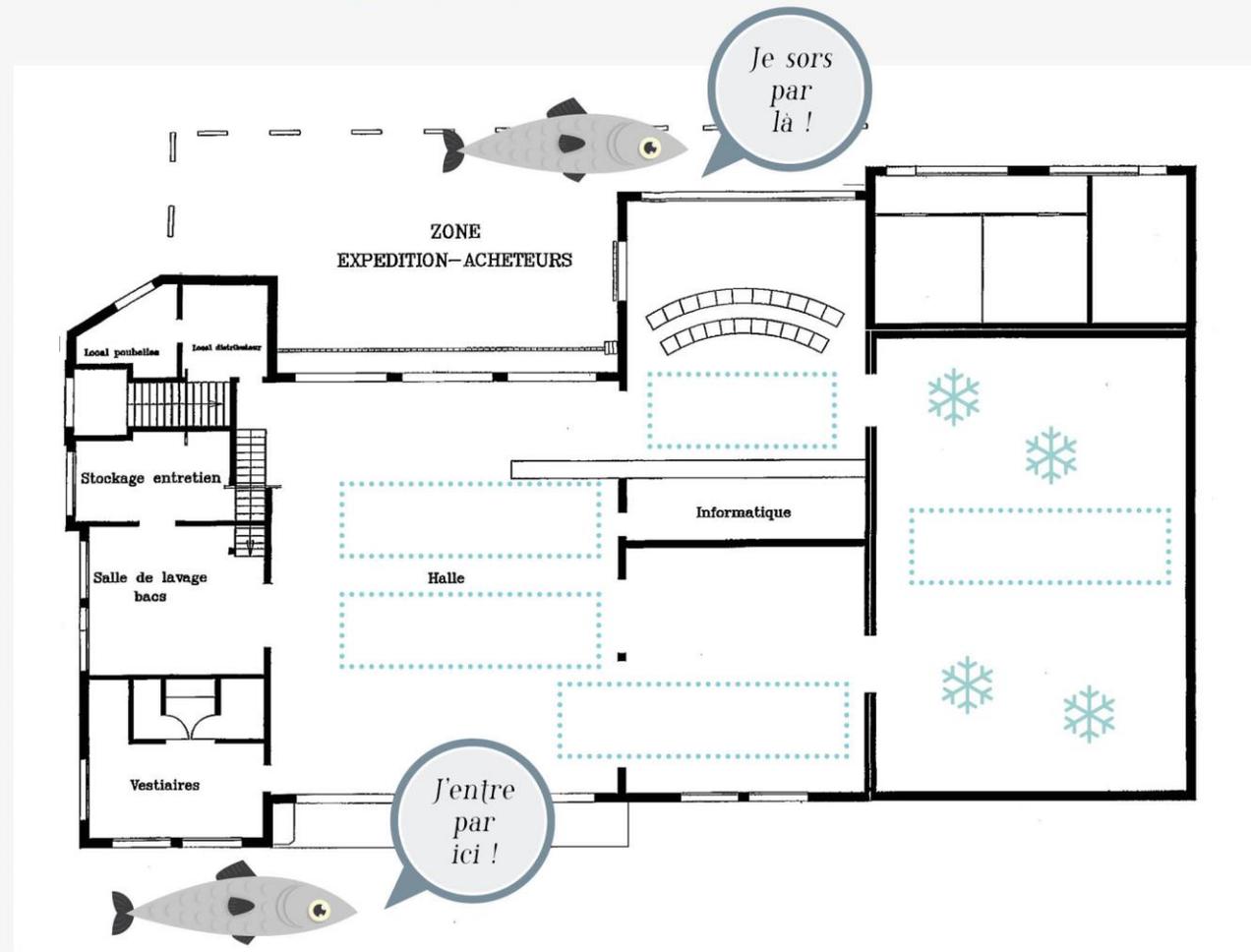


Le poisson, du Mor Braz à l'assiette

Au mois de mai 2016, trois classes de cycle 3 des écoles publiques de la Presqu'île de Quiberon ont mené une enquête sur les métiers de la mer. Ils ont notamment découvert le circuit du poisson entre son débarquement à la criée et son départ vers les étals des poissonniers.

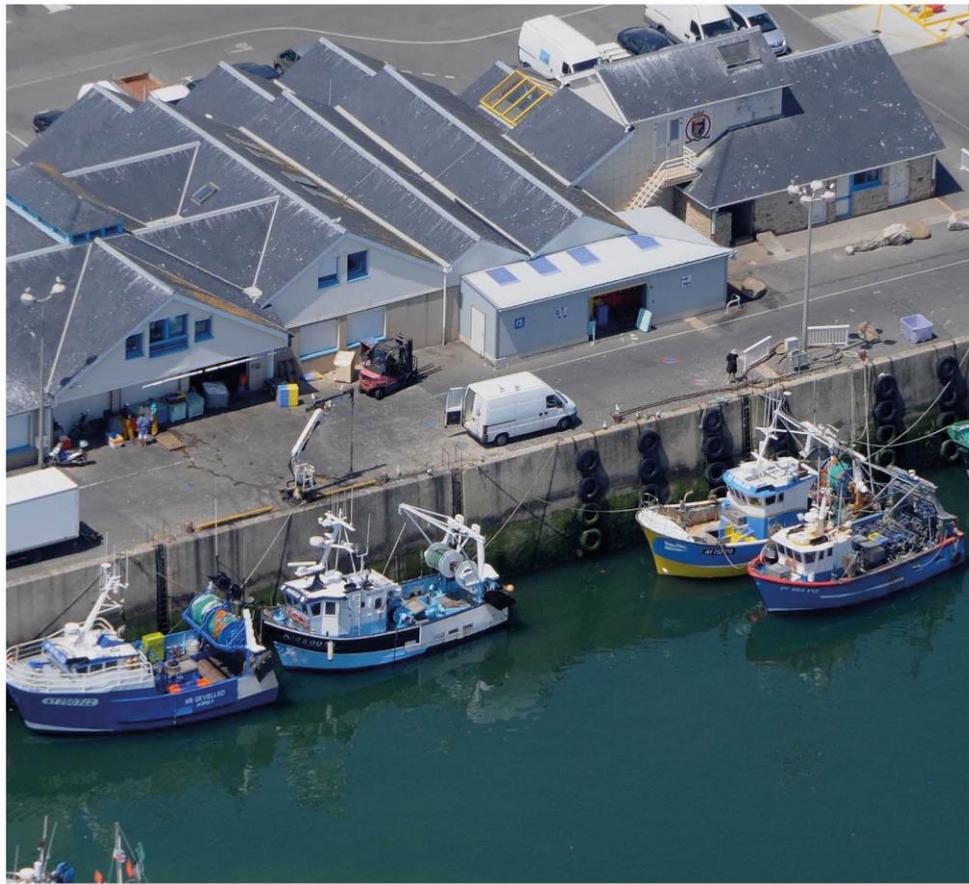


A partir du film, complète le circuit du poisson sur le schéma de la criée.
Zone de réception / zone de tri-identification-pesée / zone de stockage-frigo / zone de vente / zone de glaçage-expédition



Interview de la directrice de la Criée

Ecoute l'interview de la responsable de la criée en 2014 et essaie de compléter le questionnaire ci-contre.



1 Qui est propriétaire de la criée de Quiberon ?

2 Combien de personnes y travaillent ?

3 Quel type de poisson y est vendu ?

4 D'où viennent les bateaux qui débarquent leurs poissons ?

5 Y débarque-t-on que des poissons ?

6 Combien de bateaux débarquent à la criée ?

7 A quelle heure la vente commence-t-elle ?

8 Le poisson n'est-il vendu que dans le département du Morbihan ?

9 Pourquoi n'y a-t-il pas de criée le lundi matin ?

