



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Légifrance

Le service public de la diffusion du droit



Arrêté du 6 mai 2013 relatif au stage de formation agréé en cultures marines

i Dernière mise à jour des données de ce texte : 06 juin 2013

NOR : TRAM1300313A

JORF n°0128 du 5 juin 2013

Version en vigueur au 19 juillet 2024

Le ministre délégué auprès de la ministre de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, chargé des transports, de la mer et de la pêche,

Vu le code du travail, notamment ses articles R. 6341-2 à R. 6341-9 ;

Vu le décret n° 83-228 du 22 mars 1983 fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines, notamment son article 7 ;

Vu l'avis du Comité national de la conchyliculture en date du 5 décembre 2012 ;

Vu l'avis du comité spécialisé de la formation professionnelle maritime du 28 février 2013,

Arrête :

Article 1

Les conditions d'accomplissement du stage de formation agréé en cultures marines par les catégories de stagiaires prévues à l'article 7 du décret du 22 mars 1983 susvisé sont déterminées par le présent arrêté.

Article 2

Le stage de formation agréé en cultures marines est d'une durée totale de 280 heures. Il comprend obligatoirement une période de formation en entreprise d'une durée comprise entre 70 et 140 heures dans une entreprise en cultures marines sur le domaine public maritime.

Article 3

Le programme de formation du stage de formation agréé en cultures marines figure en annexe I du présent arrêté.

Article 4

L'évaluation des connaissances du stagiaire est un élément constitutif du stage de formation agréé en cultures marines. Cette évaluation, qui est programmée en fin de formation, consiste notamment à rédiger un document portant sur un projet professionnel lié à l'accès au domaine public maritime à fins de cultures marines qui fait l'objet d'une présentation orale devant un jury, qui donne un avis favorable ou défavorable.

L'avis du jury tient compte :

- de l'assiduité du stagiaire sur l'ensemble du parcours de formation (centre et entreprise) ;
- de la progression du stagiaire par rapport à son positionnement initial ;
- de la présentation du projet professionnel en lien avec le domaine public maritime.

Article 5

Le directeur interrégional de la mer ou le directeur de la mer désigne le président du jury parmi les fonctionnaires de catégorie A relevant du ministère en charge de la mer ainsi que les quatre membres du jury en assurant une parité entre enseignants et professionnels en cultures marines.

Article 6

A l'issue du stage de formation agréé en cultures marines, une attestation de réussite au stage, figurant en annexe 2 du présent arrêté, est délivrée par le directeur interrégional de la mer ou le directeur de la mer aux stagiaires après avis du jury.

Article 7

Le stage de formation en cultures marines est agréé par le préfet de région conformément aux articles R. 6341-2 à R. 6341-9 du code du travail.

Article 8

Le stage d'adaptation prévu au dernier alinéa de l'article 7 du décret du 22 mars 1983 susvisé correspond au stage et à l'évaluation qui sont définis par le présent arrêté.

L'épreuve d'aptitude prévue au même alinéa consiste en la présentation et la discussion d'un dossier pouvant, le cas échéant, prendre appui sur l'expérience professionnelle du candidat et portant sur les compétences nécessaires à l'exercice de l'activité en exploitation de cultures marines ainsi que celles liées à l'évolution de la profession. Le dossier est remis à l'intéressé une heure avant sa présentation et sa discussion devant un jury. Au cours de la discussion du dossier, le jury s'assure notamment de la connaissance de la profession et de ses aptitudes à exploiter une exploitation en cultures marines.

Le jury de l'épreuve d'aptitude est constitué suivant les règles identiques à celles définies à l'article 5 du présent arrêté par le directeur interrégional de la mer ou le directeur de la mer auprès duquel le professionnel ressortissant a déposé sa demande.

En cas de suivi du stage avec succès ou de réussite à l'épreuve d'aptitude, le directeur interrégional de la mer ou le directeur de la mer reconnaît la qualification du demandeur et lui délivre une attestation de réussite dans un délai d'un mois. Dans le cas contraire, il rejette la demande de reconnaissance de qualification.

Article 9

La directrice des pêches maritimes et de l'aquaculture, les préfets de région, les directeurs interrégionaux de la mer et les directeurs de la mer sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexes (Articles Annexe I à Annexe II)

Annexe I

PROGRAMME DE FORMATION

Biologie

Situer l'appartenance d'un organisme à un groupe systématique :

— classification des espèces élevées et des espèces associées aux cultures marines ;

— nomenclature officielle des espèces commercialisées ;

Identifier les appareils physiologiques des principales espèces élevées ;

Déterminer les exigences écologiques d'une espèce à partir d'observations et de données sur la culture marine et les paramètres du milieu ;

Caractériser le comportement naturel d'une espèce élevée :

— nutrition ;

— respiration et excrétion ;

Identifier les principaux stades des cycles biologique et de reproduction chez les algues, les mollusques, les crustacés et les poissons avec une ou plusieurs espèces supports exploitées ;

Citer les principaux agents pathogènes.

Ecologie

Définir la notion de site ;

Caractériser les facteurs écologiques qui déterminent l'adaptation d'un site naturel à la production :

— écosystèmes (structures et fonctionnement des écosystèmes marins) ;

— domaine pélagique et benthique ;

— milieu de vie et éthologie ;

Facteurs abiotiques :

Caractériser :

Les origines potentielles des variations des principaux facteurs abiotiques d'un site de production, liés à l'atmosphère, et décrire les variations :

— pression atmosphérique, température, vents ;

— précipitations, évaporation, cycle de l'eau ;

— perturbations atmosphériques ;

Les origines potentielles des variations des principaux facteurs abiotiques d'un site de production :

— substrat ;

— eaux salées ;

* Les origines potentielles des variations des principaux facteurs abiotiques d'un site de production, liés aux masses d'eau :

— eaux salées ;

— eaux saumâtres ;

— eaux douces.

Facteurs biotiques :

Définir les relations inter et intraspécifiques :

— définition et relations entre les êtres vivants ;

Identifier les organismes concernés par les cultures marines ;

Apprécier le rendement d'un réseau alimentaire ;

Expliquer les causes des variations de productivité d'un milieu de production :

— rendements dans le réseau alimentaire ;

— notion de pyramide écologique ;

Enumérer les principales causes d'altération d'un site de production ;

Donner la justification écologique de l'implantation d'un site de production.

Technique et conduite de production

Analyser l'environnement écologique, technique et paysager de l'entreprise :

— incidence du bassin versant et interaction inter et intracultures et des autres cultures environnantes ;

— sources d'énergie ;

— hydraulique ;

— accessibilité et constructions ;

— intégration des structures nécessaires à la production, gestion des déchets et sous-produits d'activité ;

Expliciter les cycles de production et analyser les différentes séquences de l'activité :

— le cycle de production et son fonctionnement ;

Citer les critères de qualité du produit final :

— critères de qualité sanitaire organoleptique et enjeu ;

Citer les différentes normes de qualité de production ;

Suivi d'une activité de culture marine :

— mettre en œuvre les méthodes d'observation, les techniques de prélèvement et les techniques de mesure nécessaires au suivi ;

Réunir les éléments permettant de suivre les flux de production ;

Obtention des produits de départ ;

Suivi et traçabilité des lots en culture :

— paramètres de croissance ;

— méthodes de suivi des lots ;

— paramètres de qualité ;

— état zoosanitaire ;

Intervenir de manière appropriée pour agir contre les prédateurs, compétiteurs, parasites :

— prise en compte des informations sur la qualité de l'eau et du substrat ;

— intervention et contrôle de la qualité de l'environnement ;

Intervenir sur les individus :

* Décrire les principales caractéristiques des aliments ;

* Déterminer un rationnement :

— régulation des densités/accès à la nourriture ;

— alimentation ;

— prophylaxie, traitement sanitaire ;

— salubrité des produits destinés à la consommation humaine ;

* Gérer une activité de production ;

Identifier les facteurs limitant d'une production ;

Utiliser les méthodes de planification de la production ;

Organiser les tâches de production dans le respect des règles de sécurité, de prophylaxie, d'ergonomie et de qualité.

Moyens de production

Matériaux et matériels constitutifs des équipements

Matériaux constitutifs des équipements :

Caractériser les propriétés des principaux matériaux utilisés en cultures marines ;

Citer les différents principes de protection des matériaux ;

Matériels électriques et électrotechniques :

Identifier les éléments d'un circuit ou d'une installation électrique ;

Planifier et assurer la maintenance courante ;

Réagir à une alarme ;

Moteurs thermiques :

Identifier les principaux organes d'un moteur thermique ;

Planifier et assurer la maintenance courante.

Systèmes d'approvisionnement et de traitement de l'eau

Expliciter les éléments d'un circuit ou d'une installation d'approvisionnement ou de traitement de l'eau ;

Planifier et assurer la maintenance courante ;

Déceler les principaux incidents de fonctionnement et y remédier.

Equipements

Utiliser les équipements de l'entreprise en respectant les règles de sécurité des personnes et de protection de l'environnement ;

Planifier et assurer la maintenance courante ;

Déceler les principaux incidents de fonctionnement et y remédier.

Conduite et entretien des moyens de transport terrestres en toute sécurité

Gestion économique de l'entreprise et connaissance

de la filière et de l'environnement socio-professionnel

Identifier la position d'une entreprise dans sa filière et dans son contexte économique ;

Identifier les différents partenaires de l'entreprise en fonction de leurs compétences ;

Caractériser les rapports entre le mode de production choisi et le produit de l'entreprise ;

Mettre en évidence les objectifs, atouts et contraintes du secteur, d'une entreprise :

— outils et processus d'aide à la décision ;

— décrire une stratégie d'exploitation ;

Identifier les caractéristiques du produit naturel vivant ou frais et de leur image.

Identifier les critères et leurs combinaisons permettant d'inscrire une entreprise de cultures marines, composante d'une filière, dans la démarche de développement durable.

Réglementation de l'activité des cultures marines

Identifier les sources de réglementation ;

Connaître, comprendre et appliquer la réglementation spécifique à :

— l'accession au DPM ;

— l'accession au foncier ;

— l'utilisation de l'espace et impact sur les milieux naturels ou aménagés ;

Connaître, comprendre et appliquer la réglementation sanitaire et zoosanitaire ;

Identifier les composantes de la filière et le rôle de chaque acteur de la filière ;
Identifier les sources de réglementation du travail ;
Comprendre pour appliquer la réglementation relative à la sécurité au travail ;
Appliquer les normes d'hygiène et sanitaires en vue de leurs applications ;
Identifier les régimes de protection sociale maritime et agricole ;
Identifier les différents statuts juridiques de l'entreprise.

Annexe II

ATTESTATION DE RÉUSSITE

Sur proposition du jury réuni le ,

M., Mme

Né(e) le

à

a subi avec succès le stage de formation agréé en cultures marines par l'organisme, tel que prévu à l'article 7 du décret n° 83-228 du 22 mars 1983 fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines.

Fait pour servir et valoir ce que de droit à compter du

Délivré à , le

Le directeur interrégional de la mer

ou le directeur de la mer

Fait le 6 mai 2013.

Pour le ministre et par délégation :
La directrice des pêches maritimes
et de l'aquaculture,
C. Bigot