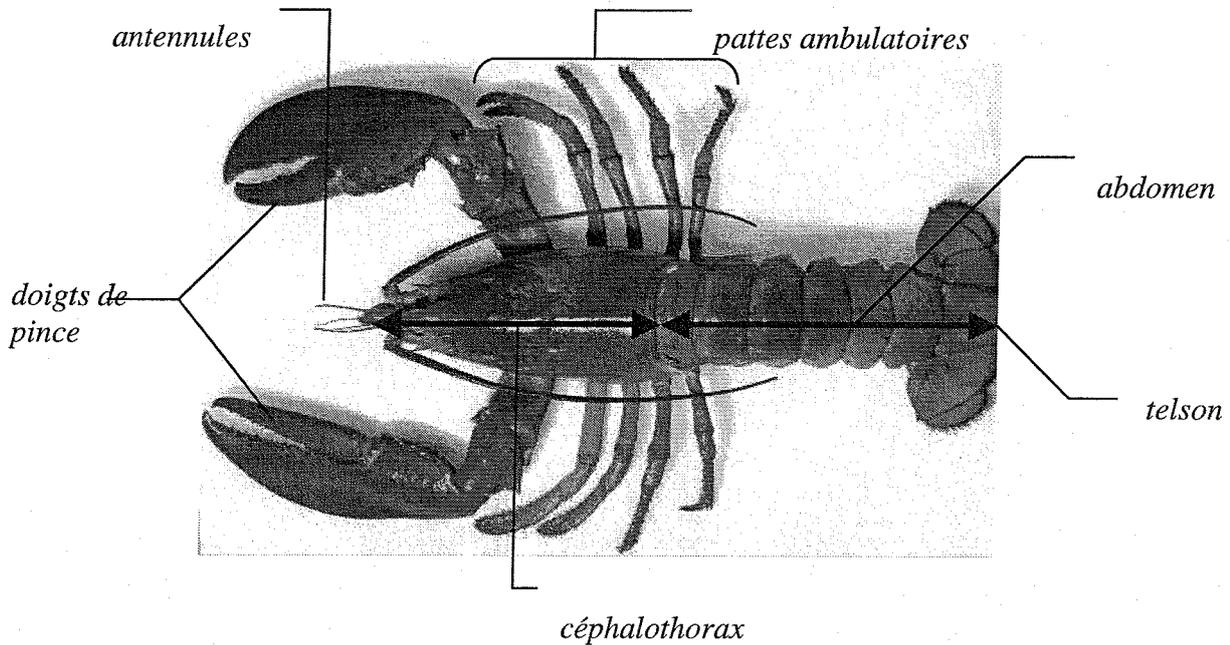


# 1 - LES CRUSTACES

1.1 - (0.5 point / bonne réponse)

3 points



1.2- Le HOMARD

1 point

1.3 – Crustacés macroures

1 point

## 2 – LA CLASSIFICATION

2.1 - (0.25 point / bonne réponse)

2 points

Famille des salmonidés : 2 - 6

Famille des scombridés : 5 - 9

Famille des Gadidés : 1 - 4

Poisson cartilagineux : 3 – 7 - 8

1- le merlan

2- la truite

3- la roussette

4- la julienne

5- le maquereau

6- l'omble

7- la raie

8- l'aiguillat

9- la bonite

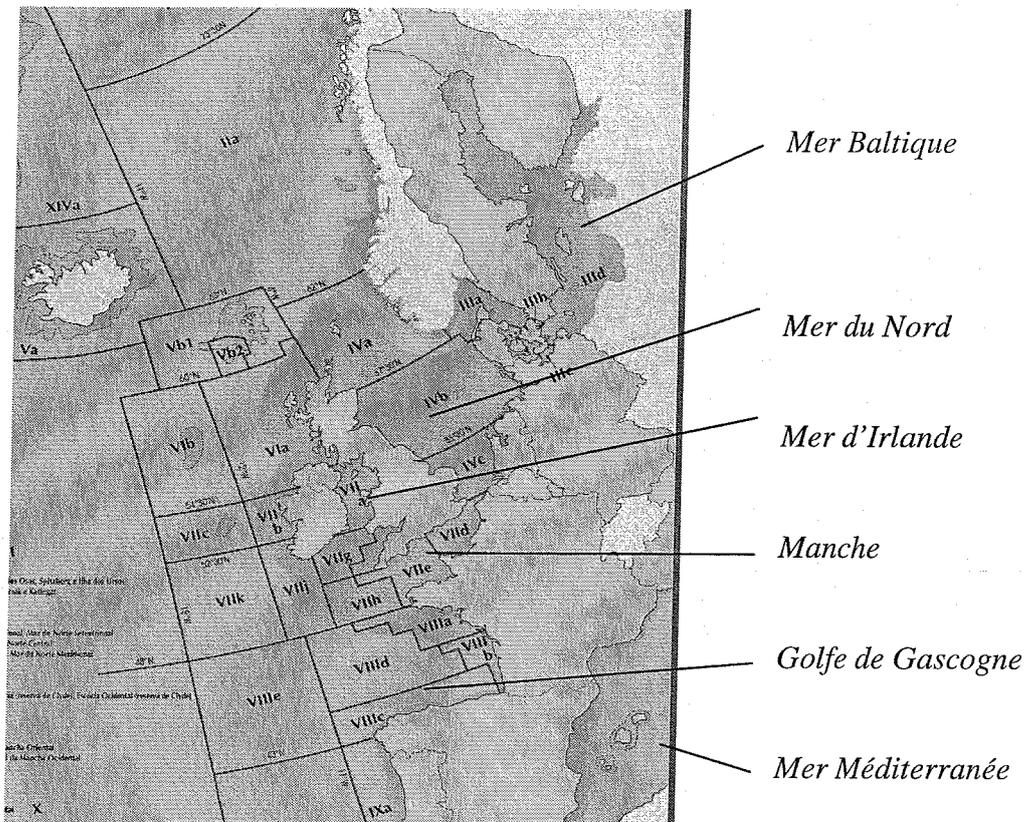
METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2007	
<b>B.E.P. POISSONNIER</b>			
EP2 – Technologie			
CORRIGE	Durée : 1 h 00	Coef : 2	Page : 1/3

2.2 - C'est la plus petite taille légale (= taille minimale) qui peut être capturée et donc commercialisée pour une espèce donnée. 1 point

2.3 – Taille du merlan : 27 cm  
Taille de la julienne : 63 cm 1 point

### 3 - LA PECHE

3.1 - (0.5 point / bonne réponse) 3 points



3.2 – Zone de pêche d'un rouget Barbet de Dakar : *Atlantique Centre Est*  
Zone de pêche d'un thon du Yémen : *Océan Indien* 1 point

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	CORRIGE
EP2 – Technologie professionnelle	Page 2/3

#### 4 - LES MOLLUSQUES

(0.5 point / bonne réponse)

3 points

Groupe	Caractéristique principale	Exemple d'espèces
Mollusque GASTEROPODE	Coquille externe en une seule et unique partie	Bulot, bigorneau, patelle, ormeau,...
<i>Mollusque BIVALVE</i> (=Lamellibranche)	Coquille externe composée de 2 valves reliées par une charnière	Moule, huître, praire, coque, amande, coquille st-jacques, pétoncle, couteau, palourde, clam, vernis, ...
<i>Mollusque CEPHALOPODE</i>	Coquille interne ou absente	Poulpe

#### 5 - LA COTATION QUALITE

5.1 – (0.25 point / bonne réponse)

3 points

- couleur de la peau
- mucus
- forme de l'œil
- cornée
- pupille
- élasticité de la chair
- couleur de la chair
- branchies
- adhérence de la colonne vertébrale
- péritoine
- couleur le long de la colonne vertébrale
- odeur

5.2 – E (=Extra), A, B, C

0,5 point

5.3 – Les coquillages doivent obligatoirement être commercialisés vivants. 0.5 point

B.E.P. ALIMENTATION Dominante POISSONNIER	CORRIGE
EP2 – Technologie professionnelle	Page 3/3