

**Diplôme :**  
BTSA Aquaculture

**Champs de compétences**

Indications de contenus, commentaires,  
recommandations pédagogiques

**Situations professionnelles significatives :**

- Observation et surveillance des espèces élevées dans les écosystèmes supports
- Conduite des processus de production
- Gestion de la qualité de l'eau et des milieux
- Utilisation et entretien courant des matériels, équipements et structures d'élevage

**Finalité :**

Obtenir une production répondant aux critères et aux objectifs fixés dans le respect de la réglementation et en gérant au mieux les ressources naturelles

**Responsabilité / autonomie :**

L'autonomie est celle d'un cadre intermédiaire placé sous l'autorité de dirigeants d'entreprises ou de services liés aux productions de l'aquaculture.

Il est responsable et autonome dans la régulation du système de production, en prenant les décisions d'intervention qui lui reviennent au moment opportun ; de gérer des situations à risque pour les biens, les personnes et l'environnement ; de rendre compte de façon argumentée de l'activité dont il ou elle a la charge.

Dans le cas de l'encadrement d'une équipe, la mission requiert une vigilance particulière pour mettre en œuvre des activités nécessaires à l'atteinte des objectifs liés au processus de production.

**Environnement de travail :**

L'environnement de cet emploi/métier varie selon qu'il s'exerce au sein d'entreprises conchylicole, piscicole, ostréicole, et les saisons. L'activité peut s'exercer les samedis et dimanches, jours fériés, de nuit et être soumise à des astreintes. Elle est en relation avec différents intervenants (services vétérinaires, techniciens conseils, clients, ...). L'activité s'effectue à l'extérieur, en atelier (conditionnement, ...) Elle nécessite de l'autonomie dans le cadre d'un collectif de travail. Il peut être amené à encadrer le travail d'une équipe.

**Indicateurs de réussite :**

Indicateurs technico-économiques : productivité, valorisation des produits, coût de production..... Indicateurs techniques : quantité produite, indicateurs de qualité, durée du cycle de production, homogénéité des productions, taux de croissance, taux de mortalité, conformité des produits en rapport avec les Attentes des clients, indices de consommation, pertes, cannibalisme,...), Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement...  
Adéquation travail / main d'œuvre disponible

**Savoirs (de référence cités par les professionnels)**

Itinéraires techniques et modes de conduite des élevages  
Composition et physiologie du milieu aquatique et rôle des éléments dans la croissance et le développement des animaux.  
Facteurs de dégradation de la qualité de l'eau : chimiques, physiques, biologiques, climatiques.  
Interprétation d'analyses simples.  
Les différents types d'aliments, leurs qualités et leur rôle dans la croissance et la santé des animaux.  
Croissance et le développement des animaux, rôle des hormones  
Pathologies, ennemis et prédateurs des animaux d'élevage  
Liens entre stades de développement, volume et type de bac, sac, bassin, cage, filet d'élevage.  
Techniques de récolte et temps de travaux. Normes commerciales et circuits commerciaux. Notion et outils de traçabilité, signes de qualité, cahiers des charges, Méthode HACCP.

**Savoir-faire de base**

Surveillance et interventions sur le milieu d'élevage  
Créer les conditions de maintien des paramètres du milieu pour la sécurité (oxygène, effluents, toxines...) en intervenant sur différents aspects techniques ou scientifiques pour optimiser les paramètres de production  
Reconnaître les espèces et leur stade de développement  
Faire des relevés et des comptages en vue de diagnostics divers ;  
Apprécier l'état de santé et de la mortalité des animaux ;  
Observer le comportement des poissons (état d'excitation, recherche l'oxygène...)  
Repérer et identifier des parasites ou des maladies, des colorations anormales  
Apprécier la qualité et le niveau de l'eau  
Repérer des pannes et des dysfonctionnements sur les matériels et les installations  
Contrôler l'état des filets (phénomène de fooling) et les amarrages des cages ( Contrôler l'état du matériel de plongée  
Repérer des sources de pollution ;  
Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production  
Calculer et préparer une ration alimentaire ;  
Gérer le stock d'aliments (anticiper les commandes d'aliments)  
Mettre en œuvre la protection des productions aquacoles en fonction de la méthode choisie  
Utiliser un bateau pour les transports de matériels, matériaux, intrants, pour les diverses manipulations, pour réaliser les transferts

### **Savoir-faire consolidé par l'expérience**

Identifier les maladies courantes

Identifier les raisons d'un refus d'alimentation.

Conduire les bateaux en sécurité par « mauvais temps ».

Infléchir ou réajuster la conduite des élevages en fonction des observations et/ou des résultats techniques et/ou de l'évolution des prix des productions à la vente.

### **Comportements professionnels**

Rigueur, autonomie, anticipation, rapidité, disponibilité, sens de l'observation

Prendre en compte les évolutions météorologique pour adapter son activité

Soin et délicatesse dans les manipulations d'animaux et produits nécessaires à l'élevage

Appliquer les principes de prudence et de respect du matériel dans la manipulation des engins et des équipements

Respecter les « gestes et postures » professionnels adaptés aux efforts à fournir

Respecter scrupuleusement les normes d'hygiène et sécurité