

Ouvrier(ère) conchylicole

Agent(e) conchylicole

Employé(e) conchylicole

CODE ROME : A1404 – Aquaculteur(trice)



Positionnement hiérarchique

L'ouvrier(ère) conchylicole travaille sous la supervision, selon la taille de l'exploitation, du Chef(fe) d'équipe conchylicole ou directement du responsable d'exploitation.

Il(elle) travaille en collaboration avec les autres ouvriers et peut être amené(e) selon l'exploitation ou le coquillage à interagir avec des clients en direct.

Conditions d'accès

Le métier d'ouvrier(ère) conchylicole est accessible à partir d'une certification de :

- ▶ **NIVEAU 3**
- ▶ **LIBELLÉ** : CAP Maritime de conchyliculture en formation initiale ou par apprentissage, par exemple.
- ▶ Des certificats de navigation peuvent être exigés, en particulier lorsque le métier est exercé sur la côte Atlantique, où l'activité en mer nécessite des habilitations.
Une expérience professionnelle est généralement souhaitée mais n'est pas indispensable.

Rémunération

Salaire moyen : SMIC à 2 500 € brut/mois

▲
SMIC

▲
2 500 €

La définition du métier

L'ouvrier(ère) conchylicole réalise les différentes opérations techniques nécessaires à l'élevage des coquillages (installation de naissain, suivi de la production, récolte, ...) selon les objectifs de production (quantité, qualité, variétés, ...), en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et la réglementation environnementale. Il(elle) enregistre les données nécessaires au suivi de l'élevage, à la traçabilité des produits et assure le nettoyage, l'entretien des parcs/lieux d'élevage. Il(elle) peut être amené(e) à participer à la vente directe.

Les activités

- Implantation des installations et infrastructures utiles à la culture des coquillages marins,
- Entretien et maintenance des parcs et infrastructures utiles à la production des coquillages marins,
- Culture et protection des coquillages marins,
- Récolte, tri et conditionnement des coquillages,
- Enregistrement et transmission des informations,
- Navigation et réalisation des manœuvres du navire.



Ils en parlent le mieux ...



“ J'ai fait un bac sport, j'ai toujours aimé la nature. Après le bac je me suis orienté vers un BTS aquaculture en alternance. J'ai travaillé dans une très grosse entreprise avant d'intégrer tour à tour 2 entreprises familiales. ”

Loïc D., 26 ans

“ Ce qui est plus difficile ce sont les intempéries, les hivers plus froids, on est souvent les pieds dans l'eau, donc il faut vraiment aimer ça. Le métier est physique. Ce qui me plaît c'est de travailler en mer, en plein air et ce qui me fascine c'est de voir évoluer et grandir le produit vivant sur lequel j'interviens. ”

Loïc D., 26 ans

Les conditions d'exercice

- Travail en extérieur ;
- Manipulation et port de charges ;
- Travail en zone réglementée ;
- Travail en horaires atypiques ;
- Forte variation de l'activité dans le temps ;
- Travail en équipe ;
- Travail nécessitant des habilitations spécifiques ;
- Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique.



Les évolutions récentes du métier

Les ouvriers(ères) conchylicoles font face à des conditions climatiques et sanitaires de plus en plus variables. Le numérique accompagne de plus en plus le suivi des élevages et la traçabilité. La préservation du milieu marin devient un enjeu central des pratiques professionnelles.

Les passerelles envisageables

L'ouvrier(ère) conchylicole peut évoluer vers le métier de Chef(fe) d'équipe conchylicole, ou après plusieurs années d'expérience vers celui de Responsable d'exploitation conchylicole.

“ En conchyliculture, tout est possible, on peut changer et évoluer. Moi à terme j'aimerais reprendre une exploitation. En attendant, j'apprends les différents coquillages et leur culture et pas un jour ne ressemble aux autres. ”

Loïc D., 26 ans

LIENS UTILES



NORMANDIE HAUTS-DE-FRANCE

www.huitres-normandie.com

BRETAGNE NORD

www.crcbn.com

BRETAGNE SUD

www.huitres-de-bretagne.com

PAYS DE LA LOIRE

www.crc-pays-de-loire.fr

CHARENTE MARITIME

www.crc-charentemaritime.com

ARCACHON - AQUITAINE

www.crcaa.fr

MÉDITERRANÉE

www.huitresdemediterranee.fr



RESSOURCES TRANSVERSES

Ressources cognitives

Niveau d'approfondissement

Analyse et synthèse de l'information



Résolution de problèmes



Autonomie



Innovation / Amélioration continue



Apprentissage et actualisation des compétences



Ressources sociales et relationnelles

Communication orale



Communication écrite



Orientation client



Travail en équipe



Influence et persuasion



Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates



Ressources personnelles

Persévérance



Traitement de situations sources de tension



Adaptabilité / réactivité / proactivité



Rigueur et fiabilité



Prise d'initiative / gestion des aléas



Ressources manuelles et pratiques

Capacités manuelles et pratiques

(Réalisation à la main d'un certain nombre d'activités)



Capacités physiques



VIDÉOS

► Découvrir le métier de Mytiliculteur

► Découvrir le métier d'ostréiculteur



#jeunesdeter

www.ocapiat.fr/jeunes-deter/peche-et-cultures-marines/



COMITÉ
NATIONAL
DE LA
CONCHYLICULTURE

cnc-france.org



Financée par
OCAPAT dans
le cadre de la
convention de
coopération
signée avec le
gouvernement



LIBERTÉ
ÉGALITÉ
FRATERNITÉ