



AGENT CONCHYLICOLE

Autres dénominations : Ostréiculteur, Mytiliculteur, Conchyliculteur, Agent ostréicole, Agent mytilicole, Employé conchylicole, Employé des cultures marines.



Mission

Au rythme des saisons, l'agent conchylicole réalise les différentes opérations techniques nécessaires à l'élevage des coquillages.

Activités



L'agent conchylicole met principalement en oeuvre les travaux d'élevage.

En ostréiculture :

- Durant la reproduction (juillet, août), il emmène les collecteurs en mer pour le captage et surveille le développement des larves d'huîtres.
- Durant le grossissement (janvier à mai), il procède au détachement : décollage des larves des naissains, tri, répartition en poche en fonction des calibres ; et à la mise en élevage dans les parcs. Ces opérations sont répétées plusieurs fois dans l'année.
- Avant l'expédition, il ramène les poches des parcs en mer et/ou récolte les huîtres, les calibre et les place en claires pour l'affinage.
- Il effectue le lavage des huîtres avant de les mettre dans un bassin de dégorgeage attenant au local d'expédition.
- Il assure l'alimentation de la table de conditionnement sur laquelle les huîtres sont triées par calibre et conditionnées pour être commercialisées.



En mytiliculture :

- Il procède à la mise en place des bouchots, et/ou à la préparation des installations de captage sur cordes, pose des cordes.
- Il effectue l'enroulement en spirale des cordes sur les bouchots, et les protège des prédateurs.
- Il entretient le parc (prévention prédateurs, enlèvement des algues...).
- Il récolte les moules à l'aide d'une pêcheuse (appareil qui racle le pieu pour les bouchots), ou en détachant manuellement les grappes sur les cordes. Il remplit et pose les boudins (étape appelée « boudinage »).
- Il conduit la ligne de machine qui réalise le lavage des moules, leur tri, et leur conditionnement pour l'expédition et la vente.

L'agent conchylicole enregistre les données nécessaires au suivi de l'élevage, à la traçabilité des produits et assure :

- Le nettoyage, et la remise en état du bateau (carénage...).
- L'entretien des engins et du matériel de l'exploitation (poches, pompes, laveuses, tapis, engins de manutention, tracteurs...).
- Le nettoyage, et la remise en état des claires (curage, suppression des algues...).

Il peut être amené à participer à la vente directe (sur le site de production, sur les marchés).

Conditions d'exercice

L'agent conchylicole exerce son activité à partir des consignes d'un responsable de production. Bien que largement mécanisées, les différentes opérations nécessitent un effort physique (port de charges, implantation des installations, recharge des tables sur les barges...). Le lavage, tri, conditionnement s'effectuent à terre sauf en mytiliculture, où ce travail peut se faire sur un navire atelier équipé. Etroitement lié aux marées, aux conditions climatiques, et aux besoins des marchés (période de Noël), le travail s'effectue en plein air, en toutes saisons.

Compétences et qualités

L'agent conchylicole aime vivre avec la mer. Il dispose d'une condition physique lui permettant de faire face aux variations climatiques (fortes marées, froid, soleil). Il développe une « intelligence pratique » afin de réaliser les opérations physiques avec facilité et en toute sécurité. Amené à travailler seul la plupart du temps, il dispose d'une grande capacité d'autonomie et apprécie la solitude. Selon les systèmes de production, il maîtrise la conduite d'un tracteur, et/ou possède le permis de conduire des bateaux à moteur.

Formation

- CAP Maritime de conchyliculture
- Bac professionnel Cultures marines ou Production aquacole
- Certificat d'aptitude à la conduite des moteurs des navires conchylicoles
- Brevet de capacité des navires conchylicoles (pour les plus de 10 tonneaux)

Perspectives d'évolution

L'agent conchylicole expérimenté, avec une formation complémentaire, peut accéder à la fonction de responsable de production, au métier d'écailler, voire les métiers de la pêche (marin pêcheur par exemple). Avec des compétences en gestion, et commercialisation, il peut envisager de s'installer en tant que conchyliculteur.

TÉMOIGNAGE



Cédric VIAUD

Agent conchylicole
Chaillevette (17)

Quel est votre parcours professionnel ?

Dans la famille, nous sommes dans l'ostréiculture depuis 7 générations ! J'ai commencé à travailler sur l'exploitation familiale après avoir préparé un BEP pêche et cultures marines.

Quelles sont vos responsabilités ?

Je suis chef d'exploitation pour les parcs en mer, et l'affinage en claires. Je dois réaliser les objectifs quantitatifs sur un parcellaire. C'est-à-dire assurer le tonnage des huîtres à vendre tant au niveau du naissain, que du pré-grossissement. J'encadre une équipe de 4 personnes.

Quelles sont à votre avis, les principales qualités nécessaires à l'exercice de votre métier ?

Avoir une bonne condition physique et aimer travailler en plein air. Il faut savoir observer la nature car on vit avec elle : être attentif aux marées, à la météo.



Pour en savoir +

Consulter

- la fiche ROME n° A1404 du Pôle emploi (www.pole-emploi.fr),
- la fiche aquaculteur de l'ONISEP (www.onisep.fr),
- la fiche aquaculteur du CIDJ (www.cidj.com).

