

## 18 Octobre 2011, c'était enfin le jour de la Sortie pédagogique pour les élèves de la classe de « 1 CAP Poissonnier » à la pisciculture de Châtel St-Germain !

Les objectifs de cette sortie étaient multiples ; ils devaient permettre aux élèves de découvrir, avec un professionnel, l'environnement d'un métier annexe à la poissonnerie et donc de voir ce qu'est l'aquaculture en eau douce et plus généralement une entreprise, d'aborder les problèmes de développement durable et encore de découvrir quelques variétés de poissons d'eau douce...



... mais aussi d'effectuer une pêche à la ligne...

... de préparer et de cuire le poisson.



A la suite de cette sortie, les élèves ont réalisé un compte rendu rapportant leurs découvertes :

- *Le domaine de pisciculture de Châtel Saint Germain existe depuis le début 20ème siècle.*
- *Le pisciculteur élève principalement des truites Arc-en-ciel, mais aussi des truites fario et des ombles chevalier.*
- *Les poissons sont nourris 1 fois par jour.*
- *La température idéale pour l'élevage est de 13°C.*
- *Le domaine est ouvert tous les jours sauf le vendredi (fermé en hiver).*
- *La profondeur moyenne des bassins est de 2,50m et peut atteindre 4m pour le plus grand bassin.*
- *La meilleure prise réalisée au domaine est une truite de 9kg pour 78cm de long.*



Au cours de cette journée d'échange, un questionnaire, qui avait été préparé, a obtenu les réponses dont voici une partie :

**« Quelle est l'utilité de la pisciculture ? »**

**L'utilité de la pisciculture est de produire du poisson pour la consommation.**

**« Combien de temps est nécessaire pour élever les poissons ? »**

**Il faut 14 mois d'élevage en pisciculture au lieu de 24 mois au milieu naturel.**

**« Comment entretenez-vous vos étangs ? »**

**Ils sont curés à sec tous les 3 ans pour enlever l'excédent de vase.**

**« Quels sont vos horaires ? »**

**Ils fonctionnent avec le jour.**

**Quels sont les inconvénients de votre métier ? »**

**Le plus dur est la durée importante du temps de travail sur le parcours des bassins.**

**« Y a-t-il des risques dans votre métier ? »**

**Le plus grand risque est la chute dans l'eau et le choc thermique qui s'ensuit.**