DEVENEZ SALARIÉ D'UNE ENTREPRISE OSTRÉICOLE

Seul le certificat de marin ouvrier aux cultures marines de niveau 1 (3 jours) est réglementairement exigé pour les salariés marins (aucune formation pour les salariés agricoles).
Des formations initiales, accessibles par voie scolaire ou par apprentissage, permettent cependant d'acquérir des compétences :

- **Le CAP Maritime de Conchyliculture** (2 ans)
- **Le Bac Pro Cultures Marines** (3 ans)

Le permis conchylicole, qui permet de piloter un navire ostréicole, intégré pour toute ou partie à ces formations, renforce par ailleurs l'accès à un emploi de salarié.

Vous souhaitez acquérir une expérience en tant que salarié dans l'ostréiculture, pensez au GE2M !

Votre contact :
Julie COMBES
Tel. 06 43 93 55 40
ge.metiersmer@gmail.com

GE2M GROUPEMENT D'EMPLOYEURS DES MÉTIERS DE LA MER

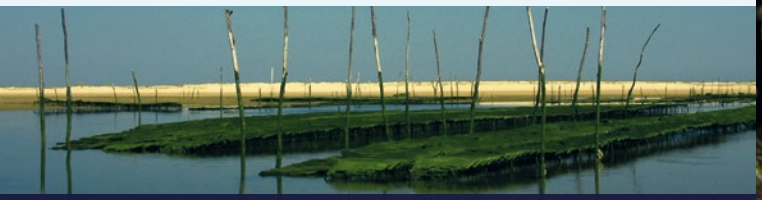
DEVENEZ CHEF D'ENTREPRISE OSTRÉICOLE

Pour s'installer et accéder aux concessions ostréicoles, il faut disposer d'une des formations suivantes :

- **En formation initiale : Le Bac Pro Cultures Marines**
- **En formation continue :**

• **Le BPREAM** (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Aquacole et Maritime) : **850 h en centre et 350 h en entreprise**
• **Le stage agréé en cultures marines ou stage de 280 h**

Le chef d'entreprise devra par ailleurs disposer du permis conchylicole.



COMITÉ RÉGIONAL DE LA CONCHYLICULTURE ARCACHON AQUITAINE

Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine
15 rue de la Barbotière - 33470 Gujan-Mestras
conseils@huitres-arcachon-capferret.fr
Tel. 05 57 73 08 43
www.huitres-arcachon-capferret.fr
www.unmetierdanslevent.com

AVEC LE SOUTIEN DE : RÉGION Nouvelle-Aquitaine

© CRCAA 2020 - Photos : CRCAA - SIBA - RYMZO - P. GAILLANDE

LES HUÎTRES ARCACHON CAP FERRET

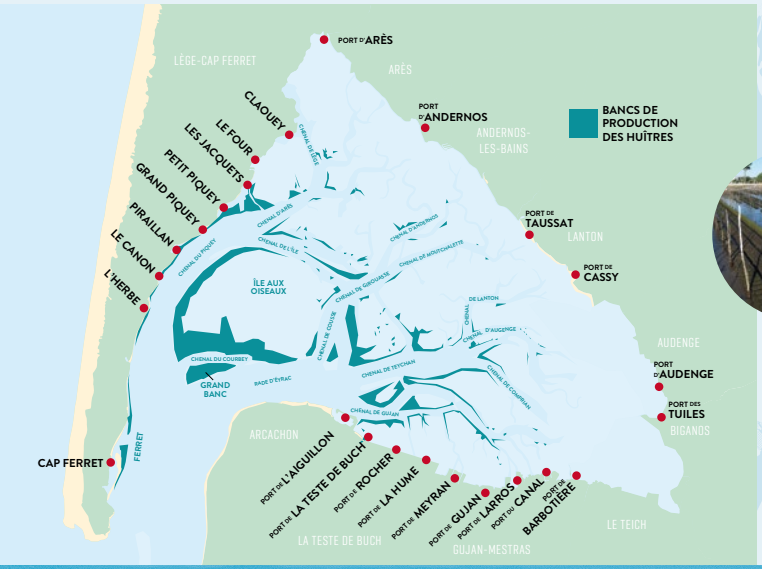
Être ostréiculteur sur le bassin d'Arcachon

Un métier dans le vent !

LES HUÎTRES ARCACHON CAP FERRET

Une année d'ostréiculteur sur le bassin d'Arcachon

L'ostréicultrice et l'ostréiculteur vivent au cœur de la nature, un métier pas comme les autres. En mer et sur terre, devenir ostréiculteur sur le Bassin d'Arcachon, c'est avant tout travailler dans un paysage unique, au rythme des marées, où le milieu marin devient votre partenaire au quotidien.



1 huître = 3 ans de patience, de savoir-faire et de passion

LES FÊTES

60% du chiffre d'affaires des professionnels est réalisé à cette péridode

LE DÉTROQUAGE

Opération consistant à séparer les jeunes huîtres des collecteurs.

LE CALIBRAGE

Les huîtres sont triées avec précision en fonction de le

DESCENDRE LES POCHES

Les huîtres sont mises en eau sur les parcs plus profonds pour favoriser leur croissance.

VIRER LES POCHES

Il s'agit de secouer les huîtres pour leur favoriser une croissance bien ronde et régulière.

DÉDOUBLER LES POCHES

Au fil de la croissance l'ostréiculteur maintien une densité optimale en poche.

VENTE À LACABANE

Pour de nombreux ostréiculteurs la période estivale est un moment important de commercialisation.

MISE EN PLACE DES COLLECTEURS

Pour le captage des petites huîtres. Le Bassin d'Arcachon est le site de captage le plus important de France.

Le bassin d'Arcachon est propice à la reproduction des huîtres, ce qui en fait un bassin reconnu pour son activité de captage naturel, notamment sur tuiles chaulées. Après 3 années de soins apportés par l'ostréiculteur, l'huître atteint une taille marchande. Elle est ainsi le fruit d'une synergie entre le travail de l'ostréiculteur et la nature. Chaque saison correspond à une action particulière, sur chacune des classes d'âge en élevage, naissain, demi-élevage et huîtres marchandes. Chaque professionnel peut choisir et adapter son itinéraire technique. Il en découle des tâches variées et récurrentes qui viennent rythmer ses semaines.

Devenir ostréiculteur sur le bassin d'Arcachon

- C'est évoluer dans un cadre de vie naturel et exceptionnel,
- C'est vivre une passion et la partager,
- C'est être libre d'entreprendre et « inventer » son métier en fonction de sa personnalité.

Le milieu de la mer vous attire ? Alors n'attendez plus ! Faites de ce métier votre plus belle entreprise...

→