**Télépermanence et télé-atelier n° 6**

**du 21 novembre 2020**

**Remue méninges**

**Les animaux marins**

Pourriez-vous retrouver à quelle famille appartient chacune des espèces de poissons de cette liste :

|  |  |
| --- | --- |
| SARDINE |  |
| SEICHE |  |
| SOLE |  |
| SPRAT |  |

Les familles de poissons :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| [Ammodytid](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ammodytidae)és | Bélonidés | Calmar | Caranguidés |
| Clupéidés | Congridés | Engraulidés | Gadidés |
| Labridés | Moronidés | Mugilidés | Mullidés |
| Osméridés | Pleuronectidés | Rajidés | Sciénidés |
| Scombridés | Scophtalmidés | Scyliorhinidés | Sépéidés |
| Soléidés | Sparidés | Trachinidés | Triakidés |
| Triglidés | Zéidés |  |  |

Réponses dans la télépermanence et le télé-atelier n° 8 du 28/11/2020

Réponses du télé-atelier n° 4

|  |  |
| --- | --- |
| CHINCHARD | Caranguidés |
| CONGRE | Congridés |
| COQUETTE/LABRE | Labridés |
| DAURADE ROYALE | Sparidés |
| DORADE GRISE | Sparidés |
| DORADE ROSE | Sparidés |
| EMISSOLE | Triakidés |

**Pour bien pêcher il faut être bien organisé**

**2ème partie – La sortie en mer**

Vous avez décidé de sortir en mer pour une partie de pêche avec des amis et c’est une très bonne idée.

**Etape 1 : la préparation de la sortie**

Cette préparation consiste à recenser l’ensemble des informations qui vous permettront de réussir votre partie de pêche.

Les informations nécessaires concernent la sécurité, les possibilités de pêche, la préparation du matériel nécessaire.

**La sécurité** :

**1** - recenser les données météorologiques : le vent (puissance, puissance des rafales, direction), la pression atmosphérique (niveau, évolution : en hausse, en baisse, stable), la visibilité (distance), la pluie, le risque d’orage, la houle (direction, hauteur et fréquence des vagues), la température de l’air et de l’eau.

**2** - vérifier les différents éléments du bateau (contrôle du matériel de sécurité), niveau de carburant, charge des batteries …

**3** - connaître les données de la marée (heure et hauteur d’eau, pleine mer et basse mer, coefficient de marée), heures d’ouverture et de fermeture des portes du port,

**4** – noter les informations des astres, soleil et lune (heures de lever et de coucher),

**5** – prévenir vos proches de votre zone de navigation et de pêche, et de votre heure de retour approximative.

Personnellement je réunis toutes ces données dans un fichier Excel que je complète pour chaque sortie, que j’édite et que j’emmène avec moi.

Vous trouverez ci-après le fichier avec les données pour une sortie de pêche en bateau du 15 octobre dernier.

**Le plan de pêche** :

En ayant recensé les données de mes sorties de pêche depuis de nombreuses années, j’ai pu construire une base de données qui me permet de construire mon plan de pêche pour une journée donnée.

Ce plan de pêche devra me permettre de savoir par rapport à la date de la sortie quelles sont les espèces de poissons que je peux pêcher, dans quels créneaux horaires, et dans quelle zone de navigation.

Ainsi je dispose des données nécessaires à établir mon plan de pêche de la journée comme vous pouvez le voir dans le second tableau.

**La préparation du matériel :**

Une fois le plan de pêche établi, il ne me reste plus qu’à préparer le matériel nécessaire, à savoir : les cannes et moulinets, les montages, les leurres et les appâts.



Dans le tableau ci-dessus, au chapitre lune, LSLT signifie : lune au-dessus de la tête et LSNP : Lune sous nos pieds.



Dans la seconde colonne, LL signifie lever de la lune et CL coucher de la lune.

**Etape 2 : La partie de pêche**

Ce qui est important lors de la partie de pêche, c’est :

* d’enregistrer sur votre GPS, le WP (Way Point) lors de chaque prise, pour tout simplement le retrouver lors d’une prochaine sortie,
* de noter l’heure de la prise sur une feuille que vous exploiterez à votre retour à la maison.

Chacun pourra noter les données des espèces qu’il souhaite analyser et mieux connaître comme le bar, le lieu, la dorade, la daurade royale, le lançon, le turbot …

Un dernier point sur les prises : lors que vous décidez de conserver une prise, ne faites pas souffrir le poisson, tuez le rapidement, faites-le saigner en lui coupant les ouïes, videz le et regardez le contenu de son estomac ; vous saurez immédiatement ce dont il se nourrit. Enfin, conservez le au frais.

En conclusion, cette approche peut paraître compliquée, mais la réalité c’est que nous disposons pour chaque sortie de ces données et qu’il nous faut tout simplement les organiser pour qu’elles soient exploitables lors nos sorties.

Une belle sortie de pêche avec de beaux poissons vaut bien un petit effort d’organisation et d’analyse surtout quand il ne fait pas beau temps ou que nous ne pouvons pas partir pêcher comme en ce moment.

*Patrick Alves*

**Un peu de douceur : la recette de Denis**

**Filets de maquereau et sa poêlée de champignons**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ingrédients*** | Maquereaux : 8 filets de maquereau  Champignons  Ail  Echalote  Persil  Beurre  Citron  Sel, poivre |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Recette pour 4 personnes*** | Tout d'abord allez à la pêche aux maquereaux, si vous pouvez sortir en mer  A votre retour, sur votre chemin, faites un panier de champignons ou une provision de champignon chez votre légumier préféré  Levez les filets de maquereau  Nettoyez les champignons  Les coupez en gros morceaux  Faites les revenir dans un peu de beurre, de l’ail et les échalotes émincées  Salez et poivrez  Bien laisser l’eau des champignons s’évaporer  Déposez les filets de maquereau à plat sur les champignons,  Couvrez et laissez cuire jusqu’à ce que les filets soient devenus blancs,  Ajoutez un filet de citron  Servez et accompagnez le plat d’un Sauvignon blanc  Bonne dégustation ! |

*Denis Lematte*

Si comme Denis, vous voulez partager vos idées, vos recettes, vos astuces, alors n’hésitez pas à nous les envoyer. Portez-vous bien.

L’équipe du CPAG