

La Normandie Gourmande

EN
SAVOIR
PLUS

LES MÉTIERS DE LA MER

Ostréiculteur(trice)

Son métier

La Normandie est la première région française pour la production d'huîtres. L'ostréiculteur(trice) travaille tout au long de l'année pour élever des huîtres, dont les trois quarts seront consommées au moment des fêtes de fin d'année !

Ses missions

- Entretien des parcs à huîtres
- Installer des collecteurs pour récupérer les naissains, les « bébés » huîtres
- Quand les naissains sont assez gros, les placer dans des poches, des sacs en grillage, et les disposer dans la mer
- Au fur et à mesure que les huîtres grossissent, vider et nettoyer les poches
- Trier les huîtres selon leur poids, à l'aide d'une machine, pour sélectionner celles qui sont assez grosses
- Les stocker puis les vendre aux commerçants, aux restaurateurs et aux particuliers



Sa formation

- Bac pro Productions aquacoles, spécialisé en cultures marines

Ce métier pourrait te plaire si :

- Tu es attiré(e) par la mer et par la nature
- Tu es patient(e) et persévérant(e)
- Tu es passionné(e)
- Tu sais t'adapter
- Tu n'as pas peur du froid, de la pluie, du vent, de l'humidité...
- Tu es endurant(e) et résistant(e)
- Tu aimes les animaux
- Tu es bricoleur(euse), pour réparer le matériel



Imagine...

Erwan est ostréiculteur dans la Manche. Chaque jour, son travail est différent et ses horaires varient en fonction des marées, de la météo... Erwan considère ses huîtres comme ses « bébés » : les pieds dans l'eau, il s'en occupe pendant plus de 3 ans, avant qu'elles soient prêtes à être dégustées !