

Question 1 :

(0,5 par bonne réponse)

3 points

Pêche artisanale côtière	Pêche hauturière	Pêche industrielle
<i>Petit bateau</i>	<i>Bateau réfrigéré</i>	<i>Bateau usine</i>
	<i>Poisson glacé</i>	<i>Poisson transformé</i>
<i>Moins de 24 h</i>	<i>+ de 4 jours</i>	<i>+ 3 semaines</i>
<i>Poisson de lignes – poisson de très belle qualité</i>	<i>Pêche au chalut</i>	

Question 2 :

2.1 -

0,5 point

*C'est la quantité maximale qu'un pays peut prélever pour 1 espèce dans une zone de pêche.
(nombre de tonnes / espèce / zone / pays)*

2.2 -

0,5 point

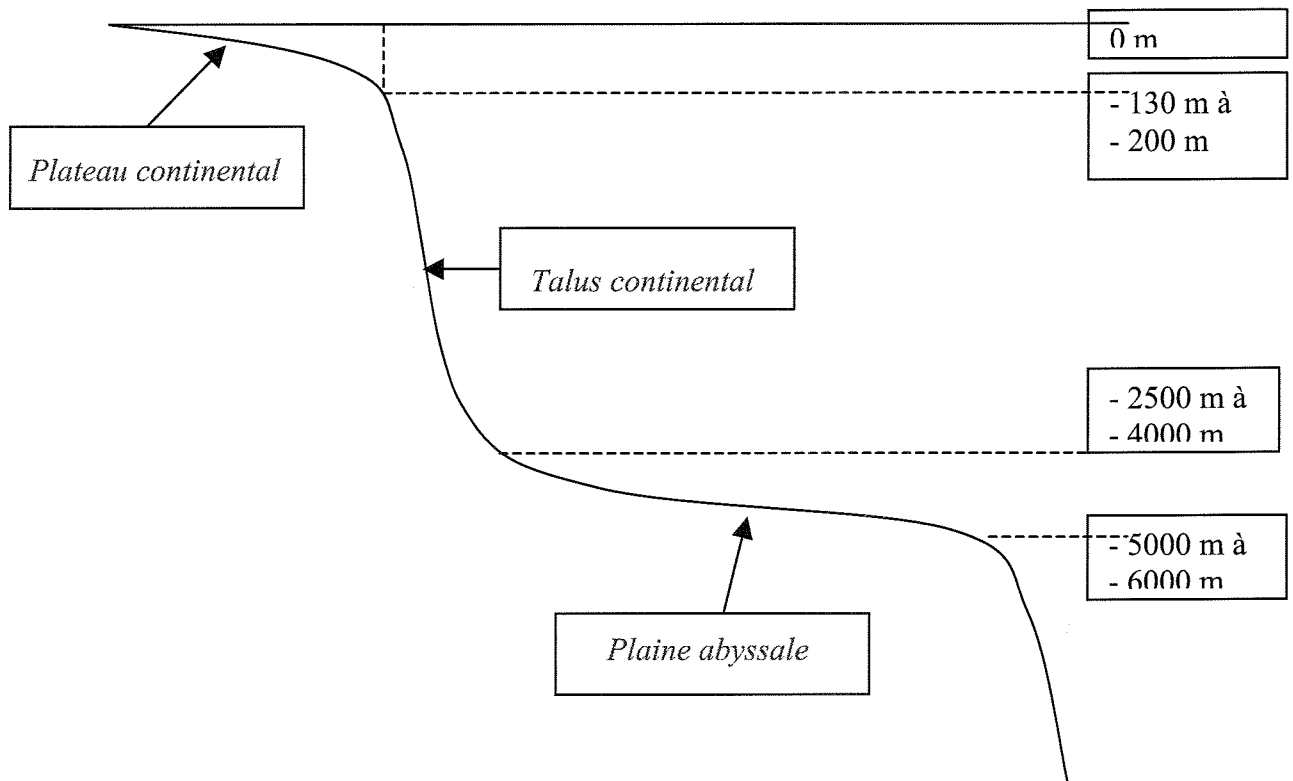
*Ne pas trop pêcher afin de laisser suffisamment de reproducteurs qui assureront à leur tour
la régénération du stock*

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session juin 2008	
C.A.P. POISSONNIER			
EP2 – Technologie professionnelle			
CORRIGE	Durée : 1 h 00	Coef : 2	Page : 1/4

Question 3 :

(0,5 par bonne réponse)

1,5 point



Question 4 :

(0,5 par bonne réponse)

1 point

- le plancton :

Ce sont tous les éléments microscopiques, vivant dans l'eau.

- un animal filtreur

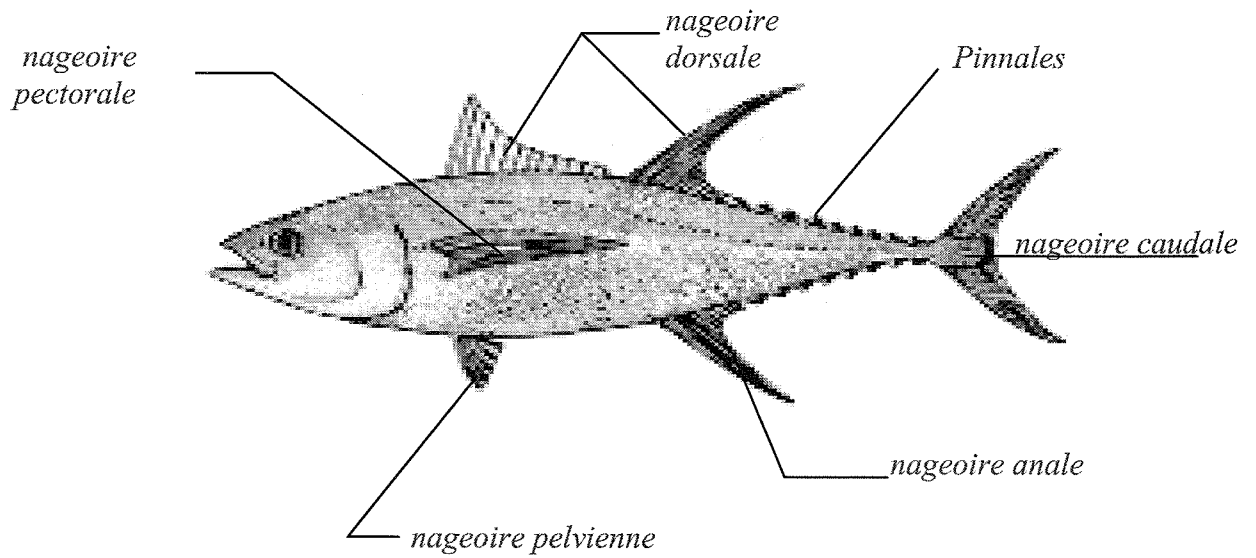
C'est un animal qui filtre l'eau, afin de récupérer le plancton, base de son alimentation.

C.A.P. POISSONNIER	CORRIGE
EP2 – Technologie professionnelle	Page 2/4

Question 5 :

(0,5 par bonne réponse)

3 points

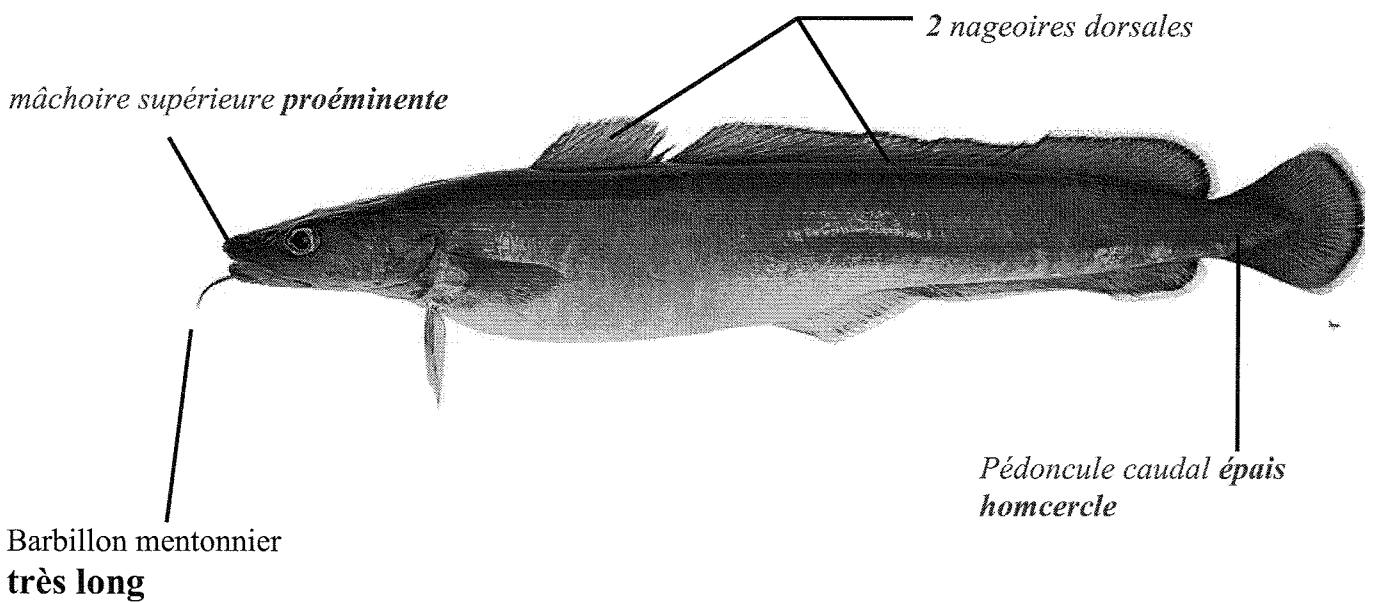


Question 6 :

(0,5 par bonne réponse)

2 points

Nom de l'espèce : *Julienne (=lingue franche)*



C.A.P. POISSONNIER	CORRIGE
EP2 – Technologie professionnelle	Page 3/4

Question 7 :

(0,5 par bonne réponse)

2 points

Hâ

~~rouget barbet~~

~~maquereau~~

~~raie~~

Lingue bleue

églefin

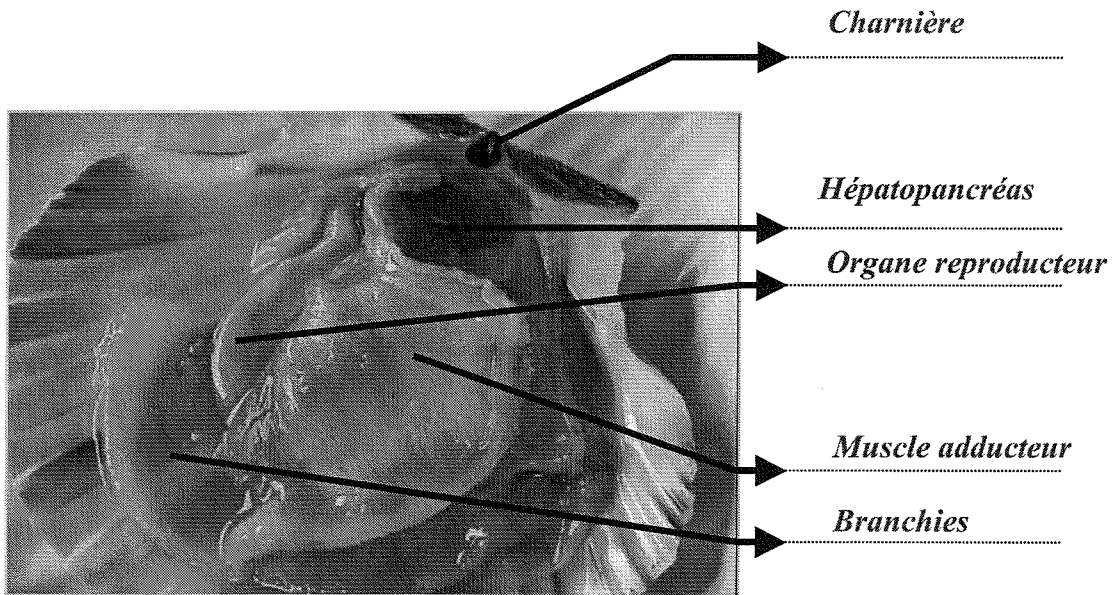
lieu jaune

~~sébaste~~

Question 8 :

(0,5 par bonne réponse)

2,5 points



Question 9 :

1 point

La drague (0,5 point)

Elle ratisse le fond à l'aide de dents pour sortir les coquilles du sédiment, qui s'accumulent alors dans une poche métallique. (0,5 point)

Question 10 :

10.1 - Le homard Canadien est marron alors que le homard Européen est bleuté. 1 point

10.2 - Le homard Européen 1 point

Question 11 :

11.1 - Les 100/120 0,5 point

11.2 - Il y a 60 à 80 crevettes par kilo.
Pour 3 kilos, il y aura donc **180 à 240 pièces.** 0,5 point

C.A.P. POISSONNIER	CORRIGE
EP2 – Technologie professionnelle	Page 4/4