

A white silhouette of a ship's hull and wake is centered on a grey background. The hull is a simple, rounded shape, and the wake consists of two wavy lines trailing behind it. The text 'Navire exploitation' is overlaid on the hull.

Navire exploitation

Consommation du moteur, vitesse du bateau

<p>■ Consommation du moteur</p> <p><i>Consommation spécifique en carburant selon les types de moteurs</i></p>			<p>- <i>Consommation en huile lubrifiante</i> 1 à 3 % (en litres) de la consommation de carburant</p> <p>■ Vitesse maximale économique (vitesse critique) Cette vitesse est liée à la longueur du navire à la flottaison</p> <p>- coque <i>ne déjaugéant pas</i>, à bouchins vifs ou en forme</p> $V_{(nœuds)} = 2,4 \sqrt{L_f (m)}$ <p>- coque (hydro) planante</p> $V_{(nœuds)} = 5,4 \sqrt{L_f (m)}$ <p>L_f : longueur à la flottaison</p>
Moteur	Densité (d) du carburant	Consommation S en gramme par cheval et par heure	
2 temps à essence	0,72	400-500	
2 temps à essence, perfectionné	0,72	300-400	
4 temps à essence	0,72	220-270	
diesel	0,84	170-200	
diesel suralimenté	0,84	155-180	
<p>— <i>Consommation en carburant d'un moteur pendant un temps donné</i></p> $C = 0,75 \times \text{max} \times \frac{S}{d} \times t \times \frac{1}{1000}$ <p>Note : 0,75 est une moyenne du coefficient d'utilisation du moteur : en fait, en route, ce coefficient est : 0,7 à 0,8, et en pêche de 0,5 à 0,8)</p> <p>C : consommation en litres P max : puissance maximale du moteur en ch S : consommation spécifique du moteur en grammes par cheval et par heure d : densité du carburant t : temps d'utilisation du moteur, en heures ; peut être remplacé par :</p> $\frac{\text{distance parcourue (en milles)}}{\text{vitesse (en nœuds)}}$ <p>Approximation :</p> $\frac{\text{Consommation annuelle d'un chalutier}}{1000 \text{ l/ch/an}}$			

PROPULSION



Glace, capacité de cales et de viviers, eau douce

CALES ■ RÉSERVOIRS

■ Quantité de glace nécessaire

(1 m³ de glace~900 kg)

En eaux tempérées : 1 t de glace pour 2 t de poisson
(sortie de plus d'1 semaine)

0,7 t de glace pour 2 t de poisson (sortie de moins d'1 semaine)

- En eaux tropicales : 1 t de glace pour 1 t de poisson

Ces quantités peuvent être diminuées de 30 à 50 % si la cale est réfrigérée.

■ Capacité d'une cale, en kg de poisson ou crustacés par m³

Pour tenir compte de la structure de la cale et éventuellement du conditionnement, la capacité réelle d'une cale correspond au taux de capacité diminué de 10 à 20%.

Matière	Mode	Taux de capacité kg/m ³
première	d'entreposage	capacité
Glace	Broyée	550
Glace	En paillettes ou écailles	420-480
Petit poisson (ex : sardine)	Sans glace	800/900
Petit poisson [ex : sardine]	Poisson en vrac sous glace	650
Petit poisson (ex : sardine)	Eau de mer réfrigérée	700
Poisson moyen à gros	Poisson en vrac sous glace	500
Poisson moyen à gros	En caissettes sous glace	350
Poisson moyen à gros	Congelé entier	500
Poisson moyen à gros	En filets congelés ou frais	900-950
Crevettes pelées	Congelées en blocs	700-800
Thon	Congelé en vrac	600

■ Capacité d'un vivier

- Vivier à crustacés, embarqué, 120-200 kg de crustacés par m³ de vivier

- Vivier à crustacés mouillé, 400 kg de crustacés par m³ de vivier

- Vivier à appât vivant : 30/50 kg d'appât par m³
(eau renouvelée 6 à 8 fois par heure)

■ Consommation d'eau douce,

minimum

bateau de : 10 m - 10 à 15 litres par personne et par jour
20 m - 20 à 25 litres par personne et par jour
30 m - 30 litres par personne et par jour



Appât : quantité nécessaire

■ Palangre <i>Quelques ordres de grandeur</i>	Espèces	Quantité (en kg) pour 100 hameçons	
	Lançons, sardines aquereau, chinchard Balaou (pour <i>longline</i>)	2,5-3 5-6 10	
La quantité d'appât sur chaque hameçon dépend évidemment du poisson que l'on veut capturer ;	ex. :		
	appât	poisson recherché	Poids d'appât/hameçons (g)
	maquereau	merlan	20-25
	maquereau	petits requins, gadidés, raies	40-60
	maquereau	grands requins	200-300
maquereau	espadon	de 100 à 450	
■ Appât vivant	Pour espérer de l'ordre de 10 à 30 t de thon, prévoir 1 t d'appât (proportion augmentant un peu avec la taille du bateau)		

APPAT



Vitesse de manœuvre

MANŒUVRE

<p>■ Palangre (manœuvres non automatisées, avec le seul vire ligne)</p> <p>- Palangre de fond Nombre d'hameçons par homme par jour : 500 à 1 000</p> <p>Vitesse de Boëttage (disposition de la ligne compris) : 2-4 hameçons/min/homme</p> <p>Vitesse Filage (palangriers côtiers) : 50-150 m/min</p> <p>Vitesse Filage (palangriers hauturiers) : 200-300 m/min</p> <p>Vitesse virage (palangriers cotiers) : 15-40 m/min</p> <p>Vitesse virage (palangriers hauturiers) : 60 m/min</p> <p>- Palangre flottante dérivante (type « <i>longline</i> »)</p> <p>Vitesse de filage : 400-600 m/min ~500 hameçons/heure</p> <p>Vitesse de Virage : ~200 hameçons/heure à 3 à 5 noeuds</p> <p>■ Filet maillant</p> <p>Longueur de filet par homme et par jour : 500-1 000 m</p> <p>Vitesse de filage : 6 000-9 000 m/heure</p> <p>Virage (rangement compris) : 700-1 500 m/heure</p>	<p>■ Senne coulissante Vitesse Filage : 2-5 min Vitesse boursage</p>									
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Longueur de senne</th> <th style="width: 50%;">Durée (en min.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">7-10</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">800</td> <td style="text-align: center;">10-15</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1 200-1 400</td> <td style="text-align: center;">15-25</td> </tr> </tbody> </table>		Longueur de senne	Durée (en min.)	300	7-10	800	10-15	1 200-1 400	15-25
	Longueur de senne	Durée (en min.)								
	300	7-10								
	800	10-15								
	1 200-1 400	15-25								
	<p>Vitesse de virage au power block</p>									
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Longueur de senne</th> <th style="width: 50%;">Durée (en min.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">20-25 40-60</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">800</td> <td style="text-align: center;">60-100</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1 200-1 400</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Longueur de senne	Durée (en min.)	300	20-25 40-60	800	60-100	1 200-1 400	
	Longueur de senne	Durée (en min.)								
	300	20-25 40-60								
800	60-100									
1 200-1 400										
<p>Salabardage : selon la capture, peut durer plusieurs heures</p> <p>■ Chalutage</p>										
<p>Vitesse (filage et virage des funes exclus*) Filage : 5-15 min Virage : 15-25 min</p> <p><i>* Durée de filage et de virage des funes : fonction de la sonde</i></p>										



Comptabilité

COMPTABILITE

<p>■ Règles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Noter toutes les dépenses et toutes les recettes - Prendre beaucoup de soin à l'établissement et au classement des pièces comptables - Tenir les comptes très régulièrement 	<p>Tenir deux comptes bien séparés, de préférence sur deux livres distincts.</p> <p>- Un livre pour : Comptes de l'équipage, patron compris</p>			
<p>■ Tenue et présentation des comptes</p> <ul style="list-style-type: none"> - La méthode de comptabilité et la présentation des comptes sont choisies en fonction des habitudes et des traditions des pêcheurs locaux. - On décide des frais considérés comme Frais communs (fuel, glace, nourriture, etc.) et des Frais à la charge de l'armateur (entretien du bateau, location d'appareils, etc.) - On décide des taux relatifs de la part de l'équipage et de la part de l'armement <p>On décide du partage de la part de l'équipage entre les hommes.</p>	Date	Pièces comptables	Recette brute	Frais communs
<p>Ne jamais mélanger le salaire du patron avec les comptes du bateau (de l'armement) qui sont les comptes de l'entreprise.</p>	<p>permettent de calculer les salaires</p>			
	<p>- Un livre pour : Comptes du bateau (ou comptes de l'entreprise)</p>			
			Frais à la charge de l'armateur	
			autant de colonnes que de frais différents	<p> </p>
	<p>permettent de calculer les résultats de l'entreprise</p> <p>(Recette brute - Frais communs) = Recette nette</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recette nette partagée en deux parts : Part de l'équipage, Part de l'armement - Part de l'équipage partagée entre les hommes selon contrat <p>(Part de l'armement — Frais à la charge de l'armement et retenue sur les salaires) = Résultats bruts</p>			



Comptabilité (suite)

COMPTABILITE

Il y a **Bénéfice seulement** si les Résultats bruts sont supérieurs à la somme : **Intérêt des prêts + Amortissement** du matériel.

Tableau de **remboursement d'un prêt Amortissement**

C'est la charge que constitue la perte de valeur (par usure, etc.) de l'**Investissement** (bateau, moteur, etc.)

(L'Amortissement ne se traduit pas par une sortie d'argent ; en fin d'exercice comptable, les dotations aux amortissements sont disponibles).

- *Durée d'amortissement en usage :*

coque neuve 10-15 ans
 moteur 1-4 ans
 appareils de navigation 5 ans
 matériels de 1 " armement 3 ans

- 2 types :

Amortissement linéaire :

$$\frac{\text{Valeur à l'acquisition}}{\text{Durée d'amortissement}}$$

Amortissement dégressif :

Valeur résiduelle x Taux d'amortissement

- Sommes des Amortissements cumulés au cours de la durée = Valeur d'acquisition normale d'utilisation d'un équipement.

- Tout équipement doit être amorti au terme de sa durée réelle d'utilisation.

■ Vérification des comptes

• recette brute = (somme des Frais communs + Part de l'équipage + Part de l'armement)

• Fonds disponibles en fin d'année = (Fonds disponibles au 1^{er} janvier (caisse + banque) + Résultats bruts (avant impôt) + Amortissement.)

Exemple de livres de compte

Produit de la vente		Frais communs							Part équipage	Part armement	Frais d'armement				
	Pièce comptable	Taxe sur vente	Fuel	Huile	Gbce	Matériel de pêche	Nourriture			Taxe sur salaire	Location appareils	Peinture			
9 janvier	1000	50	150	50	20	30	60	320	320	32			32		
12 janvier	300	15	180		15		50	20	20	2	30	85	117		
15 janvier	600	30	140		20	45	65	150	150	15			75		
23 janvier	1200	60	200	20	30		50	420	420	42		150	123		
Vente		- Frais communs							=	Recette nette		Part - Frais = Résultat armement armement brut			

Réglementation des pêches locales

A remplir par l'utilisateur du guide.

RÉGLEMENTATION

