

## LES CHIFFRES CLÉS

- La France est le 2<sup>e</sup> pays producteur en aquaculture en Europe après l'Espagne.
- 700 millions d'euros de chiffre d'affaires : conchyliculture, pisciculture, algoculture.
- Production : Conchyliculture : 205 000 tonnes (dont 118 800 tonnes d'huîtres, 84 600 tonnes de moules) et Pisciculture (39 000 tonnes de poissons)
- 3 049 entreprises en aquaculture :
  - 352 en pisciculture eau douce
  - 35 en pisciculture marine (5 entreprises produisent des alevins)
  - 2 662 en conchyliculture
- 17 500 emplois répartis ainsi : Conchyliculture (15 290), pisciculture marine et esturgeons (520), pisciculture en eau douce (1 690)
- 4 450 poissonneries de détail
- Consommation annuelle par habitant de produits aquatiques : 34 kg

SOURCE : France Agrimer/  
chiffres clés 2018

## LES MÉTIERS DE L'AQUACULTURE

# La passion des poissons

Les élevage de poissons et de coquillages sont des productions ancestrales... Mais la recherche scientifique leur a fait faire de grandes avancées concernant notamment la reproduction (écloserie et nurserie). Alors que la pêche intensive et la pollution menacent la biodiversité des océans, l'aquaculture apparaît comme une réponse d'avenir à la demande croissante de consommation de produits aquatiques et s'avère complémentaire de l'activité de pêche.

D'après la FAO, en 2014, l'aquaculture fournit presque la moitié du poisson destiné à la consommation humaine (73,8 millions de tonnes). En France, l'élevage correspond à un tiers des produits aquatiques consommés en 2017 (11 % poissons et 21 % coquillages et crustacés). La production française reste très insuffisante pour

répondre à la demande intérieure mais la production est limitée par le nombre d'entreprises existantes. Les professionnels de l'aquaculture apprennent à vivre en bonne intelligence avec le milieu aquatique (amélioration de l'alimentation, du soin des poissons et récupération des déchets) qu'ils doivent contribuer à protéger.

**E**n aquaculture, les jeunes se destinent à devenir des agriculteurs d'un genre particulier : ils élèvent des animaux (ou des végétaux comme les algues ou le phytoplancton) qui ont la caractéristique de vivre dans l'eau. Selon qu'il s'agit d'eau douce (étangs, rivières, bassins) ou d'eau de mer, les espèces ne sont bien sûr pas les mêmes : truite, écrevisse... en eau douce, daurade, bar, turbot ou coquillages

## LES PRODUCTIONS AQUACOLES

### ■ LES POISSONS ÉLEVÉS EN EAU DOUCE

Truite Arc-en-ciel (95 % de la production), Truite Fario, Omble de Fontaine, Omble Chevalier

### ■ LES POISSONS ÉLEVÉS EN MER

Bar, Daurade, Esturgeon (élevé en eau douce mais technique d'élevage similaire à l'aquaculture marine), Maigre, Turbot, Saumon

### ■ LES COQUILLAGES

Huître, Moule, Coque, Palourde, Coquille Saint-Jacques, Ormeau.

SOURCE : Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture



► en mer. Les techniques d'élevage divergent mais ces producteurs ont en commun de sélectionner des espèces, de les élever en vérifiant l'état sanitaire des animaux, la qualité et en respectant la réglementation environnementale. L'élevage est suivi de la commercialisation (prélèvement, conditionnement, stockage) qui peut se faire aussi en vente directe.

Peu d'établissements proposent ces formations et les jeunes n'hésitent pas à faire beaucoup de kilomètres pour venir se former. Après la 3<sup>e</sup>, il existe en France et en MFR, 2 bacs professionnels différents. Tous deux sont plutôt scientifiques (biologie, zootechnie, traitement de l'eau, environnement). Ils préparent à des métiers physiques qui nécessitent d'aimer travailler dehors, au contact de l'eau et des poissons ou des coquillages.



## CULTURES MARINES

Le bac professionnel Cultures marines s'intéresse à l'élevage des coquillages : huîtres (ostréiculteurs), moules (mytiliculteurs) essentiellement, des activités traditionnelles qui s'exercent sur des parcelles concédées par l'État sur le domaine maritime.

Les jeunes peuvent travailler

dans des exploitations familiales qui maîtrisent tous les éléments de la chaîne (du captage du naissain jusqu'à la commercialisation du produit), ou bien qui achètent le naissain. Les stages peuvent aussi s'effectuer dans des éclosiers ou des nurseries. Le métier se partage entre le travail en mer et à terre en fonction du rythme des marées, en relation étroite avec la nature et le milieu marin (écosystème, mais

aussi navigation). La production des coquillages est d'ailleurs largement soumise aux aléas du milieu naturel (climatiques, sanitaires...).

## PRODUCTIONS AQUACOLES

Le bac professionnel Productions aquacoles est plus large, tourné vers la production de poissons de mer ou d'eau douce, de crustacés ou de mollusques. Selon le territoire où se trouve le centre de formation, il privilégie une production ou une autre. La France a également développé un savoir-faire dans la reproduction. Si le nombre de piscicultures en mer est très réglementé, la pisciculture en eau douce s'est développée en rivière, dans les étangs et dans des bassins, particulièrement dans les Hauts-de-France, en Nouvelle-Aquitaine et en Bretagne. Les poissons sont élevés principalement pour la consommation et servent à rempoissonner les parcours de pêche pour un tiers de la production. Les jeunes qui choisissent ces formations sont souvent férus de pêche.

La demande des consommateurs en produits locaux de qualité est forte, mais les pisciculteurs français ont du mal à y répondre du fait d'un cadre réglementaire qui freine la création de nouvelles entreprises.

Les deux bacs professionnels sont pertinents pour s'insérer directement après le diplôme. Certains peuvent poursuivre leurs études notamment en BTS. Les jeunes travaillent souvent comme ouvriers spécialisés dans les piscicultures. Dans les entreprises conchylicoles, les jeunes s'insèrent comme employés, peuvent seconder un chef d'exploitation avant d'envisager de reprendre une entreprise. ■

S.B.

(avec la collaboration des MFR de Challans et Éclusier-Vaux)

### CAP POISSONNIER ÉCAILLER À LA MFR DE CHALLANS (VENDÉE)

## POISSONNIER, UN MÉTIER EN TENSION

Le métier de Poissonnier est méconnu et souffre d'un déficit d'image. C'est pourtant un métier en tension qu'il faut découvrir. C'est pourquoi la MFR Challans le propose aux jeunes en Productions aquacoles à travers des stages.

C'est ainsi que Benoît s'est découvert une véritable passion pour ce métier, l'an dernier : « J'aime le contact avec le client et j'aime les poissons : certains sont piquants, d'autres sont gluants. Il n'y a jamais de routine : on ne trouve pas les mêmes poissons tout au long de l'année. On manipule aussi des coquillages. J'ai eu la chance d'aller à la criée. Je sais mettre en place un étal avec de la glace pour conserver le poisson. J'ai appris à le transformer, à le vider avec des techniques différentes selon les poissons, à lever les filets à la demande des clients ou à le couper en darnes. Il y a beaucoup de préjugés sur l'odeur, la vue et le toucher du poisson. Le poisson frais et bien préparé n'a pas d'odeur. J'essaie de rétablir la vérité sur les poissons. C'est un sujet passionnant. J'envisage de faire un BTS et de poursuivre vers la poissonnerie. »

La MFR de Challans a la volonté d'ouvrir un CAP Poissonnier Écailler d'abord en formation adultes, puis en apprentissage à la rentrée 2019. Une démarche soutenue par la profession : « Dans ce métier, beaucoup se forment sur le tas », explique Julien Corvaisier, poissonnier à son compte, ancien élève de MFR. « Or le poissonnier n'est pas seulement un vendeur de poisson : il y a un savoir-faire, des gestes techniques pour désarêter et préparer les poissons et les crustacés sans oublier la partie traiteur », explique cet artisan passionné qui recherche la « perfection » et se prépare à la finale du concours du meilleur ouvrier de France dans quelques semaines. ■



## Témoignage /// Mélanie, 20 ans

EN TERMINALE EN BAC PROFESSIONNEL CULTURES MARINES À LA MFR DE CHALLANS (VENDÉE)

### “ AVEC LES HUÎTRES, IL FAUT ÊTRE PATIENT ”



**J'**ai fait une Seconde au lycée maritime de Cherbourg en Cultures Marines. J'ai découvert ces métiers que je connaissais mal et j'ai souhaité me former en apprentissage. Comme ce n'était pas possible dans ce lycée, j'ai quitté la Normandie d'où je suis originaire, pour m'installer en Vendée, pour suivre une formation en alternance à la MFR de Challans. Je suis apprentie chez un ostréiculteur à Bouin. Je l'ai contacté sur les conseils de la MFR. Après trois semaines d'essai, il m'a embauchée. J'apprends le métier d'ostréiculteur en travaillant avec lui. Je vais en mer pour

m'occuper des huîtres, retourner les poches, je travaille aussi à terre, à la cabane où je trie les huîtres. Je prépare les casiers pour vendre notre production sur les marchés le week-end, cela fait aussi partie du métier. J'apprécie beaucoup la relation avec le client, même si au début cela me faisait un peu peur. Je conduis le bateau, je conduis le tracteur. Toute une partie du travail est physique. On porte des charges assez lourdes : les poches, les casiers où on stocke les huîtres. On est souvent dans l'eau. Il ne faut pas avoir peur du mauvais temps l'hiver, avec la pluie, le vent, le froid : on met le bonnet, le ciré et il faut y aller. Cet hiver, je suis sortie en mer quand il faisait -7 degrés. En tant que fille dans ce métier, il faut se faire

accepter. « Ah une fille ! » : je sentais cela dans les regards des autres. Mon patron, lui, n'y voit aucun inconvénient. Cela fait maintenant un an que je suis là. Chacun a pu comprendre que j'étais ici pour travailler, apprendre et réussir... Tout va très bien maintenant. J'aime la mer, la nature, le calme. Quand je suis en mer dans les parcs ostréicoles, je vois des paysages que personne ne voit, c'est très beau. Pour la culture des huîtres, il faut être patient. Il faut compter trois ans avant de les commercialiser : il y a beaucoup de travail de manipulation, de tri à effectuer. Après le bac professionnel, je souhaite travailler quelques années chez un patron pour acquérir de l'expérience car je débute et je n'ai pas de famille dans ce métier. J'aimerais ensuite pourquoi pas reprendre une entreprise ou créer la mienne. ■  
*(Propos recueillis par S. B.)*



## LES MÉTIERS DE L'AQUACULTURE ET DES CULTURES MARINES

Les MFR préparent aux diplômes suivants :

- Bac professionnel Productions aquacoles
- Bac professionnel Cultures Marines
- CAP Poissonnier Écailler
- Certificat de Navigation
- Licence de Pêche à pied professionnelle
- Stages agréés en Cultures marines (280h)

3 établissements du réseau des MFR proposent ces formations par la voie scolaire, en apprentissage ou en formation continue :

- MFR La Haye du Puits (50)
- MFR Éclusier-Vaux (80)
- MFR Challans (85)

Les jeunes intéressés par les métiers de la vente de produits frais peuvent également s'intéresser aux diplômes du secteur du commerce.

EN SAVOIR ➔

- [www.mfr.asso.fr](http://www.mfr.asso.fr)
- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)