



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



General Fisheries Commission
for the Mediterranean
Commission générale des pêches
pour la Méditerranée



GUIDE DE BONNES PRATIQUES POUR LA MANIPULATION DES CÉTACÉS CAPTURÉS DE MANIÈRE ACCIDENTELLE AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE EN MÉDITERRANÉE

En collaboration avec



Financé par



FICHE TECHNIQUE N°1 - ESPÈCES DE CÉTACÉS¹ PRINCIPALEMENT TOUCHÉES PAR LES ACTIVITÉS DE PÊCHE EN MÉDITERRANÉE (1/2)

¹Les illustrations ne sont pas à l'échelle

Cachalot
(*Physeter macrocephalus*)



Corps massif, trapu, gris foncé à marron avec des taches claires sur le ventre

Peau ridée sur les deux tiers arrière du corps en particulier

Contours de la gueule blanc

Dauphin bleu et blanc
(*Stenella coeruleoalba*)

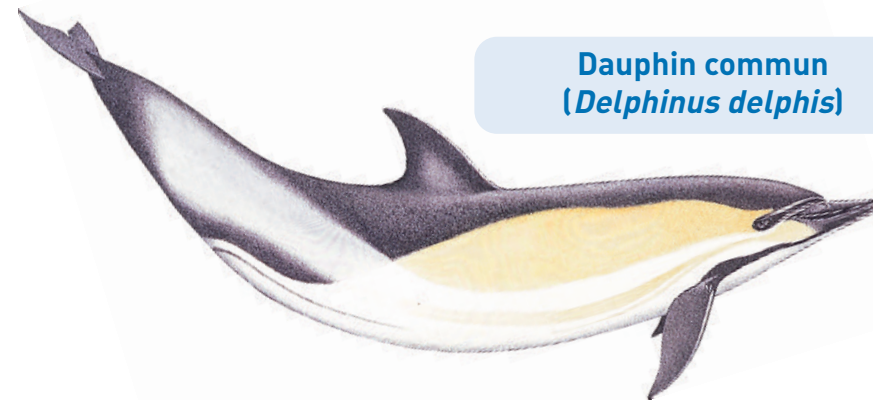


Corps fin, élancé et fusiforme

Dessin de flamme sur les flancs partant de l'œil en direction de l'aile dorsal

Grand aileron dorsal situé au milieu du dos, recourbé et de couleur sombre

Dauphin commun
(*Delphinus delphis*)



Bec long et nettement démarqué de la courbe du front

Dessin en forme de sablier sur les flancs de couleur blanche, grise, jaune et noire

Aileron dorsal falciforme, noir, avec une tache claire plus ou moins visible au centre

FICHE TECHNIQUE N° 1 - ESPÈCES DE CÉTACÉS¹ PRINCIPALEMENT TOUCHÉES PAR LES ACTIVITÉS DE PÊCHE EN MÉDITERRANÉE (2/2)

¹Les illustrations ne sont pas à l'échelle

Dauphin de Risso
(*Grampus griseus*)



Corps massif et robuste, immédiatement reconnaissable à ses stries blanches
Front bombé incliné verticalement vers la bouche
Grand aileron dorsal pointu et falciforme

Steno
(*Steno bredanensis*)



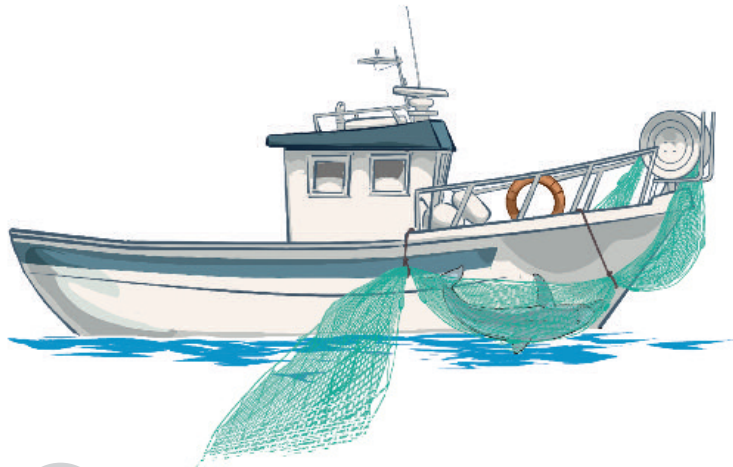
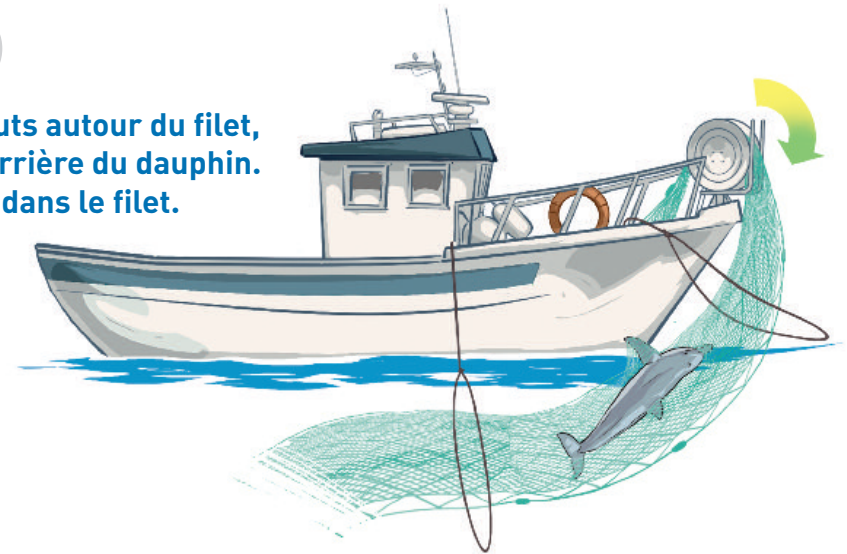
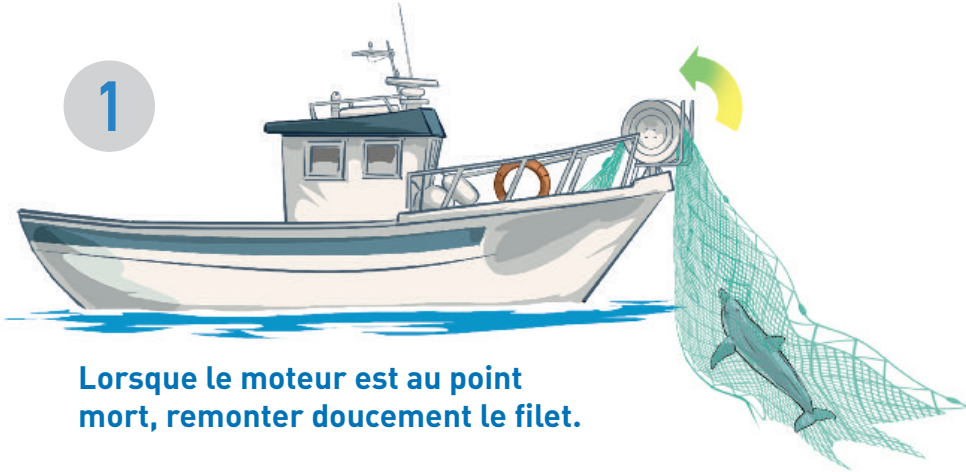
Tête de forme conique, front peu bombé et bec long et étroit
Corps robuste à l'avant de l'aileron dorsal, plus effilé vers l'arrière
Aileron dorsal situé au milieu du dos dont la base est large, l'extrémité pointue et le bord postérieur parfois vertical

Grand dauphin
(*Tursiops truncatus*)



Bec assez court et épais
Melon légèrement arrondi
Dos gris sombre, gris-bleu ou gris-brun, flancs plus clairs, ventre blanc, gris clair ou rosé
Aileron dorsal proéminent et falciforme

FICHE TECHNIQUE N°2 - LIBÉRATION DES DAUPHINS CAPTURÉS AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE AU FILET MAILLANT/TRÉMAIL



4

Si le dauphin est de petite taille, remonter lentement le dauphin à bord et suivre les indications de la Fiche technique 5.

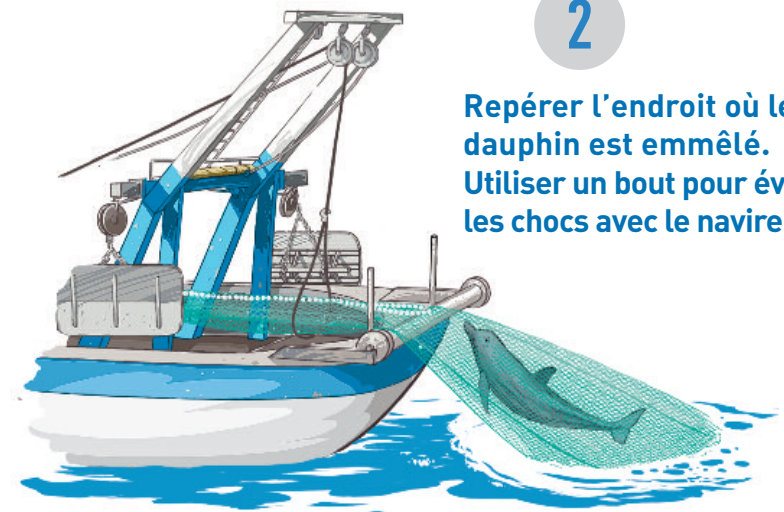
Si le dauphin est trop grand pour être remonté à bord, créer une ouverture suffisamment large dans la nappe pour remettre le dauphin à l'eau en veillant à ne pas le blesser.



FICHE TECHNIQUE N°3 - LIBÉRATION DES DAUPHINS CAPTURÉS AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE AU CHALUT



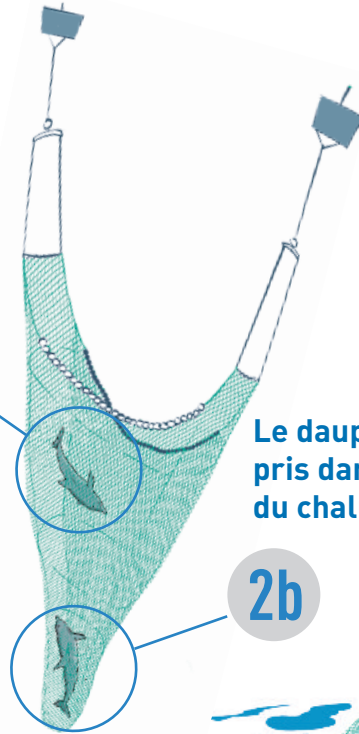
Lorsque le moteur est au point mort, remonter doucement le chalut.



Repérer l'endroit où le dauphin est emmêlé. Utiliser un bout pour éviter les chocs avec le navire.



Le dauphin est pris dans la partie avant du chalut : il est possible de passer deux bouts autour du filet, à l'avant et à l'arrière du dauphin, pour le hisser à bord plus facilement.



Le dauphin est pris dans la poche du chalut.



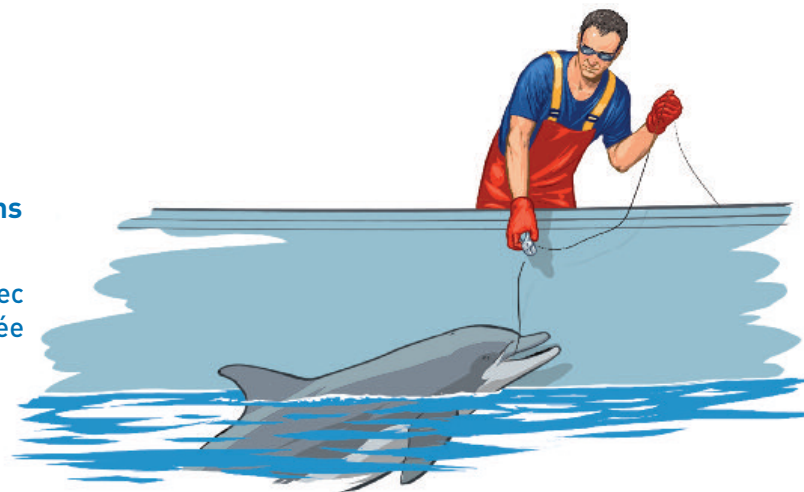
Hisser le dauphin, déposer lentement l'animal à bord et suivre les indications de la Fiche technique 5.

FICHE TECHNIQUE N°4 - LIBÉRATION DES DAUPHINS CAPTURÉS AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE À LA PALANGRE

1

Rapprocher le dauphin le plus possible du navire sans tirer sur la ligne pour éviter de blesser l'animal.

Couper la ligne le plus près possible du bec du dauphin avec un outil tranchant (une pince coupante ou une lame fixée sur un long manche pour les grands palangriers).



tirer sur la ligne

Ne pas :



utiliser de gaffe

FICHE TECHNIQUE N°5 - MANIPULATION DU DAUPHIN À BORD

1

Libérer délicatement le dauphin des mailles du filet à l'aide d'un couteau ou d'une pince coupante en veillant à ne pas le blesser.



2

Quelles que soient les conditions du dauphin, placer l'animal à l'ombre, dans un lieu calme et sûr et déposer un chiffon humide sur son corps en lui couvrant les yeux afin d'éviter tout stress supplémentaire.

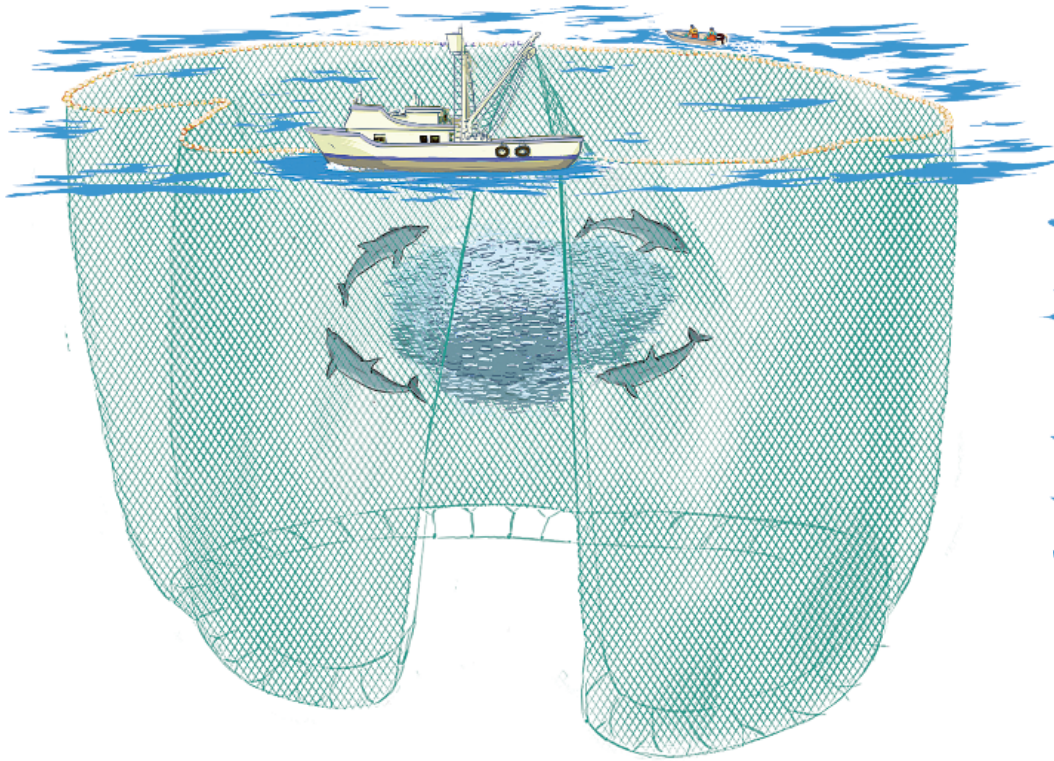


Garder le dauphin en observation et suivre les indications de la Fiche technique 7.

FICHE TECHNIQUE N°6 – LIBÉRATION DES DAUPHINS ACCIDENTELLEMENT ENCERCLÉS PAR UNE SENNE AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE (1/2)

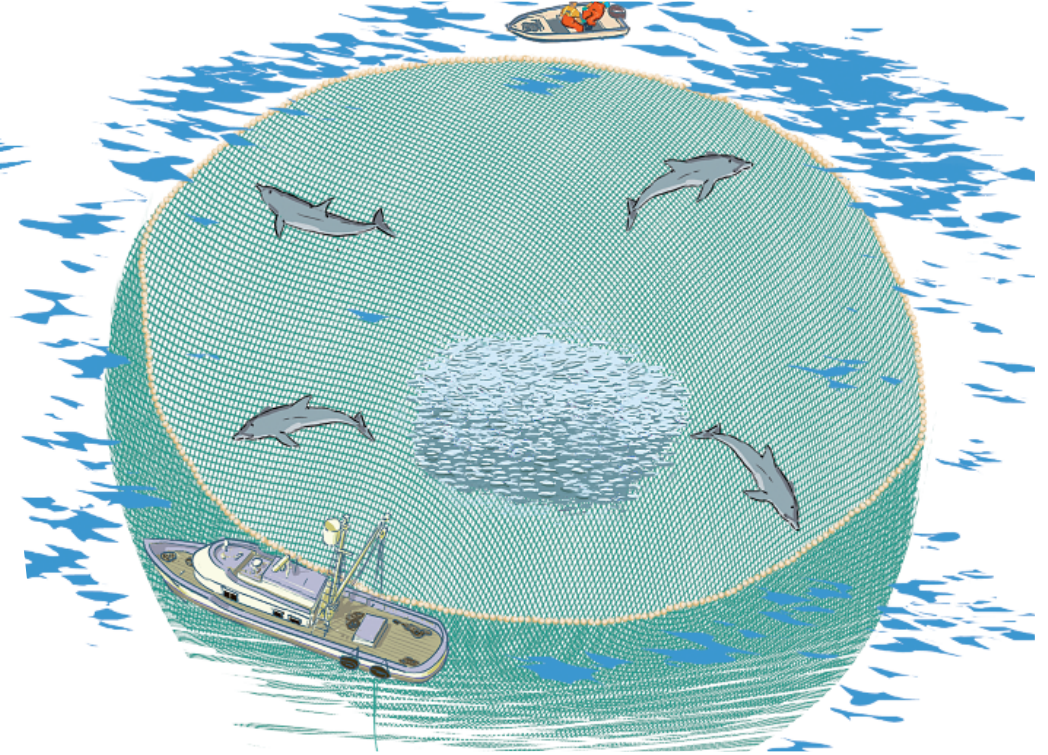
1

Attirés par les poissons pélagiques, des daupins peuvent se retrouver à l'intérieur du filet lors de la manœuvre d'encerclement.



2

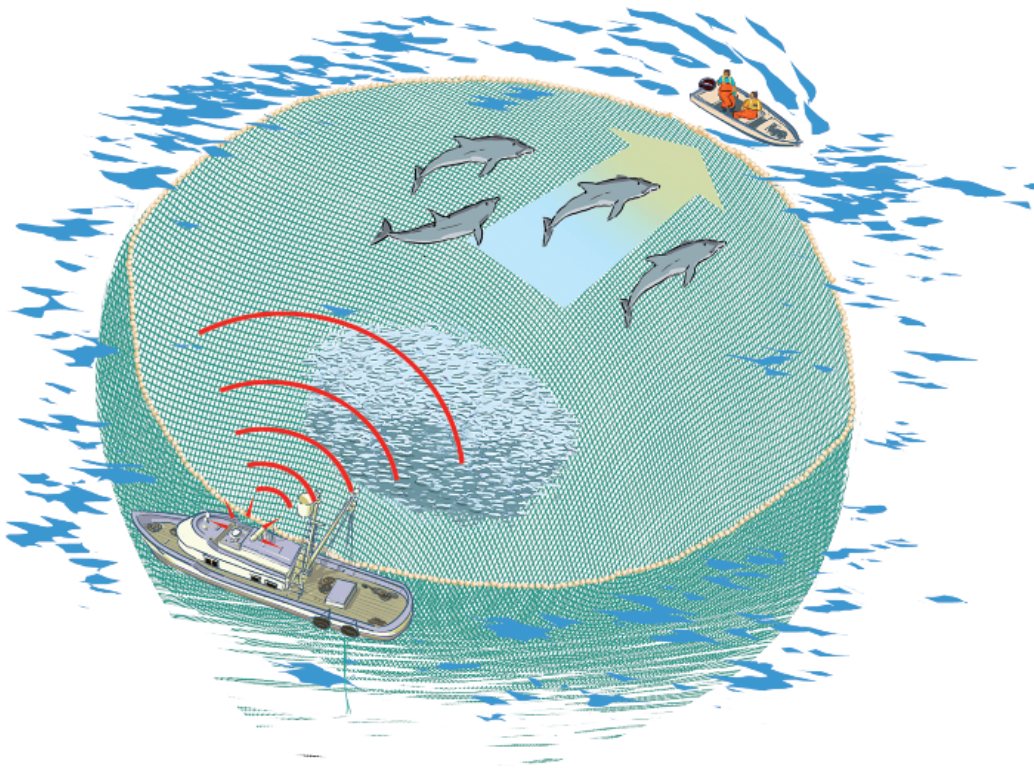
Pour s'échapper, il est possible que les daupins plongent et s'emmêlent dans la nappe de la senne.



FICHE TECHNIQUE N°6 – LIBÉRATION DES DAUPHINS ACCIDENTELLEMENT ENCERCLÉS PAR UNE SENNE AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE (2/2)

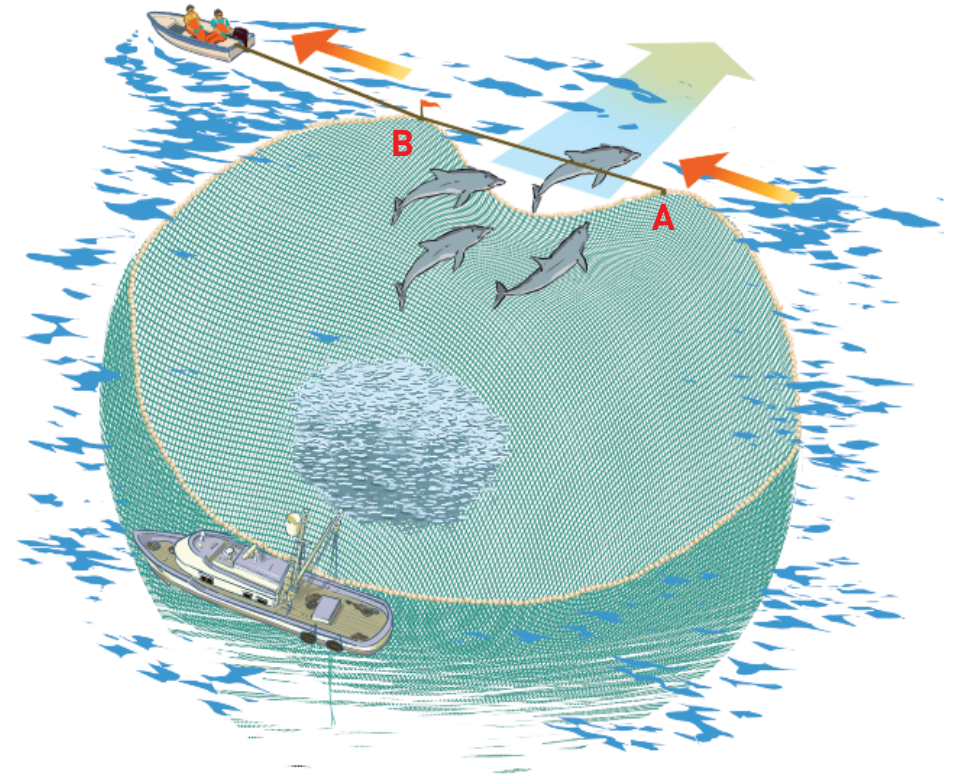
3

Pour éviter cette situation, attendre que les dauphins soient à l'opposé du navire. Les dauphins auront spontanément tendance à s'éloigner du navire à cause du bruit du moteur.



4

À l'aide d'un skiff, attacher une corde à un flotteur (point A) et tendre cette corde en la faisant passer par un point B de façon à créer un passage en forme de U; réduire ensuite la tension du filet pour faire couler la ligne de flotteurs afin que les dauphins puissent passer par-dessus le filet. Utiliser une gaffe si nécessaire pour abaisser le filet.



FICHE TECHNIQUE N°7 - ENREGISTREMENT DES CAPTURES ACCIDENTELLES

CONTACTER LES AUTORITÉS NATIONALES



Appeler les autorités nationales compétentes pour les informer de toute capture accidentelle de dauphin.

Fournir une description de l'état du dauphin en indiquant s'il est vivant, souffrant ou ne donnant aucun signe de vie/mort.

Organiser la prise en charge du dauphin par les autorités compétentes après le retour au port.

NOTER LA CAPTURE DU DAUPHIN DANS LE JOURNAL DE PÊCHE EN INDIQUANT LES INFORMATIONS SUIVANTES :



Date



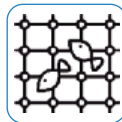
Position GPS

Sous-région géographique



Type de navire (segment de la flotte)

Engin de pêche



Espèce capturée

Nombre total d'individus capturés

Nombre d'individus relâchés vivants

Nombre d'individus morts

Nombre d'individus dans un état inconnu



et si possible...

Photos du dauphin



Transmettre dès que possible toutes les informations ainsi que les photos aux autorités nationales compétentes. Ces informations sont extrêmement importantes ! En cas de doute, demander conseil aux autorités compétentes.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES POUR LA MANIPULATION DE CÉTACÉS CAPTURÉS DE MANIÈRE ACCIDENTELLE AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE EN MÉDITERRANÉE

Ce guide a été préparé dans le cadre d'un projet visant à atténuer les interactions négatives entre les espèces marines menacées et les activités de pêche. Ce projet est mis en œuvre par le Secrétariat de l'Accord sur la Conservation des Cétacés de la Mer Noire, de la Méditerranée et de la zone Atlantique adjacente (ACCOBAMS) et celui de la Commission générale des pêches pour la Méditerranée (CGPM), en collaboration avec le Centre d'Activités Régionales pour les Aires Spécialement Protégées (CAR/ASP). L'objectif consiste à améliorer la conservation de certaines espèces marines menacées (cétacés, tortues marines, oiseaux de mer, etc.) en encourageant des pratiques de pêche responsables en Méditerranée.

Contribution scientifique et technique (par ordre alphabétique)

Aurora Nastasi, Julia Pierraccini, Jacques Sacchi

Illustrations

Massimo Demma (Fiche technique 1)

Alberto Gennari (Fiches techniques 2-7)

Mise en page

Stile Libero Communication Monaco

Références bibliographiques principales

ACCOBAMS, 2012. Module d'enseignement relatif à la conservation des cétacés, Les espèces de cétacés – Identification des espèces pertinentes pour la zone géographique de l'ACCOBAMS. 51pp.

Claro F., Poisson F., Sacchi J. Guides pratiques pour la libération des tortues marines capturées lors des activités de pêches dans la mer Méditerranée.

Claro F., Poisson F., Sacchi J., Germain E. Aquarium La Rochelle. Guides pratiques pour la libération des tortues marines capturées lors des activités de pêches pour la façade Manche-Atlantique.

GFCM, 2017. GFCM Data Collection Reference Framework (DCRF). Version: 2017.1

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ou du Secrétariat de l'Accord sur la Conservation des Cétacés de la Mer Noire, de la Méditerranée et de la zone Atlantique adjacente (ACCOBAMS) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO ou ACCOBAMS, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités. Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO ou ACCOBAMS.

La FAO et ACCOBAMS encouragent l'utilisation, la reproduction et la diffusion du contenu figurant dans ce produit d'information. Sauf indication contraire, le contenu peut être copié, téléchargé ou imprimé aux fins d'étude privée, de recherches ou d'enseignement, ainsi que pour utilisation dans des produits ou services non commerciaux, sous réserve que la FAO et ACCOBAMS soient correctement mentionnés comme source et comme titulaires du droit d'auteur et à condition qu'il ne soit sous-entendu en aucune manière que la FAO ou ACCOBAMS approuveraient les opinions, produits ou services des utilisateurs.