



BIENVENUE DANS LA FILIÈRE CONCHYLICOLE FRANÇAISE

Ce guide d'accueil est à destination des jeunes en recherche de futur métier, des actifs en souhait de reconversion professionnelle, des demandeurs d'emplois et des nouveaux arrivants dans la filière.

7 régions de production de coquillages de France,
produits naturels d'exception.

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE CONCHYLICOLE

Ce secteur d'activité offre de **nombreux emplois et des perspectives** d'évolution professionnelle dans la durée.

Qu'est-ce que la conchyliculture ?

C'est l'élevage de coquillages comestibles :
huîtres, moules, coques, palourdes, ormeaux, pétoncles.



On dénombre près de **2 600 entreprises**
dans cette filière « cultures marines » en France.

Les femmes et les hommes qui œuvrent dans cette filière sont mi-agriculteurs,
mi-marins, tous animés par **l'envie de produire et de distribuer** des produits de
qualité dans le respect de leur environnement. Ces entreprises proposent des
emplois salariés à des **passionnés de la mer et du produit vivant.**



 2 542 entreprises *

 8 524 salariés permanents *

 8 341 salariés occasionnels *

 7 régions de production



Différentes tailles d'entreprises 

De l'entreprise individuelle jusqu'à la PME de 100 salariés.

Diversité des circuits de production et de distribution :

- **Circuits de distribution courts** : du producteur au consommateur, aux restaurateurs, aux poissonniers.
- **Circuits de distribution longs** : de la production vers les grossistes revendeurs et les grandes surfaces.

LES MÉTIERS DANS LA CONCHYLICULTURE

L'entreprise conchylicole propose un **panel de métiers polyvalents**, aux femmes et aux hommes, avec des niveaux de responsabilités variés et évolutifs, de la **production** jusqu'à la **vente** ou la **dégustation** des coquillages.

A la production :

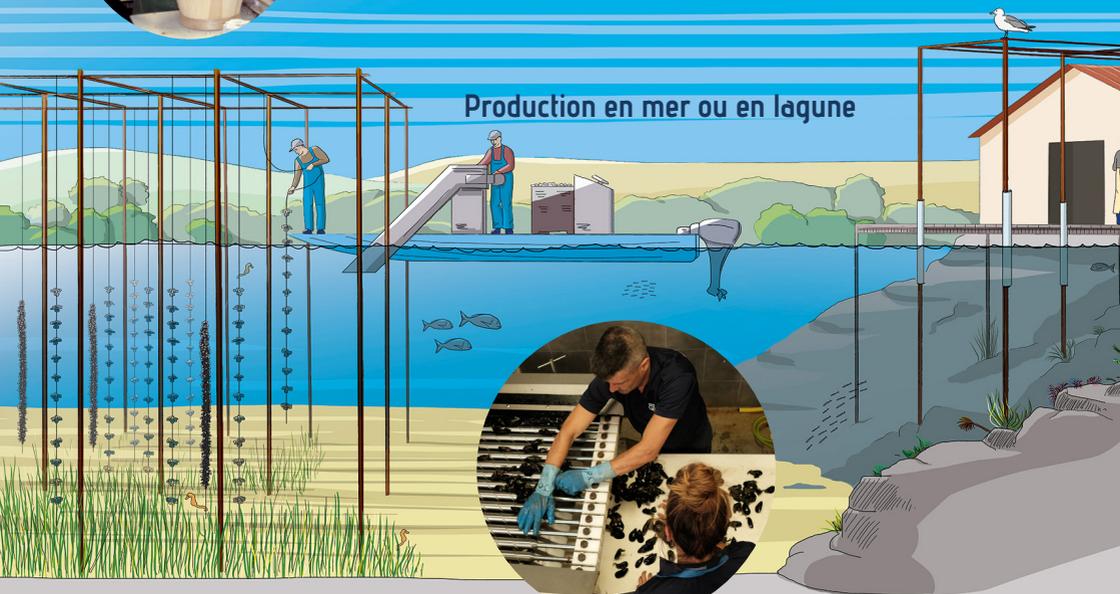
- Les métiers dans les fermes marines / écloseries / nurseries (pour la production de larves et de naissains, de coquillages)

- Les métiers d'élevage au chantier / mas / cabane ostréicole :

 - o Sur l'eau : Capitaine de navire et marin

 - o Côté production et conditionnement :

 - Ouvrier non qualifié, ouvrier qualifié, chef d'équipe, chef de production/responsable d'exploitation



Production sur cordes, en surélevé ou au sol en eaux profondes

A la distribution des coquillages produits :

- A l'expédition : préparateur de commandes, expéditeur, chauffeur livreur
- A la vente directe : vendeur à l'atelier / au mas ostréicole ou au marché
- A l'atelier de dégustation : écailleur, serveur

Aux fonctions supports : administrative, logistique, comptable et financière, qualité, RH...

- Dans les structures à taille familiale, ces fonctions seront souvent assurées par l'ostréiculteur, avec l'aide des salariés.
- Dans des structures de taille plus importante, ces fonctions pourront faire l'objet de postes salariés spécialisés.



Jeune en recherche de métier futur, actif en souhait de reconversion, demandeur(se) d'emploi



Vous serez un bon candidat / une bonne candidate pour travailler dans la partie production en conchyliculture dans la durée, si vous aimez :

- élever et travailler un produit vivant
- travailler en plein air toute l'année, quelle que soit la météo
- la polyvalence
- les tâches physiques (être apte médicalement)
- œuvrer en équipe, s'entraider, dans une bonne ambiance

INTÉGRER LA FILIÈRE

Trouver un emploi

un contrat en CDI, CDD, saisonnier, un contrat en alternance, un stage :

- Postuler directement dans les entreprises de conchyliculture
- Contacter le Comité Régional de Conchyliculture (CRC) de votre territoire :

LISTE DES COMITÉS RÉGIONAUX DE CONCHYLICULTURE (CRC) SUR LE WEB
en dernière page du guide

LES SITES INTERNET D'ANNONCES D'EMPLOIS

- o Ostrea.org : www.ostrea.org/pa-cat/emploi/emploi-ostreiculture/
- o Pôle emploi : www.pole-emploi.fr
- o Des plateformes d'emploi locales
- o Des pages de réseaux sociaux dédiées à l'emploi en conchyliculture
- o Des associations locales actrices dans l'emploi et la formation
- o Des agences d'intérim locales
- o Des lycées maritimes ou aquacoles

S'intégrer par l'alternance dans le secteur maritime :

- o en contrat d'apprentissage
- o en contrat de professionnalisation



Vidéo
Marine, apprentie
conchylicultrice



PDF Guide
alternance



**Alhadi Mhadjou, 38 ans,
ouvrier ostréicole**

«Je suis originaire des Comores, c'est ma 3e saison dans le métier. Au début c'était compliqué physiquement, ça m'a donné de la force physique. Je suis polyvalent et j'aime tout : aller en mer, au chantier, préparer les perches en bois. Je préfère un travail en plein air. Avant j'étais coiffeur...»



Se former

En formation initiale, continue ou par l'alternance :

- CAP conchylicole
- BAC pro cultures marines
- CQP responsable d'exploitation
- BTS Aquaculture
- Licence professionnelle aquaculture
- Certificat d'Aptitude au Commandement à la Petite Pêche (CACPP)
- Marin Ouvrier aux Cultures Marines - Niveau 1 et Niveau 2
- Patron de Navire aux Cultures Marines - Niveau 1
- Pêche maritime à pied à titre professionnel
- Stage de formation agréé en cultures marines

Se former tout au long de la vie :

Vous êtes salarié de la filière conchylicole, vous pouvez vous former tout au long de la vie professionnelle, par la **formation en interne** (formation en situation de travail), par des **formations courtes** ou par des formations plus longues, pour **développer vos compétences** métiers, pour **obtenir un certificat, un diplôme, une qualification**.

Les acteurs pour vous aider dans la recherche et le financement de parcours concourant au développement des compétences :

- L'opérateur de compétences OCAPAT
- Les lycées maritimes
- Les écoles aquacoles
- Les associations locales actrices de la formation sur votre territoire
- Pôle Emploi
- Le CARIF OREF de votre région



Formations
maritimes



Offres de formation
Maritime

S'installer

en tant que conchyliculteur :

Vous envisagez de créer ou de reprendre une entreprise conchylicole.

Vous devez obtenir **une autorisation appelé droit de concession et le diplôme**.

CONTACTS UTILES POUR PRÉPARER SON INSTALLATION

- o **CRC des 7 régions** : <https://coquillages.com/les-comites-regionaux-de-la-conchyliculture/>
- o **SNEC** : www.sne-c-france.fr
- o **Affaires Maritimes** : www.mer.gouv.fr



**Marie Morgane, 23 ans,
cheffe d'équipe**

«Après des études supérieures et un démarrage professionnel essentiellement en expérimentation, en laboratoire, j'ai voulu un job qui me permettrait d'être sur l'eau ou au moins au bord de la mer. Je suis intéressée par tout le côté administratif du métier, l'organisation et le management des équipes. La gestion de parc c'est hyper intéressant, c'est tout un cycle à maîtriser.»

POUR SUIVRE LA DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE CONCHYLICOLE

Les Comités Régionaux de Conchyliculture du nord au sud :

www.huitres-normandie.com

www.crcbn.com

www.huitres-de-bretagne.com

www.crc-pays-de-loire.fr

www.crc-charentemaritime.com

www.huitres-arcachon-capferret.fr

www.huitresdemediterranee.fr

SCANNEZ LES QR CODES !

accédez à du contenu, des vidéos, site web, réseaux sociaux



vidéo

Tibo InShape



vidéo

le métier de
mytilculteur



vidéo

le métier
d'ostréiculteur



Comité

National de
Conchyliculture

Ce document a été financé par
l'Opérateur de compétences OCAPIAT

WWW.OCAPIAT.FR

