

Intitulé de l'ingénieur : Gestion Ecosystémique des Pêches (GEP)

Semestre : 1

Intitulé de l'UE : Méthodologique

Intitulé de la matière : Techniques d'échantillonnage et de mesures

Volume horaire : 45 H

Crédits : 2

Coefficients : 2

Objectifs de l'enseignement :

Connaître les techniques d'échantillonnage en halieutique et méthode de mesures utilisées pour les différents groupes d'animaux marins.

Connaissances préalables recommandées :

- Des notions élémentaires de statistique et de mathématique

Contenu de la matière :

Cours	Chapitre 1. Echantillonnage des animaux aquatiques
	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Types d'échantillonnage<ol style="list-style-type: none">2.1. Echantillonnage stratifié2.2. Aspects pratiques de l'échantillonnage des commerces2.3. Echantillonnage à bord d'un navire2.4. Echantillonnage à bord d'un navire de recherche2.5. Echantillonnage à bord d'un navire industriel3. Nombre d'individus à mesurer en cas d'échantillonnage4. Conservation des échantillons5. Stockage et diffusion des données
	Chapitre 2. Les enquêtes sur terrain
	<ol style="list-style-type: none">1. Concepts relatifs à l'estimation de l'effort de pêche2. Enquêtes pour des données halieutiques de base3. Enquêtes sur les quantités débarquées4. Enquêtes sur les jours d'activité5. Les enquêtes bioéconomiques6. Stockage et diffusion des données.
	Chapitre 2. Mensurations et pesées des espèces en halieutique
	<ol style="list-style-type: none">7. Introduction8. Les instruments de mesure9. Les grandeurs de référence10. Nombre d'individus à mesurer en cas d'échantillonnage11. La mensuration des poissons<ol style="list-style-type: none">11.1. Choix de la dimension longueur à mesurer11.2. Méthodes de mensuration11.3. La mensuration de poissons endommagés et traités12. La mensuration des mollusques et crustacés

	3.3 Formulaires pour le relèvement des mensurations 3.4 Unités de mesure et groupage des données 3.5 Le rapport des données de composition des longueurs 3.6 Les différentes pesées
Travaux pratiques	TP 1. Préparation des récipients d'échantillonnage et solutions de conservation (3 H) TP 2. Traitement d'un échantillon de poisson (3 H) TP 3. Traitement d'un échantillon de crustacés, de mollusques et autres (3 H)
Autres	Sorties sur terrain (12 H)

Mode d'évaluation :

- Examen de fin de semestre
- Contrôles continus : (tests en séances de cours, travaux pratiques, épreuves orales, devoirs, exposés, rapports de stage)