







# GUIDE DE BONNES PRATIQUES POUR LA MANIPULATION DES TORTUES MARINES CAPTURÉES DE MANIÈRE ACCIDENTELLE AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE EN MÉDITERRANÉE

En collaboration avec







Financé par



# FICHE TECHNIQUE N°1 - IDENTIFICATION DES ESPÈCES DE TORTUES MARINES DE LA MER MÉDITERRANÉE

#### Critère d'identification 1

**Observation générale de la tortue** : plaques d'écailles (tortue pourvue ou dépourvue de plaques d'écailles)

#### Critère d'identification 2

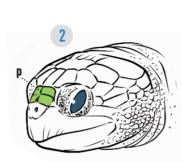
Observation de la tête : nombre de plaques préfrontales

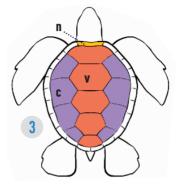
#### Critère d'identification 3

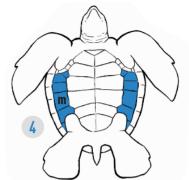
**Observation de la dossière** : nombre de plaques sur la dossière et position de la plaque nuchale

#### Critère d'identification 4

Observation du plastron : nombre des plaques marginales







Plaques préfrontales (p)

Plaque nuchale (n)

Plagues costales (c)

Plaques vertébrales (v)

Plaques marginales (m)

l ortue depourvue 9 plaques d'écailles

# Tortue luth (Dermochelys coriacea)



Bec à 2 encoches



Dossière à l'aspect de cuir composée de 5 crêtes longitudinales



Tortue pourvue de plaques d'écailles





Tête pourvue de 2 paires de plaques préfrontales



Dossière composée de 5 paires de plaques costales ; contact entre la 1<sup>ère</sup> paire et la plaque nuchale



Plastron composé de 3 paires de plaques marginales





Tête composée d'1 paire de plaques préfrontales

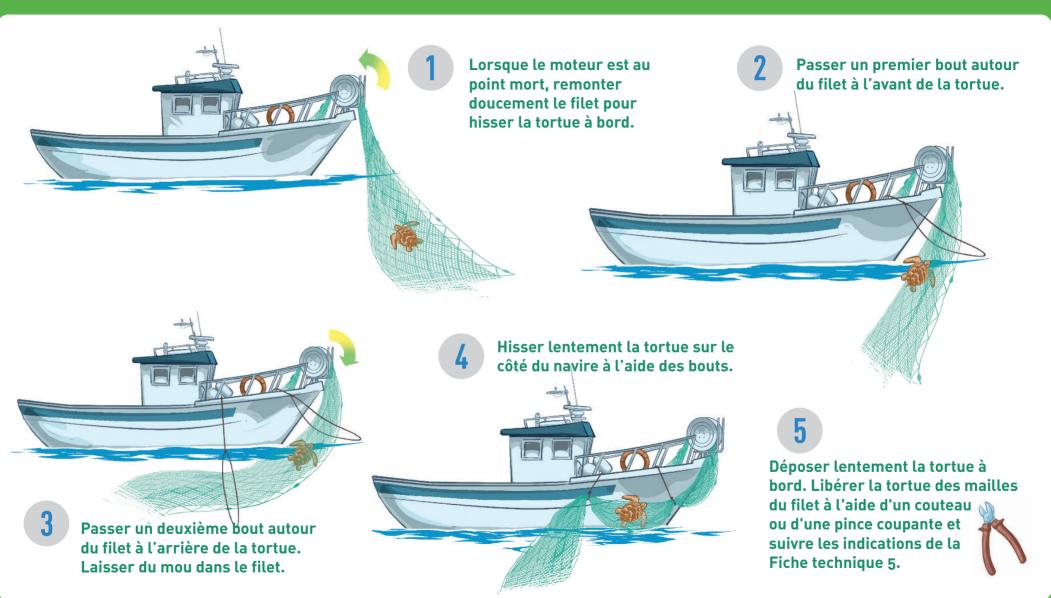


Dossière composée de 4 paires de plaques costales ; pas de contact entre la 1<sup>ère</sup> paire et la plaque nuchale

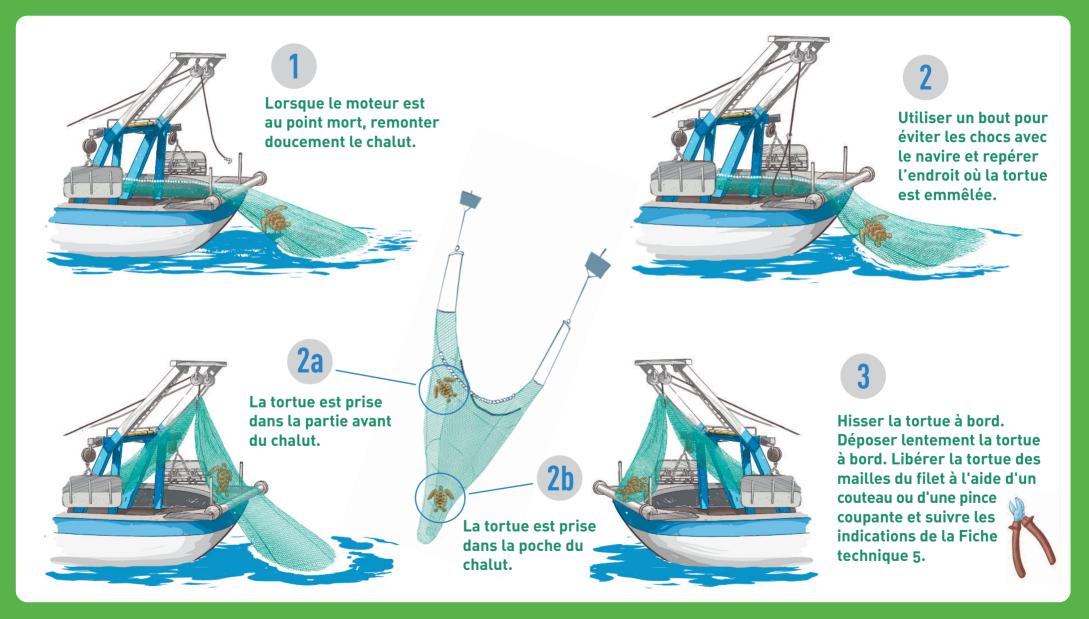


Plastron composé de 4 paires de plaques marginales

# FICHE TECHNIQUE N° 2 - LIBÉRATION DES TORTUES MARINES CAPTURÉES AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE AU FILET MAILLANT/TRÉMAIL



# FICHE TECHNIQUE N°3 - LIBÉRATION DES TORTUES MARINES CAPTURÉES AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE AU CHALUT



# FICHE TECHNIQUE N°4 - LIBÉRATION DES TORTUES MARINES CAPTURÉES AU COURS D'ACTIVITÉS DE PÊCHE À LA PALANGRE

# Lorsque le moteur est au point mort, hisser la tortue à bord



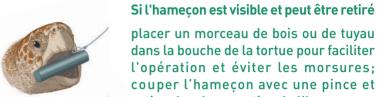
Si la tortue est de petite taille, remonter la tortue à bord à la main.



Si la tortue est de grande taille, remonter la tortue à bord à l'aide d'une épuisette et d'un bout.



# Retirer l'hameçon



placer un morceau de bois ou de tuyau dans la bouche de la tortue pour faciliter l'opération et éviter les morsures; couper l'hamecon avec une pince et retirer les deux parties de l'hamecon.



Si le retrait de l'hameçon est impossible couper la ligne le plus près possible de la bouche de la tortue. Ne pas tirer sur le fil.



Si la tortue est trop grosse pour être hissée à bord, ramener la tortue le plus près possible du navire sans tirer sur la ligne pour éviter de la blesser.

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



Tirer sur la ligne



Saisir la tortue par les nageoires

# FICHE TECHNIQUE N°5 - ÉVALUATION DE L'ÉTAT DE LA TORTUE

# TESTER LA RÉACTIVITÉ DE LA TORTUE

# Soulever la tortue en saisissant les bords de la carapace

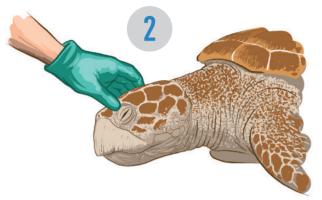


La tortue bouge : la tortue est vivante. Suivre les indications de la Fiche technique 6.



La tortue ne bouge pas : la tortue est soit morte, soit en état de choc. Passer aux étapes 2 et 3.

# Approcher lentement les doigts des yeux



La tortue ferme les paupières.

# Pincer le cloaque



La tortue le contracte.



La tortue n'est pas morte, elle peut être inconsciente et avoir de l'eau dans les poumons. Passer à la phase de réanimation.

# **RÉANIMER LA TORTUE**



Placer la tortue à l'ombre, dans un lieu sûr et déposer un chiffon humide sur la carapace tout en veillant à ne pas couvrir la tête.

Si possible, surélever l'arrière de la tortue d'environ 20 cm (à l'aide d'une cagette ou d'un pneu par exemple) pour faire sortir l'eau qui s'est accumulée dans les poumons.

Garder la tortue en observation afin de détecter d'éventuels signes de vie. Suivre les indications de la Fiche technique 6.

# FICHE TECHNIQUE N° 6 - ENREGISTREMENT DES CAPTURES ACCIDENTELLES

# **CONTACTER LES AUTORITÉS NATIONALES**



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

Fournir une description de l'état de la tortue en indiquant notamment si elle est vivante, souffrante ou sans aucun signe de vie/morte.

Organiser la prise en charge de la tortue par les autorités compétentes après le retour au port.

# NOTER LA CAPTURE DE LA TORTUE 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 de la tête et de la carapace de la tortue

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 DES TORTUES MARINES CAPTURÉES 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, François Poisson, Jacques Sacchi

Illustrations

Alberto Gennari

Mise en page

Stile Libero Communication Monaco

### Références bibliographiques principales

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.

FAO Fisheries and Aquaculture Department. Guidelines to reduce sea turtle mortality in fishing operations. Rome, FAO. 2009. 128pp.

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

UNEP/MAP -RAC/SPA, 2001. Sea Turtle Handling Guidebook for Fishermen-Teaching Book. By Gerosa G. & Aureggi M.

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.

© FAO et ACCOBAMS, 2018