enfants la photo des larves, et demandez-leur ce qu'elle représente. Complétez la réponse, et demandez-leur de coller cette vignette sur la 1^{re} case de la fiche-réponse. Demandez-leur alors de trouver l'endroit où l'on peut trouver ces larves. Les enfants doivent montrer la bonne photo, puis la coller en dessous de l'image des larves. Procédez ainsi pour chaque étape.

Pour les cycles 2 et 3, expliquez aux enfants qu'ils doivent replacer les photos des animaux dans leur ordre de croissance. Corrigez ; les enfants peuvent alors coller les vignettes sur leur fiche-réponse. Montrez ensuite le 2^e lot de vignettes, une par une dans le désordre, et demandez aux enfants de décrire ce qu'elles représentent, en faisant le lien avec la visite. Ils doivent remettre les photos dans l'ordre, en dessous du stade de croissance concerné. Corrigez.



4.8 – Pistes d’animation pour les halles à marée

Exemple de circuit pour la visite...

Que la visite ait lieu pendant la période d'activité de la halle à marée ou en dehors, le circuit suit le parcours du poisson :

- Entrée par les quais de débarquement.
- Les chambres froides (aborder les conditions de conservation et de stockage, en établissant un lien avec la conservation au domicile).
- La zone des contrôles sanitaires.
- Le tapis de tri (aborder les critères de tri, conduisant aux notions de qualité et de prix de vente).
- La zone de conditionnement.
- La salle des enchères (expliquer le concept).
- La zone de livraison.

Il est frais, mon poisson !



Par groupes de 4 enfants environ.



2 groupes maximum, en alternance.



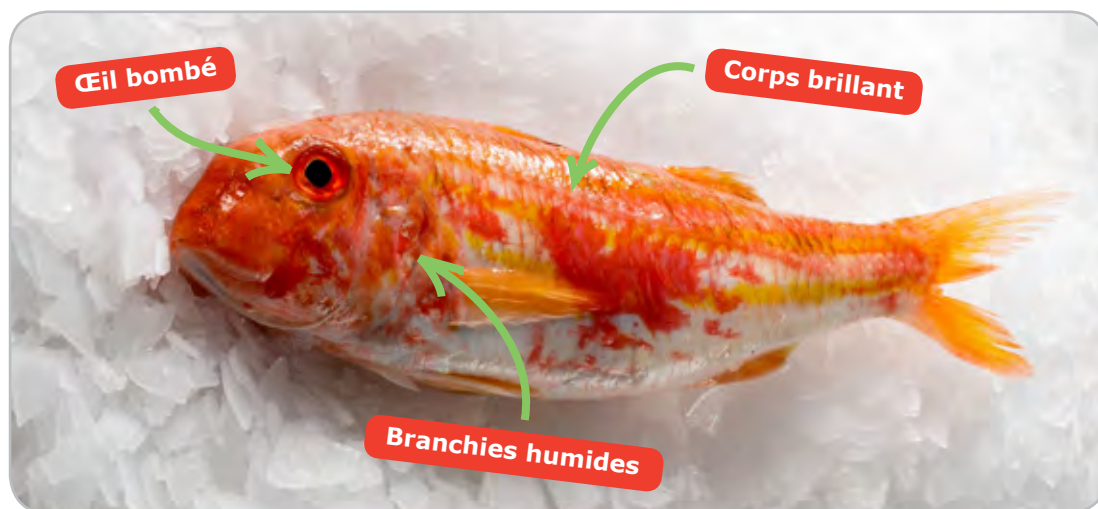
Reconnaître les signes de fraîcheur.

Consignes

Équipez les enfants de gants et de blouses.

Sur un poisson entier très frais, montrez les points de contrôle et les signes de fraîcheur : corps brillant et ferme avec du mucus, peau bien tendue et colorée, œil bombé et brillant, branchies humides, rouges ou rosées...

Sur une surface couverte de glace, présentez-leur alors quelques poissons, en leur disant que vous avez besoin de leur aide pour en vérifier la fraîcheur. Chaque groupe étudie ses poissons et se concerte pour valider ou non la fraîcheur de chaque animal (théoriquement, chaque animal devrait passer le test !). Corrigez si besoin.



Les thèmes que vous pouvez aborder...

- La diversité des métiers présents dans une halle à marée : métiers internes au fonctionnement (agents de tri, maintenance, crieur...) et métiers externes qui se croisent à la criée (pêcheur, mareyeur, détaillant...).
- La diversité des produits vendus.
- La fragilité des produits, qui doivent être manipulés avec soin.
- La notion d'offre et de demande.
- La notion de régulation du marché.
- La traçabilité.
- La notion de saisonnalité, sous l'angle des produits disponibles.

La vente aux enchères



Jeu de rôles à réaliser par groupes de 6 enfants minimum.



Groupes en alternance.



Comprendre le fonctionnement des enchères.

Matériel à préparer

- Des pièces ou billets de monopoly, jetons... pour figurer de l'argent.
- Des dessins ou photos représentant les lots de produits à vendre (vous pouvez demander aux enfants de les réaliser en classe avant la visite).



Consignes

Répartissez les rôles : il faut au moins 2 ou 3 pêcheurs, 1 vendeur, et 3 acheteurs. Distribuez l'argent aux acheteurs. Les lots de produits sont remis aux pêcheurs.

Pour commencer, les pêcheurs présentent le produit de leur pêche au vendeur de la criée, qui doit décider si les produits sont de bonne qualité, les compare, et fixe les prix de vente en conséquence. Pour les cycles 1, cette étape sera très rapide car les enfants ne sauront pas argumenter et les prix seront fixés un peu au hasard ; ce n'est pas grave. À l'inverse, les enfants plus âgés peuvent entrer dans des débats passionnés ; n'hésitez pas à les canaliser.

Le vendeur présente alors les lots aux acheteurs qui entrent en action depuis les postes informatiques (si possible), ou en levant le doigt pour surenchérir. Le jeu se termine par l'édition des tickets qui permettront à chacun de retirer les lots qu'il a achetés. L'argent est remis au pêcheur, après déduction d'une commission pour le vendeur.

Vous pouvez aller plus loin avec les cycles 2 et surtout les cycles 3. Au premier tour, les vendeurs risquent fort de dépenser leur argent très rapidement, pour avoir le dernier mot sur chaque vente. Montrez-leur qu'en procédant ainsi ils ont acheté peu de produits, et qu'il reste des lots qui n'ont pu être vendus. Refaites le jeu en leur conseillant de mieux se répartir les lots.

4.9 – Pistes d’animation pour les mareyeurs

Les thèmes que vous pouvez aborder...

- La diversité des produits traités.
- Les différences entre poissons, coquillages et crustacés.
- La fragilité des produits, qui doivent être manipulés avec soin.
- La notion d'offre et de demande.
- Les conditions de conservation et de stockage, en établissant un lien avec la conservation au domicile.
- La notion de saisonnalité, sous l'angle des produits disponibles.

L’allotement



Par groupes de 4 à 6 enfants maximum.



1 ou 2 groupes, en alternance.



Découvrir les critères de tri et la notion de qualité.

Matériel à préparer, par groupe

- Sur une table recouverte de glace (ou dans une très grande caisse), des produits entiers de 2 ou 3 espèces différentes. Pour chaque espèce, il doit y avoir au moins 2 catégories de taille, poids ou calibre, et 2 ou 3 individus par catégorie.
- 1 kit pour reproduire un tri par taille (1 règlette de papier avec des zones colorées représentant les catégories de taille), calibre (1 plaque de carton percée de ronds de diamètres différents) ou poids (1 balance). Ce kit sera préparé de préférence par l'enseignant, après échange avec le professionnel.
- Pour cette activité, les enfants doivent être équipés de gants et de blouses.

Consignes

Pour le cycle 1, montrez les produits aux enfants, et demandez-leur de regrouper les animaux qui se ressemblent. Corrigez si besoin. Dites aux enfants que l'on peut aller encore plus loin dans le tri, et montrez-leur chacun des 3 outils du kit, en expliquant que l'on peut trier par taille, poids, ou calibre (faire une démonstration pour chaque critère). Indiquez la (les) méthode(s) adaptée(s) aux produits dont ils disposent. Suivant votre exemple, les enfants doivent trier leurs produits pour constituer des lots homogènes. Corrigez, et faites le parallèle avec les indications figurant sur les étiquettes. Terminez en précisant que le professionnel effectue également un tri par qualité, plus difficile à faire et qui demande de l'expérience.

Pour le cycle 2, procédez comme pour le cycle 1 mais, après que vous ayez montré le fonctionnement des outils de tri, les enfants doivent choisir eux-même l'outil qui sera approprié pour trier leurs produits.

Pour le cycle 3, demandez aux enfants d'observer les produits sur la table, et de les regrouper selon le critère de leur choix. La plupart des groupes classera spontanément les produits selon l'espèce. Corrigez si besoin. Demandez alors aux enfants selon quel critère on pourrait continuer à trier les produits, jusqu'à ce qu'ils citent la taille, le poids et enfin le diamètre (introduisez le terme de calibre). Interrogez-les sur la façon dont ils s'y prendraient pour mesurer ces critères. Laissez-les faire des propositions, avant de leur montrer le kit (en faisant le parallèle avec les machines réellement utilisées pour cet usage et les mentions figurant sur les étiquettes). Les enfants doivent choisir un outil qui leur semble adapté pour trier leurs propres produits, et procéder. Corrigez. Terminez en précisant que le professionnel effectue également un tri par qualité, plus difficile à faire et qui demande de l'expérience.



Exemple de circuit pour la visite...

Les établissements de mareyage sont le plus souvent des PME aux locaux exigus. La classe doit donc être séparée en groupes dont la taille sera fixée selon l'espace disponible. La visite suit logiquement la marche en avant du produit.

- Si l'établissement possède des bureaux vitrés en surplomb de la chaîne de production, il est intéressant d'y emmener les enfants pour qu'ils aient une vue d'ensemble des différents postes avant de s'en approcher. Un groupe part alors pour la visite proprement dite ; les autres enfants restent dans les bureaux pour réaliser des activités pédagogiques, en attendant leur tour.
- Visite de la zone de réception des marchandises.
- Évoquer les contrôles sanitaires, avec la notion d'hygiène alimentaire.
- Montrer l'enregistrement des informations de traçabilité, en expliquant sa raison d'être et son importance.
- Expliquer les opérations de tri et d'allotement, avec les notions de qualité.
- Montrer la préparation des poissons (étêtage, éviscération, filetage), en insistant sur les différentes possibilités (faire le lien avec la préparation culinaire).
- Expliquer le conditionnement, en faisant le parallèle entre les différents types d'emballage et les caractéristiques des produits concernés.
- Pour conclure la visite, on peut faire goûter aux enfants du poisson cru légèrement mariné.

Étant donné la dangerosité des machines, il est déconseillé de faire participer les enfants aux manipulations, mise à part une vérification rapide du pH de la table de travail avec des bandelettes. Toutefois, les étapes de tri et de conditionnement peuvent faire l'objet d'une activité pédagogique, organisée si possible après la période d'activité des employés (voir ci-contre).



Quel est ce produit ?



Réflexion individuelle.



10 élèves maximum, en alternance.



Apprendre à reconnaître les principaux produits aquatiques.

Organisation

Idéalement, si la logistique et les locaux le permettent, cette activité se déroule pendant la visite, sur la base des produits frais. Sinon, travaillez sur la base d'affiches que vous pourrez composer facilement vous-même, à partir de photos de vos produits ou d'illustrations trouvées sur Internet.

Consignes

Pour le cycle 1, montrez les différents produits aux enfants. Citez le nom d'un produit, et demandez-leur si certains le connaissent et sauraient le désigner (ne pas corriger à ce stade). Puis donnez des indices très simples qui permettent de le reconnaître ; chaque enfant doit alors faire son choix et désigner un produit. Corrigez si besoin, en félicitant les enfants qui avaient reconnu le produit avant les indices.

Pour les cycles 2 et 3, demandez aux enfants, comme pour le cycle 1, d'identifier les différentes espèces.



Puis demandez-leur de réfléchir : peut-on regrouper les produits en fonction de leurs caractéristiques physiques ? Les enfants se concertent et font des propositions. Corrigez. Demandez aux enfants s'ils connaissent le nom des classes d'animaux aquatiques (les citer dans le cas contraire), et complétez avec les caractéristiques que les enfants n'auraient pas évoquées.

4.10 – Pistes d'animation pour les grossistes

Exemple de circuit pour la visite...

Cette visite doit être effectuée en effectifs limités pour ne pas gêner l'activité. On peut par exemple constituer 3 groupes qui tourneront pour la visite des différentes parties de l'établissement :

- Les bureaux : les enfants découvrent le processus d'achat et la notions d'offre et de demande.
- Les entrepôts : évoquer les conditions de conservation et de stockage, la gestion des stocks.
- Les quais de livraison et de chargement : aborder les contraintes logistiques, les conditions de transport, la notion de groupage-dégroupage.

Groupage-dégroupage



Par groupes de 3 à 5 enfants environ.



Classe entière ou groupes en alternance.



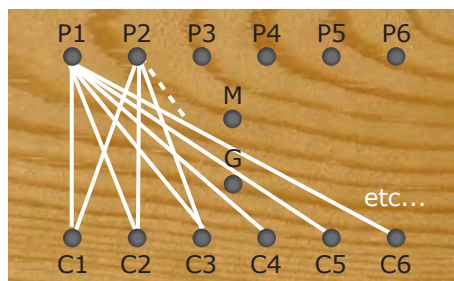
Comprendre le principe et l'intérêt du groupage-dégroupage.

Matériel à préparer, par groupe

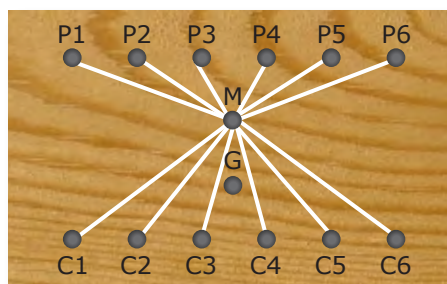
- 1 plaque de bois avec des clous (voir schéma) :
1 ligne de 6 producteurs (P1 à P6), 1 mareyeur (M), 1 grossiste (G) et 1 ligne de consommateurs (C1 à C6).
- 1 pelote de ficelle.
- 1 paire de ciseaux à bouts ronds.

Consignes

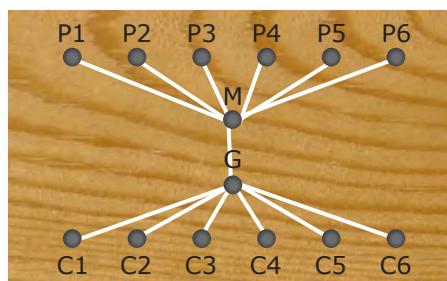
Distribuez planches et pelotes, en montrant aux enfants les différents protagonistes. Commencez par observer le cas d'une distribution directe du producteur au consommateur : les enfants doivent relier, avec la ficelle, chaque producteur à chaque consommateur. Demandez-leur de regrouper les ficelles et de les aligner bout à bout sur la table.



Puis, faites entrer le mareyeur en jeu : demandez aux enfants de relier les 6 producteurs au mareyeur, et le mareyeur aux 6 consommateurs. Mise bout à bout en dessous de la première expérience : cette deuxième ligne est plus courte.



Renouvelez l'expérience en intégrant le grossiste : les 6 producteurs sont reliés au mareyeur, le mareyeur au grossiste, et le grossiste aux 6 consommateurs. On raccourcit encore la ligne !



Concluez en faisant remarquer aux enfants que la chaîne se raccourcit d'autant plus que l'on ajoute un nouveau maillon... Une démonstration visuelle efficace, qui permet d'expliquer simplement le rôle stratégique et l'importance du grossiste.

Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Premières notions d'économie (cycles 3 principalement).
- La diversité de la gamme de produits.
- La traçabilité.
- Le concept de MIN.
- L'importation de produits étrangers et l'exportation de produits français.

La traçabilité



Jeu de rôle à réaliser par groupes de 10 enfants minimum.



Classe entière ou groupes en alternance.



Comprendre le concept de traçabilité.

Matériel à préparer

- Des dessins de produits aquatiques, chacun avec 1 « étiquette » comportant 4 parties : « Pêcheur » (ou « Éleveur »), « Mareyeur », « Grossiste » et « Vendeur ».
- Des gommettes de couleur.

Consignes

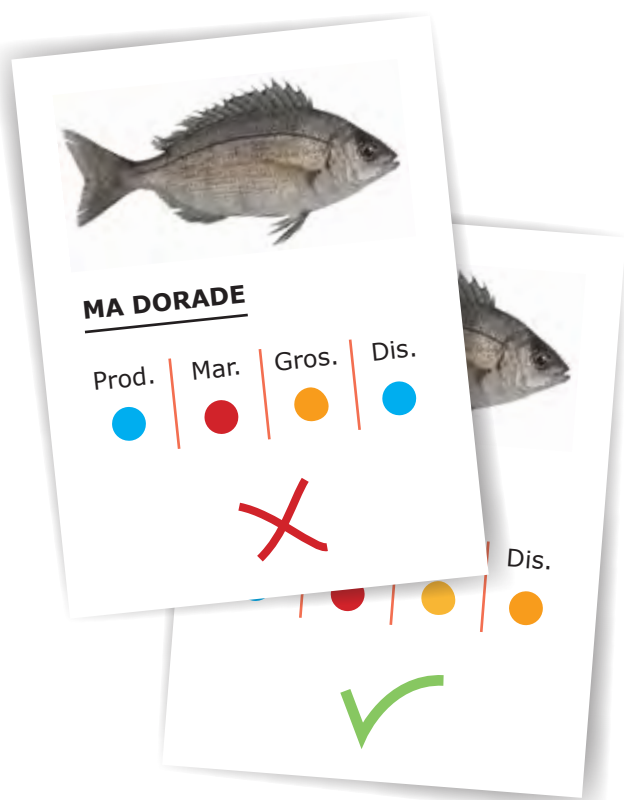
Dans chaque groupe, donnez un rôle à chaque enfant : il faut au moins 2 producteurs, 2 mareyeurs, 2 grossistes, 2 vendeurs et 2 consommateurs.

Distribuez des gommettes aux enfants qui jouent les professionnels, de façon à ce qu'on puisse les différencier au sein d'une même fonction ; par exemple, des gommettes bleues au producteur n°1, des jaunes au producteur n°2, des bleues au mareyeur n°1, des rouges au mareyeur n°2, etc.

Bandez les yeux des consommateurs.

Remettez à chaque pêcheur le dessin d'un produit ; il doit coller l'une de ses gommettes dans la case « pêcheur », puis passer le produit au mareyeur de son choix (les dessins peuvent être remis au même mareyeur, ou à des mareyeurs différents). De même, chaque mareyeur colle l'une de ses gommettes sur le(s) dessin(s) qu'il a reçu(s), et ainsi de suite jusqu'aux consommateurs, que l'on libère de leur bandeau et qui doivent alors retrouver le parcours des produits d'un professionnel à l'autre.

Échangez éventuellement les rôles et recommencez. À l'un des stades de la filière, désignez l'un des acteurs qui va rencontrer un problème conduisant à des denrées défectueuses ; les dessins-produits qu'il a entre les mains sont alors identifiés par une marque particulière (une croix rouge, par exemple). Lorsque ces produits arrivent aux consommateurs, faites remarquer qu'ils ont un défaut. Remontez la filière avec les enfants-consommateurs jusqu'à l'opérateur concerné. Soulignez alors l'importance de la traçabilité dans la prévention alimentaire.



4.11 – Pistes d'animation pour les distributeurs

Exemple de circuit pour la visite...

La visite commence en classe entière dans la zone de livraison, au moment du déchargement des produits (en provenance de la criée ou simulée à l'aide de quelques lots), puis la classe est répartie en groupes pour suivre le cours naturel du travail.

- La chambre froide : expliquer les conditions de conservation et de stockage, en établissant un lien avec la conservation au domicile.
- Le laboratoire : les enfants assistent à la préparation du poisson.
- L'étal : le constituer devant les enfants, en expliquant les règles d'agencement (réglementation, logique et esthétique), et en insistant sur la fragilité des produits et les soins nécessaires lors de la mise en rayon.
- Le vivier (si l'établissement en possède un) : c'est un plus apprécié des enfants qui ont l'occasion de voir les animaux vivants.
- Derrière le comptoir : les couteaux, les dépouilleuses et grattoirs électriques. Le poissonnier peut en faire la démonstration mais les enfants ne doivent pas s'approcher trop près du matériel.
- La zone de vente.
- La visite peut se terminer par une dégustation de coquillages, de crevettes cuites ou de produits traiteur.

L'étal



Par groupes de 4 à 5 enfants.



Classe entière ou groupes en alternance avec la visite.



Comprendre les règles d'agencement d'un étal.

Matériel à préparer, par groupe

- 1 grande caisse de glace avec quelques poissons entiers, coquillages et crustacés (préférez les produits faciles à manipuler, peu fragiles, et ne risquant pas de blesser les enfants).
- Les enfants doivent être équipés de gants et de blouses.

Consignes

En prenant l'exemple de votre étal, expliquez aux enfants les règles à respecter. En concertation, chaque groupe doit alors constituer son propre étal. Validez ou corrigez.



Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Les signes de fraîcheur.
- La notion d'assortiment, en fonction des attentes des clients.
- La notion de saisonnalité, sous l'angle de la disponibilité des produits et de leur prix.
- La notion de prix, en récapitulant l'ensemble de la filière et les coûts associés.
- Les critères de choix, en tant qu'acheteur : aborder les notions de labellisation, de qualité, de production locale.
- Les qualités nutritionnelles des produits aquatiques, et les différentes façons de les préparer.

Produits aquatiques et nutrition



Individuel ou par binôme.



Classe entière ou groupes en alternance avec la visite.



Identifier le groupe alimentaire des viandes, poissons et œufs et apprendre les bases de la nutrition.

Matériel à préparer

- 1 fiche par enfant ou binôme, représentant des poissons, coquillages, crustacés et céphalopodes, 1 ou 2 morceaux de viande, 1 œuf, ainsi que 1 à 3 intrus issus d'autres groupes alimentaires (1 fruit, 1 produit laitier, 1 morceau de pain...).
- Des crayons à papier.
- 1 poster récapitulatif des 9 repères de consommation, téléchargeable sur le site du Programme National Nutrition Santé, à afficher en classe au retour de la visite :
<http://www.mangerbouger.fr/espace-info/outils-d-information/les-affiches-memos.html>
- Pour les cycles 2 et 3 : 1 lot de vignettes par enfant ou par binôme, portant chacune le nom d'une des 7 familles alimentaires avec une illustration (dessin ou photo), et de la colle blanche.



Consignes

Pour le cycle 1, distribuez tout d'abord les fiches. Expliquez aux enfants qu'il s'agit de la famille des viandes et volailles, produits de la pêche et œufs, puis aidez-les à retrouver et barrer les intrus. À l'aide du poster, étudiez les différentes familles : pour chacune, demandez aux enfants de citer quelques exemples de produits et expliquez très brièvement les avantages et inconvénients nutritionnels.

Pour les cycles 2 et 3, distribuez les fiches en demandant aux enfants de retrouver les intrus qui s'y cachent, et de les barrer au crayon à papier. Demandez-leur d'expliquer leur choix à l'ensemble de la classe (ou du groupe) : certains vont éliminer la viande et les œufs pour ne garder que « les animaux qui vivent dans l'eau », par exemple.

Distribuez alors les lots de vignettes en expliquant qu'il s'agit des 7 groupes alimentaires ; les enfants doivent retrouver la bonne famille de produits, et coller la vignette correspondante sur leur fiche. Ils ont alors la possibilité de modifier leur choix des intrus. Corrigez collectivement et, comme pour le cycle 1, terminez par une étude du poster.

Remarque : pour les cycles 2 et 3, vous pouvez prolonger cette activité en leur soumettant différents menus ; selon les indications du poster du PNSS, le menu est-il équilibré ? Pour les cycles 3, vous pouvez en outre proposer aux enfants de corriger les menus qui ne respectent pas les recommandations.

4.12 – Focus sur la transformation et la dégustation

La transformation : importance et conséquences

Même si ce guide est axé sur la découverte du produit frais, nous ne pourrions manquer d'évoquer les processus de transformation, qui ont grandement participé à la démocratisation des produits aquatiques et conservent aujourd'hui une place importante dans la filière.

Salage de l'anchois et de la morue, saurissage du hareng, fumage du saumon et de la truite, puis conserverie (sardine, thon, maquereau), pasteurisation et congélation... De techniques artisanales ancestrales jusqu'au développement d'une véritable industrie spécialisée garantissant l'hygiène et la qualité des processus, la première préoccupation de l'Homme a été de prolonger la conservation de ces denrées rapidement périssables, tout en s'affranchissant des flux tendus et de la saisonnalité des produits.

Une deuxième problématique a émergé au XX^e siècle et prend de l'ampleur à l'heure actuelle du fait de l'évolution de nos modes de vie : le produit doit être rapide et facile à préparer. Le développement des crevettes cuites, poissons panés, filets garantis sans arêtes, produits traiteur et surimis répond à cette attente, et requiert d'importants investissements en innovation afin de proposer des recettes toujours plus variées et attractives.

Au-delà de ces procédés industriels qui facilitent notre quotidien, la transformation est une étape incontournable dans la consommation d'un grand nombre de produits aquatiques, qui nécessitent au moins une phase de cuisson, salage, fumage ou marinage... Ce qui n'est pas sans conséquences dans le cadre des sorties scolaires décrites dans ce guide, dès lors que l'on envisage une activité de dégustation qui aura d'importantes implications au niveau réglementaire et sanitaire, surtout si la transformation envisagée n'entre pas dans le cadre habituel de l'activité du professionnel (voir le chapitre 2.2).



La dégustation : comment allier plaisir et pédagogie

La dégustation doit avant tout être un moment de plaisir et de partage, qui vise à casser les idées reçues des enfants (et indirectement, celles de leurs parents) et à les inciter à devenir des consommateurs réguliers et responsables. S'il est intéressant de leur faire découvrir de nouvelles saveurs et modes de préparation, il ne faut pas perdre de vue que les enfants peuvent faire un blocage sur certains produits (notamment les huîtres) ou tout simplement ne pas aimer.

Si le cas se présente, il est important de ne pas forcer les enfants à goûter, et de leur autoriser à recracher l'aliment s'ils n'aiment pas. Pour ne pas les laisser sur une émotion négative, amenez-les à goûter un produit généralement apprécié des enfants, ou demandez-leur de parler d'un produit aquatique qu'ils apprécient tout particulièrement.

Avec une touche ludique, la dégustation peut aussi devenir outil pédagogique ! Voici 2 exemples d'activités éducatives dont vous pouvez vous inspirer.

Déguster en aveugle

Si vous disposez de plusieurs produits et/ou plats différents, pourquoi ne pas organiser une dégustation en aveugle ? Cette activité permet aux enfants de différencier les informations véhiculées par le nez et la bouche, en l'absence du référentiel visuel.

Coupez les produits en petits morceaux et placez-les dans une assiette. Les yeux bandés, le « goûteur » sent tout d'abord le contenu de l'assiette, puis ouvre la bouche. Déposez une petite bouchée sur sa langue et demandez-lui de mâcher, d'avaler et de dire de quoi il s'agit. Pour chaque essai, demandez-lui s'il est plus facile d'identifier le contenu de l'assiette par son odeur, son goût et/ou sa texture.

Remarque : les préparations avec plusieurs ingrédients sont plus difficiles à identifier que les aliments séparés, surtout pour les jeunes enfants. Pour les aider, on peut leur montrer les différents plats à identifier avant de leur bander les yeux. Si les ingrédients de la recette n'ont pas été mixés ou coupés trop fins, il ne faut pas hésiter, également, à les leur faire goûter un par un, isolément, pour ne pas mélanger les signaux issus des papilles et du nez. Dans ce cas, une fois les ingrédients identifiés, vous pouvez terminer la dégustation par une bouchée composée, pour que l'enfant puisse savourer le mélange.

Goûter avec des mots

Cette activité permet aux enfants de découvrir les informations apportées par l'odorat et le goût (en particulier les notions de saveur et de texture), mais aussi le toucher* et la vue, et de se familiariser avec les mots employés pour les décrire. Il est donc préférable, pour ce type de dégustation, de disposer d'un large choix de produits aquatiques différents, même si l'exercice peut être réalisé sur la base d'un seul plat, préparé ou non par les enfants.

Indiquez sur un tableau ou une grande feuille les mots qui permettent de décrire les produits au niveau visuel, olfactif, gustatif et tactile. Pour cela, vous pouvez vous inspirer des fiches mots1.pdf et mots2.pdf enregistrées dans le dossier « En classe » du DVD pédagogique Capitaine Curieux (voir le chapitre « Bibliographie et ressources complémentaires »). Vous pouvez ajouter des notions concernant le mode de cuisson (bouilli, frit, pané, mixé...) si les produits ont été cuisinés.

Faites goûter aux enfants de petits morceaux de chaque produit et demandez-leur de décrire, à l'aide des mots inscrits sur la feuille, les saveurs et textures de chaque aliment.

Demandez-leur ensuite de classer les différents produits par ordre de préférence, sur une échelle graduée. Soulignez le fait que le classement varie d'un enfant à l'autre : le goût, c'est subjectif, et des produits aquatiques, il y en a pour tous les goûts !

** Pour des raisons d'hygiène, les enfants ne pourront bien sûr pas toucher les plats cuisinés avec les doigts, mais ils pourront le faire indirectement, par l'intermédiaire d'une cuillère ou d'une fourchette, pour comparer notamment la fermeté et l'élasticité de la chair.*

Idee de recette : le surimi « maison »

Ce produit star de l'industrie de la transformation est facile à réaliser avec les enfants, pour la dégustation ou de retour à la maison !

Ingrédients

- 300 g de chair de poisson (merlan ou colin par exemple)
- 2 g de sucre
- 3 g de sel
- 13 g de farine
- 1 blanc d'œuf
- En option : 1 peu de paprika pour la couleur



Le saviez-vous ?
Importé du Japon en Europe dans les années 80, le surimi signifie littéralement « poisson haché ». À l'origine, il s'agit d'une recette artisanale créée au Japon au XVII^e siècle sous le nom de kamaboko, mise au point pour conserver le poisson hors des périodes de pêche.

À vous de jouer !

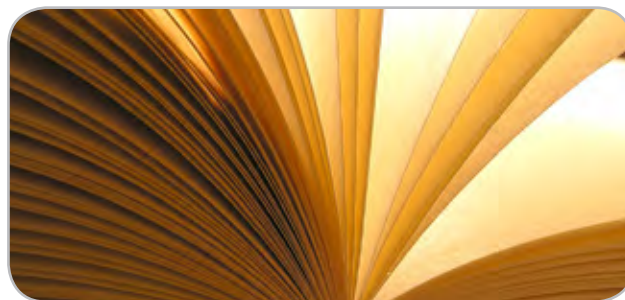
1. Couper grossièrement puis hacher finement (ou mixer) la chair du poisson*. La pâte obtenue doit être un peu collante, comme du chewing-gum.
2. Ajouter le sucre, le sel, la farine et le blanc d'œuf. Mixer le tout* ; la pâte doit toujours être élastique.
3. Répartir la pâte dans des ramequins.
Vous pouvez proposer aux enfants de saupoudrer très légèrement la surface de paprika doux, pour ajouter une touche de couleur et de goût.
4. Faire cuire 20 min à la vapeur*.
5. Démouler* ou présenter dans les ramequins, et déguster chaud ou froid !

** Selon l'âge des enfants, ces étapes doivent être réalisées par ou sous la supervision d'un adulte.*

Ressources complémentaires

Pour vous aider à mettre en place votre projet, nous vous proposons une base documentaire listant des ouvrages et documents que vous pouvez commander ou télécharger gratuitement, ainsi qu'une liste de sites Internet.

Cette base est actualisée régulièrement à l'adresse www.alimentation.gouv.fr/outils-pedagogiques. N'hésitez pas à la consulter en ligne !



Ressources dédiées aux produits aquatiques et à la filière Pêche & Aquaculture

À destination des enfants

- <http://cnc-france.com/enfants/frameset1-enfants.htm>

Mini-site dédié aux enfants, édité par le CNC, avec des histoires, jeux et activités autour des coquillages.

- **Capitaine curieux – Entrez dans l'univers des produits de la pêche et de l'aquaculture**

Office National Interprofessionnel des Produits de la Mer et de l'Aquaculture (FranceAgriMer)

Kit pédagogique sous forme de DVD interactif double face : 1 face avec 4 reportages filmés, 1 face de ressources interactives (informations et jeux). DVD très complet, permettant de travailler sur l'ensemble de la filière. Les vidéos permettent notamment d'avoir un aperçu du travail de pêche en mer, impossible à voir sur site. Pour obtenir ce kit, contactez FranceAgriMer au 01 73 30 29 59 ou écrivez à christine.rougier@franceagrimer.fr.

- **De la mer à mon assiette - Édition 2010**

Christelle Gadenne (conception / rédaction) et Frédéric Pillot (illustrations), adaptation 2010 par NAUSICAA pour la campagne Mr Goodfish

Livret pédagogique sur les produits aquatiques (reconnaissance, biologie) et la filière Pêche & Aquaculture, contenant entre autres des jeux et idées d'activités. Vous pouvez l'obtenir, contre participation aux frais de port, sur simple demande à l'adresse education@nausicaa.fr.

- **La filière Pêche de la mer à l'assiette**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Livret pédagogique sur les poissons (biologie, habitat) et la filière Pêche, téléchargeable gratuitement à l'adresse : www.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/filiere_peche_mer_assiette.pdf.

Pour aider les animateurs à préparer la visite

- http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/index_en.htm

Site de la Commission Européenne qui permet de télécharger ou de commander gratuitement des brochures et des posters sur les poissons.

- **Miam du poisson !**

Aurore Dumas (textes et stylisme) et Philippe Vaurès-Santamaria (photographies), avec la collaboration de l'Ofimer

Hachette Pratique, 2009. 63 p.
ISBN 978-2-01-237678-6

Livre de recettes originales, à réaliser avec les enfants.

- **Guide de bonnes pratiques d'accueil du public au sein d'une pisciculture**

Rivelon Jérémy et Savornin Bertrand

Ce guide très complet, sous forme de PDF est disponible sur simple demande auprès de la CIPA (contact@cipaquaculture.asso.fr). Il sera très utile aux pisciculteurs et enseignants pour l'organisation pratique de la visite. Il propose également des réponses aux questions sensibles et idées reçues que les enfants pourraient aborder.

- **Conchyliculteurs, Agriculteurs, Pêcheurs
De la source à la mer : les acteurs des
bassins versants littoraux se rencontrent**

Production collective pour le réseau DGER

DVD disponible gratuitement sur simple demande à Florent Spinec (florent.spinec@educagri.fr). Ce reportage peut aider l'enseignant à comprendre les problématiques et les enjeux à l'échelle du bassin versant ; en revanche, il n'est pas adapté aux enfants.

- **Mallette pédagogique du réseau aquacole**

Agrocampus Ouest, 2009

Kit pédagogique de soutien aux enseignants et formateurs aquacoles. Le kit contient des fiches techniques et 2 vidéos (« Portraits de conchyliculteurs-trices » et « Mortalités estivales – Quel avenir pour la profession ostréicole ? »), qui peuvent aider l'enseignant à mieux comprendre les enjeux de l'aquaculture. Les vidéos peuvent être projetées aux enfants en préparation de la visite. Il est disponible gratuitement sur simple demande à Florent Spinec (florent.spinec@educagri.fr).

Informations générales

- **La formation aquacole
Eau douce / Eau de Mer**

AGROCAMPUS OUEST – Centre de Rennes / Site de Beg-Meil

*Plaquette d'information disponible sur simple demande à cette adresse :
beg-meil@agrocampus-ouest.fr*



Et bien sûr, les sites Internet des associations et fédérations professionnelles :

- **CNPMEM** : www.comite-peches.fr
- **CIPA** : www.aquaculture-de-nos-regions.com
- **CNC** : <http://cnc-france.com/index1.html>
- **ADRH** : www.criees-france.com
- **UMF** : www.mareyeurs.org
- **FFMIN** : www.ffmin.com
- **FCD** : www.fcd.asso.fr
- **UNPF** : www.uniondelapoissonnerie.org
- **ADEPALE** : www.adepale.org
- **ADISUR** : www.lovesurimi.com
- **UPPIA** : www.laconserve.com

Ressources plus générales, sur l'organisation de visites et d'animations pour les enfants

- **Les fermes pédagogiques au service de l'école**

Marie-Sylvie Coquillaud, Célia Deudon, Pascale Parisot

Bergerie Nationale de Rambouillet, 1996. 127 p.
ISBN 2-911692-00-4

- **Créer une ferme pédagogique
De l'idée à la réalisation**

Aurore Dumas (textes et stylisme) et Philippe Julia de Caffarelli, Marie-Sylvie Coquillaud, Vincent Daniel, Mylène Thou

Éducagri, 2^e édition, 2007. 284 p.
ISBN 978-284444-590-2

Annexe 1

MODÈLE DE DÉCLARATION D'ACTIVITÉ PONCTUELLE D'ACCUEIL DE SCOLAIRES

[Nom de l'entreprise]

[Adresse de l'entreprise]

[Adresse de la mairie dont dépend l'entreprise]

À, le / /

Monsieur le Maire,

Notre entreprise exerce une activité de

Nous avons l'honneur de vous informer que nous recevrons très ponctuellement au sein de l'exploitation des élèves d'école primaire afin de leur faire découvrir notre activité.

Conformément aux articles R. 123-2 et suivants du Code de la construction et de l'habitation, nous devenons, dès lors, un établissement recevant du public. Toutefois, étant donné le petit nombre d'élèves accueillis, nous ne relèverons que de la 5^e catégorie.

Nous tenions simplement à vous en informer et vous prions de bien vouloir recevoir, Monsieur le Maire, nos salutations distinguées.

[Votre nom]

Signature



Annexe 2

MOTIFS ET PROCÉDURES DE DÉROGATION D'AMÉNAGEMENTS CONCERNANT L'ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

I. Pour la construction de nouveau bâtiment

A. Motifs de dérogation

Impossibilité technique résultant de l'environnement du bâtiment, et notamment des caractéristiques du terrain, de la présence de constructions existantes ou de contraintes liées au classement de la zone de construction, notamment au regard de la réglementation de prévention contre les inondations.

En raison de difficultés liées à ses caractéristiques ou à la nature des travaux qui y sont réalisés (s'agissant de la création d'un établissement ou d'une installation dans une construction existante).

Motifs liés à la conservation du patrimoine architectural.

B. Procédure

Dépôt en mairie de la demande d'autorisation de travaux et du dossier afférent ainsi que de la demande de dérogation motivée.

Transmission par le maire d'un exemplaire de la demande de dérogation et d'autorisation de travaux à la commission départementale consultative de la protection civile, en vue de recueillir son avis. L'avis est réputé favorable s'il n'est pas émis dans un délai de deux mois à compter de la saisine de la commission.

Transmission par le maire d'un exemplaire de la demande, assortie du dossier et de l'avis de la commission, au préfet qui lui fait connaître sa décision motivée sur la demande de dérogation dans un délai d'un mois. Passé ce délai, le préfet est réputé avoir rejeté la dérogation demandée.

II. Pour les bâtiments existants

(applicable après 2015, sous réserve d'absence de modification des textes)

A. Motifs de dérogation

Impossibilité technique résultant de l'environnement du bâtiment, et notamment des caractéristiques du terrain, de la présence de constructions existantes ou de contraintes liées au classement de la zone de construction, notamment au regard de la réglementation de prévention contre les inondations.

En raison de difficultés liées à ses caractéristiques ou à la nature des travaux qui y sont réalisés (s'agissant de la création d'un établissement ou d'une installation dans une construction existante).

Motifs liés à la conservation du patrimoine architectural

Lorsque les travaux d'accessibilité sont susceptibles d'avoir des conséquences excessives sur l'activité de l'établissement.

B. Procédure

Dépôt en mairie de la demande de dérogation motivée.

Transmission par le maire d'un exemplaire de la demande de dérogation à la commission départementale consultative de la protection civile, en vue de recueillir son avis. L'avis est réputé favorable s'il n'est pas émis dans un délai de deux mois à compter de la saisine de la commission.

Transmission par le maire d'un exemplaire de la demande, assortie de l'avis de la commission, au préfet qui lui fait connaître sa décision motivée sur la demande de dérogation dans un délai d'un mois. Passé ce délai, le préfet est réputé avoir rejeté la dérogation demandée.

Annexe 3

DÉCLARATION À ENVOYER À LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS CONCERNANT LES ATELIERS DE TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

Dès lors que vous procédez à la transformation d'un produit aquatique pour le faire déguster aux enfants, et si cette procédure ne fait pas déjà l'objet d'une déclaration dans le cadre de votre activité, vous devez remplir le formulaire CERFA 13984 ci-après (recto-verso) et l'adresser à votre Direction Départementale de la Protection des Populations.

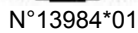
Vous trouverez leurs coordonnées à l'adresse suivante :

http://www.minefe.gouv.fr/directions_services/dgccrf/contact_ddpp.htm

Vous pouvez télécharger le formulaire CERFA 13984 à l'adresse suivante :

http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/rubrique.php3?id_rubrique=91





MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

DÉCLARATION

concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant
des denrées animale ou d'origine animale

Article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 et Article R.233-4 du code rural

Déclaration obligatoire en vertu de l'article 1^{er} de l'arrêté du 28 juin 1994 à effectuer auprès du préfet (direction départementale en charge des services vétérinaires) avant ouverture et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité

I IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

1 Personne physique :

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

2 Personne morale :

[illegible][illegible][illegible][illegible]

[illegible]

Code NAF : | | | | |

SIREN : _____ SIRET : _____

II NATURE DE L'ACTIVITÉ (1) :

Artisan des métiers de bouche..... ☐

Point de vente..... ☐

Producteur fermier..... ☐

Véhicule boutique..... ☐ Volume d'activité

Restauration commerciale..... ☐ en nombre de rationnaires .

Restauration collective ... ☐ en nombre de repas.....

Autre (grossiste, entrepôt,...)..... ☐

III PROCÉDÉS TECHNOLOGIQUES UTILISÉS

Pasteurisation/stérilisation..... ☐ Congélation..... ☐

Fumaison/salaison..... ☐ Fabrication de fromages au lait cru..... ☐

Cuisson sous-vide..... ☐ Fabrication de fromages affinés de moins de 60 jours... ☐

IV NATURE DES PRODUITS TRAVAILLÉS

Viandes d'animaux de boucherie(2) ☐ Coquillages ☐

Viandes de volailles..... ☐ Lait ☐

Viandes de lapins..... ☐ Produits transformés à base de viande ☐

Viandes de Petit gibier..... ☐ Produits transformés à base de lait ☐

Viandes de gros gibier..... ☐ Produits transformés à base de produits de la pêche . .. ☐

Poissons..... ☐ Œufs / Ovoproduits ☐

(1) : En cas de cession à d'autres établissements, l'activité est susceptible d'être soumise à agrément, le déclarant doit contacter le Préfet (direction départementale en charge des services vétérinaires)

(2) : En cas de désossage de viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, l'activité est soumise à autorisation, le déclarant doit renseigner le formulaire de demande d'autorisation

IV SIGNATURE DU DÉCLARANT

Le

Signature

Nom du signataire

V RÉCÉPISSÉ (cadre réservé à l'administration)

Déclaration reçue le 20 à.....Signature

Cachet du service

Annexe 4

MODÈLE D'ATTESTATION D'ASSURANCE POUR UNE SORTIE SCOLAIRE FACULTATIVE

ATTESTATION D'ASSURANCE

Je, soussigné(e),
Directeur de l'école,
atteste par la présente que l'ensemble des élèves de la classe de
sont assurés pour la sortie scolaire prévue le, reçue par, professionnel
de la filière Pêche et Aquaculture.

L'assurance couvre les dommages que les élèves pourraient subir et/ou les causer lors de cette sortie.

Fait le / /

À

Signature



Annexe 5

DEMANDE D'AUTORISATION DU DIRECTEUR DU SITE VISITÉ

TITRE DU PROJET :

DATE : / /

HORAIRES :

DESCRIPTION DU GROUPE :

Nombre d'élèves :

Nombre d'accompagnateurs :

Niveau scolaire :

Nombre de sous-groupes constitués :

DÉROULEMENT DE LA VISITE :

ACTIVITÉ	HORAIRES	SOUS-GROUPE	EMPLACEMENT	PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES

ACCORD DU DIRECTEUR :

Date : / /

Signature :

Annexe 6

MODÈLE DE QUESTIONNAIRE D'ÉVALUATION DE LA SORTIE

ÉVALUATION GÉNÉRALE

● **Mesures d'Hygiène et de Sécurité mises en place**

- ☐ Suffisantes – Précisez :
- ☐ À améliorer – Précisez :
- ☐ Insuffisantes – Précisez :

● **Gestion du temps**

- ☐ Très satisfaisant – Précisez :
- ☐ Satisfaisant – Précisez :
- ☐ Peu satisfaisant – Précisez :
- ☐ Insatisfaisant – Précisez :

● **Qualité de l'animation**

- ☐ Très satisfaisant – Précisez :
- ☐ Satisfaisant – Précisez :
- ☐ Peu satisfaisant – Précisez :
- ☐ Insatisfaisant – Précisez :

DIAGNOSTIC DES ACTIVITÉS

Activité	Objectif	Résultat	Raisons	Évolution	Piste d'amélioration
		☐ Totalement atteint ☐ Partiellement atteint ☐ Non atteint		☐ À conserver ☐ À améliorer ☐ À abandonner	
		☐ Totalement atteint ☐ Partiellement atteint ☐ Non atteint		☐ À conserver ☐ À améliorer ☐ À abandonner	
		☐ Totalement atteint ☐ Partiellement atteint ☐ Non atteint		☐ À conserver ☐ À améliorer ☐ À abandonner	
		☐ Totalement atteint ☐ Partiellement atteint ☐ Non atteint		☐ À conserver ☐ À améliorer ☐ À abandonner	
		☐ Totalement atteint ☐ Partiellement atteint ☐ Non atteint		☐ À conserver ☐ À améliorer ☐ À abandonner	

Remarques :

.....

.....

.....

Annexe 7

EXTRAIT DES PROGRAMMES D'ENSEIGNEMENT DE L'ÉCOLE PRIMAIRE (ARRÊTÉ DU 9 JUIN 2008)

Domaine	Au programme du cycle I
Découvrir le monde	Découvrir le vivant : ● Les enfants observent les différentes manifestations de la vie. ● Ils découvrent les parties du corps et les 5 sens. ● Ils sont intéressés à l'hygiène et à la santé, notamment la nutrition. ● Ils apprennent les règles élémentaires de l'hygiène du corps. ● Ils sont sensibilisés aux problèmes de l'environnement et apprennent à respecter la vie.

Domaine	Au programme du cycle II
Découverte du monde	Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets : ● Les élèves repèrent des caractéristiques du vivant : naissance, croissance et reproduction ; nutrition et régimes alimentaires des animaux. ● Ils apprennent les règles d'hygiène et de sécurité personnelles et collectives. ● Ils comprennent les interactions entre les êtres vivants et leur environnement et ils apprennent à respecter l'environnement. Se repérer dans l'espace et le temps : ● Les élèves découvrent et commencent à élaborer des représentations simples de l'espace familier : la classe, l'école, le quartier, le village, la ville. ● Ils comparent ces milieux familiers avec d'autres milieux et espaces plus lointains.

Domaine	Au programme du cycle III
Langue vivante	Les connaissances des modes de vie du pays viennent favoriser la compréhension d'autres façons d'être et d'agir.
Sciences expérimentales et technologie	Le fonctionnement du corps humain et la santé : ● Première approche des notions de digestion, respiration et circulation sanguine. ● Hygiène et santé : actions bénéfiques ou nocives de nos comportements, notamment dans le domaine du sport, de l'alimentation du sommeil. La matière : ● L'eau : une ressource. Le trajet de l'eau dans la nature et le maintien de sa qualité pour ses utilisations. ● Les déchets : réduire, réutiliser, recycler. L'unité et la diversité du vivant : ● Présentation de la biodiversité : recherche de différences entre espèces vivantes. ● Présentation de l'unité du vivant : recherche de points communs entre espèces vivantes. ● Présentation de la classification du vivant : interprétation de ressemblances et différences en termes de parenté. Le fonctionnement du vivant : ● Les stades du développement d'un être vivant (végétal ou animal). ● Les conditions de développement des végétaux et des animaux. ● Les modes de reproduction des êtres vivants. Les êtres vivants dans leur environnement : ● L'adaptation des êtres vivants aux conditions du milieu. ● Places et rôles des êtres vivants ; notions de chaînes et de réseaux alimentaires. Compétences attendues en fin de CM2 : ● Mobiliser ses compétences dans des contextes scientifiques différents et des activités de la vie courante (par exemple, apprécier l'équilibre d'un repas).
Géographie	Des réalités géographiques locales à la région où vivent les élèves.

Annexe 8

CALENDRIER DE SAISON DES PRODUITS AQUATIQUES

Les tableaux suivants présentent la disponibilité sur le marché des principaux produits aquatiques d'origine française (liste non exhaustive). Les dates et l'importance des apports sont indicatifs et peuvent varier d'une région à l'autre.

++	Apport abondant (forte disponibilité)
+	Apport moyen (disponibilité moyenne)
	Apport faible ou nul (disponibilité quasi nulle)

Poissons d'élevage (eau de mer et eau douce)

Les méthodes d'élevage permettent d'obtenir des apports réguliers de poisson tout au long de l'année. Quelle que soit l'espèce, on peut considérer la disponibilité comme stable au cours du temps.

ESPÈCE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Bar 	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++
Carpe 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Daurade royale 	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++
Esturgeon (chair, caviar) 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Maigre 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Saumon 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Sole 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Truite 	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++
Turbot 	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++

Poissons et céphalopodes pêchés en mer

Beaucoup de produits de la pêche sont disponibles toute l'année. Certaines espèces présentent toutefois une saisonnalité marquée liée au cycle biologique et/ou au rythme des périodes d'activité de la pêche définies par la réglementation sur la gestion des ressources halieutiques.

ESPÈCE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Anchois 								+	+	+		
Bar 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Barbue 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Cabillaud (morue) 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Calmar 	+	+	+					+	+	+	+	+
Cardine 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Chinchard 		+	+	+	+	+						
Congre 	+	+	+	+						+	+	+
Dorade grise 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Eglefin 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Espadon 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Grenadier 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

ESPÈCE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Grondin rouge 	+	+	+	+	+				+	+	+	+
Hareng 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Lamproie marine 	+	+	+	+								
Lieu jaune 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Lieu noir 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Limande-sole 					+	+	+	+	+	+		
Lingue (julienne) 		+	+	+	+	+	+	+	+			
Lotte 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Maquereau 		+	+	+	+	+	+	+	+	+		
Merlan 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Merlu 			+	+	+	+	+					
Plie ou Carrelet 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Raie 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

ESPÈCE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Rouget barbet 									+	+	+	+
Roussette 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Saint-Pierre 				+	+	+	+					
Sardine 					+	+	+	+	+	+		
Seiche 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Sole 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Tacaud 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Thon blanc 					+	+	+	+	+			
Turbot 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Vivaneau 	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Poissons pêchés en eau douce

Les poissons d'eau douce sont présents toute l'année dans nos cours d'eau, à l'exception des migrateurs comme le saumon. Leur disponibilité dépend principalement de la réglementation, qui vise à protéger les espèces durant leur période de reproduction (frai), et de considérations gustatives (richesse et qualité de la chair...). Il existe un grand nombre d'espèces d'eau douce mais certaines sont très locales (par exemple, le corégone est présent uniquement dans les lacs alpins). Elles représentent de faibles volumes de pêche. Pour les poissons plus communément présents à l'échelle de l'hexagone (sandre, carpe...), la réglementation (et donc la disponibilité) peut varier d'un bassin à l'autre. Il est donc difficile d'établir une saisonnalité globale pour ces espèces.

Pour de plus amples informations sur la saisonnalité locale d'une espèce donnée, nous vous conseillons de vous rapprocher du CONAPPED ou des professionnels de la Région.

Coquillages et crustacés (pêche et élevage)

La disponibilité et la qualité des coquillages dépend principalement de la température de l'eau, de l'apport en eau douce au printemps et de la quantité de phytoplancton fourrage. La présence de certains pathogènes peut diminuer les quantités disponibles. La disponibilité des crustacés dépend plutôt du cycle biologique, qui influe sur la qualité des spécimens (goût, richesse en chair...). Par exemple, les pêcheurs ne ciblent pas les araignées et les tourteaux quand ils sont « mous », après la mue.

ESPÈCE		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Araignée 						+	+	+	+	+			
Coquille St-Jacques 		+	+	+	+	+					+	+	+
Huître 		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Langoustine 				+	+	+	+	+	+				
Moule de bouchot 		+	+				+	+	+	+	+	+	+
Moule de filière 						+	+	+	+				
Moule méditerranéenne 		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Palourde 		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Tourteau 						+	+	+	+	+			

Notes



Ce guide a été réalisé par Bioviva Développement Durable, à la demande et grâce au financement du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire (représenté par Christine LAINE, Pierre VELGE, Valérie VIGIER et Anne HUGUES), de France Filière Pêche (représenté par Gérard HIGUINEN), de FranceAgriMer (représenté par Anne-Marie DARCAN et Catherine GIRONDEAU) et du Fond Européen pour la Pêche. Il a été conçu en collaboration avec les acteurs de la filière Pêche & Aquaculture (Anne-Marie DARCAN et Catherine GIRONDEAU pour FranceAgriMer, Hubert CARRE et Laure ROBIGO pour le CNPMM, Nicolas MICHELET pour le CONAPPED, Véronique EHANNO, Marine GARNIER, Patrice ASTRE, Jean-Yves COLLETER, Mickael RECCHIONE et Brice DUCLOUX pour le CIPA, Maryline MAINGAM pour le CNC, Pascal BOUILLAUD et Catherine SIONIAC pour l'ADRHM, Emmanuelle SAUVION pour l'UMF, Rodolphe ZIEGLER pour DEMARNES Frères, Mathieu PECQUEUR pour la FCD, Pierre JESSEL, Karima HADAoui et Bruno GAUVAIN pour le CPF, Pierre LABBE et Roseline BERIGAUD pour l'UNPF, Pierre COMMERE pour l'ADEPALE, Catherine LAIDIN et Florent SPINNEC pour le réseau de l'enseignement agricole) et du Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et de la Vie Associative (représenté par Patricia BRISTOL-GAUZY). Merci à l'Ifremer et à l'ADAPRA pour leur contribution à l'illustration de ce guide.



Bioviva Développement Durable
9 place Chabaneau
34000 MONTPELLIER
Tél. 04 99 02 61 31
infos@bioviva.fr

© Bioviva Développement Durable 2011

Crédits photos : X. Nicostrate - AQUIMER ; Hans Hillewaert - CC-BY-SA-3.0 ; Société Wenceslas Chancerelle - Douarnenez ; CIPA ; E. Legras - CNC ; Bruno Gauvain - CNPEF ; Alain Briand, Didier Macé et Nathalie Porcher - CONAPPED ; Ilan Amith, contrastwerkstatt, Dimis, Parrus, pressmaster, Qdigits et Surflifes - Fotolia.com ; Frédéric Martin - FranceAgriMer ; Ifremer / P. Porcher ; Daniel Laflor - iStockphoto.com ; Kate Barry - Marché International de Rungis ; Xavier Remongin et Pascal Xicluna - <http://photo.agriculture.gouv.fr> ; Burncasper, clix, vitasamb2001 et anonymes - Stock. Xchng ; Syndicat Mixte du Port de pêche de La Rochelle ; UMF ; Patrick Rougereaud - UPPIA.