

OSTRÉICULTEUR

#un métier en devenir(s)

JE DÉCOUVRE



Photos © : by Dim Works - iStockPhoto.com



Être OSTRÉICULTEUR...

C'est accompagner la croissance de ses huîtres, de la naissance à la commercialisation. C'est veiller sur la qualité des eaux de son territoire. C'est maintenir une activité essentielle et primaire sur le territoire.



#DEVIENS...
ostréiculteur



L'ostréiculture, un acteur économique de premier ordre.

L'ostréiculture est l'activité aquacole la plus répandue en France. Elle offre de nombreuses perspectives de formation et de carrière. De l'ouvrier au chef d'entreprise, en passant par le chef d'exploitation et le responsable technique d'une unité de production, chacun peut trouver sa place !

UNE OFFRE
CONSIDÉRABLE
DE CARRIÈRES ET
D'EMPLOIS

CHIFFRE
D'AFFAIRES
300 M€

1000	Entreprises
4000	Emplois directs
500	Emplois indirects
45 000	Tonnes d'huîtres commercialisées par an (40 % du volume national)
2	Labels Rouges : Pousse en Claire & Fine de Claires Vertes
1	IGP (Indication géographique protégée)

L'ostréiculture c'est le choix :

- Du mode d'élevage : à plat, en surélevé, sur filière, en marais...
- De l'affinage... ou pas !
- Du mode de commercialisation : vente à la cabane, dégustation, ventes sur marché ou en ligne, à l'export...
- D'un bord de mer pour bureau !
- D'une activité en continu toute l'année, surtout en décembre.

Superficie exploitée

Les Huîtres : Activité pratiquée en mer et à terre sur le marais salé :

FILIÈRES : 9,5 kms
LES PARCS : 2300 Ha
LES MARAIS : 2100 Ha



Tél. 05 46 85 06 69 M : r.peyraud@crc17.fr
www.crc-charentemaritime.com



LE LITTORAL CHARENTAIS...

- 1^{er} CENTRE de captage naturel de naissain français.
- 1^{er} LIEU pour l'affinage en France (9/10 Etablissements).
- 1^{er} CENTRE français de production et d'expédition d'huîtres.

