



**Document complémentaire au référentiel  
du Baccalauréat professionnel  
spécialité Productions aquacoles**

## Sommaire

Ce document complémentaire est destiné aux équipes pédagogiques qui mettent en œuvre un Bac pro Productions aquacoles.

1°. Présentation du Bac pro	p 3
2 . SPS - Fiches compétences	p 4

Arrêté du 29 Mai 2012 portant création et fixant les conditions de délivrance du baccalauréat professionnel spécialité «Productions aquacoles»

*Ce document, qui réunit les fiches compétences relatives aux emplois de niveau 4 des entreprises du secteur aquacole visés par le diplôme, est complémentaire au référentiel du diplôme de Bac pro. Avec lui, il forme un ensemble cohérent, destiné à servir d'outil de référence aux enseignants, qui est à consulter dans sa globalité.*

## **1°. Présentation du Bac pro Productions aquacoles**

Le Bac pro spécialité Productions aquacoles du ministère chargé de l'agriculture relève du champ professionnel « productions animales ».

Ce diplôme national atteste d'une qualification professionnelle. Il est enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles<sup>1</sup> (RNCP) et classé au niveau IV de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.

Le référentiel du diplôme comporte :

- un référentiel professionnel qui fournit des informations sur les emplois visés par le diplôme et leur contexte, présente la fiche descriptive d'activités (FDA) et la liste des situations professionnelles significatives organisées en champs de compétences.
- un référentiel de certification qui comprend la liste des capacités attestées par le diplôme et les modalités d'évaluation permettant la délivrance du diplôme.
- un référentiel de formation qui présente l'architecture de la formation, les activités qui participent à la formation professionnelle et les modules de formation.

Un document complémentaire, qui réunit les fiches compétences, est associé au référentiel de diplôme, au même titre que le document d'accompagnement qui apporte les précisions nécessaires à la mise en œuvre de la formation et de l'évaluation.

Tous les documents relatifs au Bac pro Productions aquacoles ainsi que les textes réglementaires associés sont téléchargeables sur le site internet de l'enseignement agricole, dans la rubrique Diplômes et référentiels, à l'adresse suivante :

<http://www.chlorofil.fr/diplomes-et-referentiels.html>

---

<sup>1</sup> Le RNCP est le principal outil de la Commission nationale de la certification professionnelle, créée par la loi de modernisation sociale du 17 janvier 2002. Ce répertoire a pour objet de tenir à la disposition des usagers et des entreprises une information constamment à jour sur les diplômes et les titres à finalité professionnelle. Toutes les certifications du ministère chargé de l'agriculture sont inscrites au RNCP.

*Les référentiels des diplômes sont des documents réglementaires destinés à être consultés ou utilisés par différentes catégories d'usagers : les enseignants, les personnes chargées de la gestion du système, les professionnels du secteur, les apprenants, les parents d'élèves... Ces documents ne présentent que les éléments indispensables à ces usagers. D'autres informations complémentaires, issues de la phase d'ingénierie qui a permis d'élaborer le référentiel professionnel, sont rassemblées sous forme de fiches appelées « fiches compétences ».*

## **2°. Les fiches compétences**

La compétence est une combinaison de ressources – connaissances, savoir-faire, comportements...<sup>2</sup> – que mobilise un individu pour répondre de façon pertinente à une situation de travail donnée. Cette compétence est située : elle ne peut s'exprimer qu'en situation de travail.

L'analyse du travail conduite auprès de professionnels (salariés titulaires des emplois visés par le diplôme et employeurs) permet de repérer des SPS, c'est-à-dire des situations reconnues comme particulièrement révélatrices de la compétence. Elle permet en outre d'identifier les ressources sur lesquelles s'appuient les professionnels pour exercer avec compétence leurs activités.

Les informations ainsi recueillies sont classées et regroupées en ensembles homogènes par les ressources mobilisées et les finalités du travail : les champs de compétences. Chaque champ, qui correspond à une classe de situations, fait l'objet d'une fiche, toujours structurée sur le même modèle. Y sont précisés :

- des éléments de contexte du travail : finalité du travail, responsabilité et autonomie du titulaire de l'emploi, environnement de travail, indicateurs de réussite
- les ressources à mobiliser pour réaliser avec compétence le travail : savoir-faire, savoirs identifiés par les professionnels, savoir-faire consolidés par l'expérience, comportements professionnels.

Les situations et les ressources décrites dans les fiches compétences ne constituent pas une liste exhaustive et peuvent être adaptées au contexte local de l'emploi. Ne sont retenues que celles qu'il paraît indispensable de maîtriser pour exercer le métier dans une majorité de configurations d'emplois : les situations professionnelles significatives (SPS).

Les fiches compétences permettent d'appréhender de manière globale la nature des emplois et des activités des futurs diplômés. Elles orientent le travail des équipes enseignantes pour l'élaboration de situations de formation et d'évaluation, tout particulièrement pour les évaluations en situation professionnelle. Elles peuvent être utilisées comme support de discussion avec les maîtres de stage ou d'apprentissage, au moment où se négocient avec ces derniers les objectifs des périodes en milieu professionnel. Elles servent également de référence pour la validation des acquis de l'expérience.

Pour chaque Bac pro rénové, la définition des différentes rubriques de ces fiches ainsi que des exemples figurent sur le site de l'enseignement agricole, à la suite du document complémentaire, sous l'intitulé : *Définition des rubriques d'une fiche de descripteurs de compétences*

Remarque : Les fiches compétences concernent la description de situations professionnelles maîtrisées par des professionnels confirmés. Les équipes tiendront compte dans la préparation des évaluations que les capacités attestées par le diplôme ne visent pas ce niveau de maîtrise mais celui nécessaire à l'insertion dans l'emploi.

---

2. L'analyse du travail réalisée ne retient que les « ressources » qui peuvent être développées par la formation ou par l'expérience : n'y figurent ni les aptitudes ni les qualités personnelles.

## **Champs de compétences et situations professionnelles significatives du Bac pro Productions aquacoles**

Les SPS sont repérées lors de l'analyse du travail menée auprès des professionnels, titulaires des emplois et supérieurs hiérarchiques. Parmi les critères utilisés pour leur détermination figurent la complexité, la dimension critique ou encore la fréquence. Des aspects prospectifs relatifs à l'emploi visé, des nécessités politiques ou réglementaires ainsi que des visées stratégiques, sociales ou éducatives, peuvent également être prises en compte.

Les SPS sont identifiées à l'aide d'un ensemble de questions telles que :

- Quelles situations de travail vous paraissent les plus difficiles à maîtriser ?
- Quelles situations de travail ne confieriez-vous pas à un débutant ?
- Si vous deviez choisir un remplaçant, dans quelle(s) situation(s) de travail le placeriez-vous pour vérifier qu'il est compétent ?

Par nature, les SPS sont en nombre réduit. La personne qui les maîtrise peut mobiliser les mêmes ressources pour réaliser toutes les activités correspondant à l'emploi visé.

Le tableau suivant clôt le référentiel professionnel du Bac pro Productions aquacoles. Il présente les situations professionnelles significatives de la compétence, c'est-à-dire les situations qui mobilisent les compétences clés du responsable d'exploitation aquacole.

<b>Champ de compétences</b>	<b>SPS</b>	<b>Finalités</b>
Pilotage du système d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix du système d'exploitation et de ses adaptations</li> <li>- Prise de décision</li> <li>- Élaboration d'un diagnostic de durabilité</li> </ul>	Maintenir et/ou développer l'entreprise, dans une perspective de durabilité et de transmissibilité, en fonction des objectifs et du contexte
Intégration dans les réseaux professionnels et territoriaux	- Implication dans des organisations professionnelles et les structures socioéconomiques du territoire	Favoriser des synergies entre l'exploitation et son environnement socio-professionnel et territorial
Mise en marché des produits	- Choix du débouché commercial	Valoriser sa production conformément aux objectifs fixés
Gestion économique et administrative	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interprétation des données comptables et technico-économiques</li> <li>- Prévisions et suivi de la trésorerie</li> </ul>	Obtenir les éléments nécessaires au pilotage de l'entreprise et répondant aux exigences administratives
Organisation du travail et management	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planification du travail, organisation et suivi des chantiers</li> <li>- Gestion des emplois et des compétences</li> </ul>	Rationaliser et organiser le travail sur l'entreprise

Conduite d'une production aquacole	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Surveillance, soins et interventions sur les animaux</li> <li>- Gestion du milieu, des effluents et des déchets</li> <li>- Alimentation</li> <li>- Conduite des géniteurs et de la reproduction</li> <li>- Élevage des juvéniles</li> <li>- Manipulation, transfert et tri des animaux</li> <li>- Gestion de la santé / suivi sanitaire</li> <li>- Récolte, pêche et conditionnement</li> </ul>	Atteindre les objectifs de production en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement
Utilisation et entretien des matériels, équipements, bassins, bâtiments et abris	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien des matériels, équipements, bassins, bâtiments et abris et des installations</li> <li>- Choix des équipements en fonction du travail à réaliser</li> <li>- Conduite du matériel</li> </ul>	Optimiser l'utilisation du parc de matériel et des installations ; les maintenir en état de fonctionnement

Chaque champ de compétences fait l'objet d'une fiche descriptive, détaillée dans les pages suivantes.

## 1. Pilotage du système d'exploitation

### Situations professionnelles significatives

- Choix du système d'exploitation et de ses adaptations
- Prise de décision
- Élaboration d'un diagnostic de durabilité

**Finalité :** Maintenir et/ou développer l'entreprise, dans une perspective de durabilité et de transmissibilité, en fonction des objectifs et du contexte

### Responsabilité/autonomie :

Le responsable d'exploitation décide des orientations qu'il prend et des effets de ses choix sur la viabilité, la vivabilité et l'environnement de l'exploitation.

Il est responsable, avec ses associés, des engagements avec les tiers : état, clients, fournisseurs...

Il doit respecter ou faire respecter toutes les réglementations générales qui s'appliquent à ses différentes activités : code du travail, code rural, code de la mer, réglementations françaises et européennes, en matière d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

Il prend en compte, en tant qu'acteur socio-économique d'un territoire, les principes de développement durable, et intègre les attentes de la société en matière de sécurité sanitaire, qualité des produits, pratiques respectueuses de l'environnement...

### Environnement de travail :

Le métier est exercé à titre individuel ou dans un cadre sociétaire : GAEC, EARL, SCEA, SARL, SA ...

Le responsable d'exploitation (avec ses associés) s'inscrit dans un réseau de relations et de systèmes d'information très dense. Cet environnement extrêmement complexe amène le responsable d'exploitation à adapter régulièrement son système d'exploitation et ses pratiques. Le milieu aquacole est particulièrement sensible et il est soumis à un cadrage réglementaire particulièrement contraignant.

Le responsable d'exploitation peut faire appel à tout un réseau d'experts mis à disposition par les organisations professionnelles ou les institutions pour l'aider à prendre ses décisions ou à concrétiser ses projets.

Le système d'exploitation combine souvent plusieurs activités de production, transformation et/ou de services. Le pilotage consiste alors à assurer et ajuster la combinaison de ces activités.

### Indicateurs de réussite :

Conformité des résultats économiques aux objectifs

Conformité du volume et de la qualité du travail aux objectifs

Respect de toutes les réglementations générales s'appliquant dans une exploitation aquacole

Respect des engagements, contractuels ou non, concernant la protection de l'environnement, la santé humaine et vis-à-vis du territoire

<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoirs identifiés par les professionnels</b>
<p>S'informer sur les évolutions des marchés, du contexte professionnel, administratif et réglementaire, du territoire</p> <p>Rassembler des éléments de diagnostic de l'entreprise : forces, faiblesses, opportunité, vulnérabilité, menaces, points critiques...</p> <p>Choisir un système juridique et fiscal</p> <p>Déterminer les objectifs de production</p> <p>Prévoir les équipements et matériels nécessaires</p> <p>Gérer le système d'approvisionnement</p> <p>Simuler des modifications du système</p> <p>Utiliser les outils d'aide à la décision stratégique</p> <p>Programmer les ajustements opportuns</p> <p>Mettre en place des indicateurs de suivi et d'évaluation</p> <p>Comparer le système de l'entreprise avec d'autres systèmes dans l'environnement géographique, économique et social</p> <p>Élaborer un Diagnostic Agro Environnemental (DAE)</p> <p>Respecter les normes et règles en vigueur dans les domaines de la sécurité des personnes et des biens, de l'hygiène alimentaire</p>	<p>Économie des filières et des marchés et circuits de distribution</p> <p>Politique agricole commune</p> <p>Organisation et structuration des territoires et rôles des acteurs</p> <p>Cadres juridique, réglementaire et fiscal de l'activité aquacole</p> <p>Organisations collectives, structures juridiques des exploitations agricoles, systèmes fiscaux</p> <p>Démarche de conduite de projet</p> <p>Techniques comptables et de gestion</p> <p>Outils d'analyse technico-économique et financière (bilan, compte de résultat)</p> <p>Outils d'analyse de l'impact sur l'environnement (DAE)</p> <p>Outils de gestion (budget partiel, budget de trésorerie, plan de financement, organisation du travail...)</p> <p>Différents modes de production conventionnels et alternatifs (biologique, labels...)</p>
<b>Savoir-faire consolidés par l'expérience</b>	<b>Comportements professionnels</b>
<p>Prendre en compte les débouchés commerciaux dans les orientations de l'exploitation</p> <p>Remettre régulièrement en question son système de décision</p> <p>Tirer les enseignements de ses réussites et de ses échecs, de l'expérience de pairs</p> <p>Anticiper les évolutions possibles à moyen et long terme</p>	<p>Intégrer dans son raisonnement les enjeux de société : qualité alimentaire et sécurité sanitaire, développement durable, santé et sécurité au travail</p> <p>Rechercher le meilleur compromis entre le souhaitable et le réalisable</p>



## 2. Intégration dans les réseaux professionnels et territoriaux

<b>Situations professionnelles significatives</b>	– Implication dans des organisations professionnelles et les structures socioéconomiques du territoire
<b>Finalité :</b> Favoriser des synergies entre l'exploitation et son environnement socio-professionnel et territorial	
<p><b>Responsabilité/autonomie :</b> Par son implication dans une organisation professionnelle ou territoriale, le responsable d'exploitation est amené à prendre des engagements solidaires ou contractuels. Tant dans la réalisation de son activité quotidienne, que dans les décisions qu'il prend en termes de projet d'exploitation, l'aquaculteur doit tenir compte de l'impact des activités aquacoles sur les différents aspects de l'organisation sociale et territoriale comme l'aménagement du territoire, le paysage, la santé publique et l'environnement.</p>	
<p><b>Environnement de travail :</b> Les organisations professionnelles aquacoles, les collectivités territoriales et les associations présentes sur le territoire ont depuis longtemps recours à des stratégies partenariales et collectives pour répondre à l'évolution de la société et rechercher ensemble des solutions communes. L'exploitation aquacole est confrontée à diverses tensions provenant des filières et de la mondialisation des échanges mais aussi de l'évolution de la demande sociale. Dans une perspective de développement de son exploitation, l'aquaculteur sera amené à avoir le souci de répondre conjointement aux diverses demandes sociales, en veillant à l'insertion territoriale de son entreprise.</p>	
<p><b>Indicateurs de réussite :</b> Participation à la création d'une valeur ajoutée collective, qualitative ou quantitative Implication du responsable d'exploitation au niveau professionnel et/ou territorial dans les différentes structures</p>	
Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>Se repérer dans l'organisation et la structure du territoire dans lequel se situe l'exploitation Repérer les interrelations territoire-exploitation Identifier des enjeux liés au pouvoir, aux responsabilités, à la prise de risques, au jeu des acteurs Participer à une action collective sur le territoire et/ ou au sein d'une organisation professionnelle S'insérer dans des coopérations formelles ou informelles : entraide, groupements d'employeurs, groupements commerciaux... Communiquer sur le métier et les pratiques d'aquaculteur Prendre la parole dans un groupe</p>	<p>Différents niveaux d'organisation et de compétences territoriales : rôles, attributions, statuts... Organisation de l'action publique et décentralisation Dynamiques de développement local Formes de partenariat et d'échanges Place de l'acteur socioprofessionnel dans l'organisation des filières et des territoires Organisations professionnelles aquacoles : nature et rôle, histoire Nature de la demande sociale : aménagement du territoire, énergies renouvelables, différents usages du territoire, animation locale, respect de l'environnement et sécurité sanitaire des aliments...</p>

Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Prendre des responsabilités au sein d'une organisation collective formelle ou informelle</p> <p>Porter un projet au sein de son territoire</p> <p>Négocier avec des partenaires ou des institutions</p> <p>Mettre en place et formaliser des partenariats, des accords, des contrats...</p>	<p>Être à l'écoute</p> <p>Accepter les confrontations de point de vue</p> <p>Créer des liens de confiance</p> <p>S'intégrer dans un travail d'équipe</p> <p>Prendre des engagements et/ou se désengager</p> <p>Respecter les chartes en vigueur sur les territoires</p> <p>Prendre en compte le territoire, l'environnement, l'aménagement paysager, le patrimoine rural dans le fonctionnement de l'entreprise</p> <p>Se situer en tant que représentant d'un groupe</p>

### 3. Mise en marché des produits

**Situations professionnelles significatives**

– Valoriser sa production conformément aux objectifs fixés

**Finalité :** Valoriser sa production conformément aux objectifs fixés

**Responsabilité/autonomie :**

Le responsable d'exploitation veille au cadre réglementaire et juridique : taxes, étiquetage, accords et contrats commerciaux, répression des fraudes...

Il est responsable vis à vis de l'acheteur de la qualité des produits livrés, de leur conformité à la réglementation (sanitaire...)

Lorsque le responsable d'exploitation participe à une organisation ou une structure collective de commercialisation, il engage sa responsabilité entière (collective et solidaire) ou limitée (en fonction de sa participation financière dans le capital social).

Dans la limite des possibilités existantes, le responsable d'exploitation est autonome dans ses choix de commercialisation : quantité, circuit de distribution, type de marchés, politique de prix, communication sur les produits.

**Environnement de travail :**

Le responsable d'exploitation aquacole adapte sa production, en nature et quantité, à des circuits de commercialisation existants ou à créer, en essayant de concilier la recherche d'une plus-value avec sa capacité d'intervention (capacité de stockage, délais de livraison ...). La concentration de l'offre (notamment dans le cas de la grande distribution) oblige les entreprises à se regrouper et à se structurer au sein de groupements de producteurs pour être compétitifs et mieux armés face à la concurrence.

Selon les productions et les circuits de distribution, les politiques de prix et les modalités d'approvisionnement peuvent varier (livraisons en flux tendus par exemple).

Le responsable d'exploitation peut assurer lui-même ou être associé à la promotion de ses produits.

Le degré d'implication de l'exploitant, les aménagements et le travail liés à la commercialisation dépendent du type de circuit de commercialisation :

- vente à un intermédiaire : négociant, grossiste, distributeur, GMS, transformateur ...

- vente à une organisation collective en prolongement de l'exploitation : coopérative, groupement de producteurs, GIE...

- vente directe au consommateur, sur l'exploitation ou à l'extérieur, dans un local adapté ou non, à la réception de clientèle. La vente directe exige une grande disponibilité et des temps de travaux importants. Elle peut constituer un poste de travail à part entière sur une exploitation.

**Indicateurs de réussite :**

Conformité du produit aux normes réglementaires

Satisfaction / accroissement de la clientèle / fidélité des acheteurs

Respect des contrats commerciaux

<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoirs identifiés par les professionnels</b>
<p>S'informer sur les marchés : presse, organismes professionnels  Planifier l'écoulement des différentes productions  Négocier avec les intermédiaires et distributeurs  Calculer un coût de revient, une marge  Déterminer une tarification adaptée aux circuits  Concevoir des supports de mise en valeur et de promotion, un argumentaire de vente  Animer un stand de vente dans des salons, des foires, des manifestations à thème  Organiser une dégustation de produits aquacoles frais ou transformés  Réaliser l'acte de vente  Accueillir les clients  Assurer la livraison  Gérer les stocks  Assurer le suivi des clients, des ventes et des paiements  Utiliser des logiciels de suivi commercial, bases de données  Aménager les locaux de vente et/ou de stockage  Respecter la réglementation en matière de sécurité, d'hygiène</p>	<p>Économie des filières et des marchés, organisation, circuits de distribution  Réglementations régissant les échanges entre les pays  Techniques de négociation  Structures de commercialisation  Mécanismes de fixation des prix et des marges  Marketing et techniques de vente  Techniques de communication  Réglementations liées à la vente : circulation des produits, hygiène et sécurité  Contrats de vente et modalités de règlement  Modes de valorisation des produits : signes de qualité et d'origine (agriculture biologique, labels, IGP, AOP...), mentions valorisantes (montagne, fermier...), certification de conformité</p>
<b>Savoir-faire consolidés par l'expérience</b>	<b>Comportements professionnels</b>
<p>Mener à bien des négociations complexes  Évaluer les marges de négociation en fonction des circuits de distribution  Cibler de nouveaux segments de marché  Réaliser une étude de marché  Élargir sa gamme de produits</p>	<p>Être à l'écoute des attentes des clients et des prospects  Être disponible pour le client  Être rigoureux dans ses engagements  Maintenir une attention particulière à la tenue des locaux</p>

## 4. Gestion économique et administrative

### Situations professionnelles significatives

- Interprétation des données comptables et technico-économiques
- Prévisions et suivi de la trésorerie

**Finalité :** Obtenir les éléments nécessaires au pilotage de l'entreprise et répondant aux exigences administratives

### Responsabilité/autonomie :

Le responsable d'exploitation prend, seul ou avec ses associés, des décisions concernant l'exploitation. Il doit satisfaire à diverses obligations en matière de réglementations administrative, fiscale, juridique et sociale et fournir des justificatifs si nécessaire.

Le responsable d'exploitation engage sa responsabilité dans tous les documents qu'il transmet aux tiers en relation avec l'exploitation.

Il est maître de son analyse et responsable de ses décisions même s'il s'entoure des services d'organismes spécialisés pour la réalisation de certaines tâches (cabinet comptable, centre de gestion...).

### Environnement de travail :

Les obligations réglementaires encadrant les activités aquacoles conduisent le responsable d'exploitation à traiter, à produire et à mettre en forme une quantité importante d'informations sur le fonctionnement de son exploitation.

La collecte des informations est une activité transversale au métier de responsable d'exploitation, elle s'effectue de manière plus ou moins formalisée à l'occasion de rencontres, échanges entre pairs, visites de conseillers, participations à des réunions, lectures de la presse, recherches sur Internet, réception de documents administratifs.

Le traitement et l'analyse des données et des informations technico-économiques et comptables constituent un outil d'aide à la décision. Le responsable d'exploitation s'assure en permanence de la fiabilité des informations produites et de la qualité des documents transmis. Il peut être aidé dans cette tâche par un conseiller (organisme de gestion, cabinet comptable..).

En cas d'organisation collective de ces tâches (en particulier pour les sociétés), le travail de bureau peut être assuré par l'un des associés ou partagé. Les données administratives, comptables et de gestion doivent être accessibles et compréhensibles par tous.

La qualité de la communication envers ses partenaires et ses tiers contribue à l'image de son entreprise.

### Indicateurs de réussite :

Fiabilité et cohérence des données communiquées  
Rigueur dans le classement et l'archivage

<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoirs identifiés par les professionnels</b>
<p>Rechercher et traiter l'information  Utiliser des logiciels comptables et de suivi technique  Programmer les approvisionnements  Facturer les produits et prestations  Rédiger des courriers et renseigner des formulaires  Constituer un dossier administratif  Produire des données techniques, économiques et financières fiables  Réaliser les enregistrements comptables  Établir ou faire établir les documents comptables de fin d'exercice  Analyser et interpréter les résultats comptables, technico-économiques et financiers  Mettre en place un suivi de trésorerie  Effectuer des prévisions et des simulations  Se doter d'indicateurs pertinents pour le suivi de l'activité de l'exploitation  Mesurer l'incidence économique des choix fiscaux, sociaux, juridiques, comptables et techniques</p>	<p>Traitement de l'information  Techniques de recherche documentaire  Organisation du classement et de l'archivage  Communication écrite et orale  Différents types d'aides et de subventions à l'agriculture  Réglementations juridique, fiscale et sociale  Obligations administratives, techniques et comptables  Règles comptables et documents de résultat  Principes de l'enregistrement comptable et de l'élaboration des résultats comptables  Techniques d'analyse technico-économique et financière d'une exploitation aquacole  Budget de trésorerie et outils de prévision</p>
<b>Savoir-faire consolidés par l'expérience</b>	<b>Comportements professionnels</b>
<p>Tirer les enseignements de son expérience pour mieux gérer l'exploitation  Concevoir des documents adaptés à sa méthode de travail  Être autonome en matière de traitement des données de l'exploitation et des outils de comptabilité et de gestion  Vérifier la fiabilité des informations collectées et produites</p>	<p>Être à l'écoute des interlocuteurs de l'exploitation pour mieux répondre à leurs demandes  Être rigoureux et méthodique  Appréhender les démarches administratives comme des outils potentiels pour une bonne gestion de l'exploitation  Considérer le traitement de l'information comme un travail à part entière</p>

## 5. Organisation du travail et management

### Situations professionnelles significatives

- Planification du travail, organisation et suivi des chantiers
- Gestion des emplois et des compétences

**Finalité :** Rationaliser et organiser le travail sur l'entreprise

### Responsabilité/autonomie :

Le responsable d'exploitation aquacole applique les réglementations liées à la législation du travail et à la sécurité des personnes et des équipements. Il est également responsable du mode d'organisation du travail qu'il propose, ainsi que du type de relations qu'il met en place. Ces responsabilités et devoirs s'exercent tant dans la relation salariés/employeurs que dans la relation entre associés.

Le responsable d'exploitation peut également encadrer un stagiaire un apprenti en formation sur l'exploitation

### Environnement de travail :

La gestion du travail recouvre deux dimensions qui sont fortement liées : l'organisation du travail et le management des personnes qui constituent le collectif de travail de l'exploitation aquacole.

Les ressources en main d'œuvre peuvent être un facteur limitant et leur gestion constituent un élément déterminant du fonctionnement de l'exploitation.

Le responsable d'exploitation peut faire appel à de la main d'œuvre salariée, des prestataires de service, des services de remplacement, des groupements d'employeurs, de la mise en commun d'ateliers ou de matériels...

Le responsable d'exploitation peut être amené à recruter des personnes de plus en plus éloignées du milieu aquacole en particulier dans le cas des travaux saisonniers. Il peut dans ce cas organiser le déplacement, l'hébergement de salariés. L'organisation du travail nécessite des réajustements permanents en fonction des conditions climatiques ou de contraintes internes (maladies, absences) et externes (événements, réunions, imprévus, clients/fournisseurs/prestataires).

### Indicateurs de réussite :

Adéquation ressource en travail / besoin dans les chantiers

Respect des réglementations liées aux travailleurs

Conformité des équipements de l'exploitation

Réalisation des tâches/prévisions

Évolution professionnelle des salariés

Respect des consignes et des procédures liées à la sécurité au travail

<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoirs identifiés par les professionnels</b>
<p>Planifier les activités et les travaux en fonction de l'organisation de l'entreprise et des acteurs extérieurs concernés : client, fournisseur, prestataire, groupement, CUMA...</p> <p>Coordonner les chantiers : préparation, mise en œuvre, suivi</p> <p>Évaluer les besoins en main d'œuvre en nature et en quantité et les ressources disponibles</p> <p>Définir et formaliser ses besoins dans une situation de sous-traitance (ETA...)</p> <p>Mesurer les temps de travaux</p> <p>Donner des consignes de travail</p> <p>Animer une équipe</p> <p>Réguler la communication au sein du collectif de travail</p> <p>Mobiliser les structures de l'emploi et les organisations collectives de travail sur le territoire pour répondre au besoin de main d'œuvre de l'exploitation aquacole</p> <p>Recruter un salarié et faciliter son intégration</p> <p>Établir les documents administratifs liés à la présence de salariés (déclaration d'embauche, fiches de paie...)</p> <p>Aménager des locaux réservés à l'usage des salariés</p> <p>Prendre les mesures de prévention liées aux risques professionnels</p> <p>Respecter les mesures et règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Organiser sa formation continue et celle de ses salariés</p>	<p>Formes juridiques et fiscales d'organisation individuelle et collective du travail</p> <p>Éléments d'organisation du travail et de gestion des ressources humaines</p> <p>Méthodes de mesure des temps de travaux</p> <p>Règles de communication</p> <p>Animation d'un collectif de travail, gestion des conflits</p> <p>Législation du travail : code du travail, conventions collectives relatives au secteur, contrats de travail</p> <p>Législation sociale et organismes : MSA...</p> <p>Procédures d'accueil et de suivi des salariés dans l'entreprise</p> <p>Risques d'accidents du travail et maladies professionnelles</p> <p>Notion de risque, mesures préventives, ergonomie au travail</p> <p>Outils de gestion de la sécurité : document d'évaluation des risques professionnels, plan de prévention</p> <p>Dispositifs de formation professionnelle continue</p>
<b>Savoir-faire consolidés par l'expérience</b>	<b>Comportements professionnels</b>
<p>Établir un cahier des charges pour une prestation</p> <p>S'impliquer dans les organisations collectives du travail ou les mettre en place</p> <p>Contribuer à l'élaboration d'un plan de formation</p>	<p>Veiller en permanence au respect de la législation du travail</p> <p>Respecter les règles déontologiques des relations dans le travail</p> <p>Intéresser le collectif de travail à la conduite du système d'exploitation aquacole</p> <p>Valoriser ses salariés et ses associés</p>



## 6. Conduite d'une production aquacole

### Situations professionnelles significatives

- Planification du travail, organisation et suivi des chantiers
- Surveillance, soins et interventions sur les animaux
- Gestion du milieu, des effluents et des déchets
- Alimentation
- Conduite des géniteurs et de la reproduction
- Élevage des juvéniles
- Manipulation, transfert et tri des animaux
- Gestion de la santé / suivi sanitaire
- Récolte, pêche et conditionnement

**Finalité :** Atteindre les objectifs de production en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement

### Responsabilité/autonomie :

Le responsable d'exploitation spécialisé en aquaculture conduit en totale responsabilité l'atelier de production. Il choisit ses productions et leurs modes de conduite en prenant en compte son système global d'exploitation qui peut intégrer d'autres ateliers : mise en place d'activités de service, transformation...

Ces choix lui appartiennent en propre, dans le cadre des stratégies de commercialisation qu'il développe et en fonction des moyens de production dont il dispose.

Dans le cas d'une société, les responsabilités sont le plus souvent partagées entre les associés.

Le responsable d'exploitation applique les réglementations en vigueur : respect de l'environnement, traçabilité (notamment pour les produits sanitaires)...

Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un ou des salariés. L'exploitant supervise alors les travaux réalisés.

Il peut être amené à respecter divers cahiers des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine ou à des démarches volontaires (agriculture biologique...), soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopérative, négoce...).

Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, de la pêche et de l'aquaculture (quand elles existent), groupement de producteurs aquacoles...

### Environnement de travail :

Les travaux aquacoles suivent le cycle de développement des animaux. Ils sont soumis à un rythme saisonnier et à des contraintes climatiques. L'organisation du travail est dépendante de facteurs externes (météo, demandes de la clientèle...) et internes (main d'œuvre, matériel et équipements disponibles, conditions d'élevage...).

Le responsable d'exploitation et les salariés qu'il encadre sont amenés à manipuler des charges lourdes, à souvent déplacer des caisses, à utiliser des matériels (convoyeurs, vis, trieurs) ou encore intervenir sur les structures (hangars, abris...) et équipements (chauffage, pompes, filtres...). Les risques d'accidents liés à la conduite d'engins ou à l'utilisation de produits dangereux restent importants.

Le responsable d'exploitation et les salariés peuvent aussi effectuer des travaux extrêmement minutieux (repiquages...) nécessitant une forte attention. Le responsable d'exploitation conduit des engins (tracteurs, chariot élévateurs) et gère des systèmes automatisés (contrôle des conditions ambiantes, de l'eau, de l'alimentation, de la teneur en oxygène...).

Le recours à des matériels de plus en plus adaptés permet d'assurer une plus grande ergonomie au travail et un meilleur confort.

### 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), état sanitaire...

Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement...

Adéquation travail / main d'œuvre disponible  
Respect des réglementations, des procédures et des cahiers des charges éventuels

Savoir-faire	Savoirs identifiés par les professionnels
<p>– <b>Surveillance et interventions sur le milieu d'élevage</b>  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...)  Réguler les facteurs aquatiques sous abri  Repérer et identifier des parasites ou des maladies, des colorations anormales  Apprécier la qualité et le niveau de l'eau  Effectuer les mesures de contrôle en cours de production : O<sub>2</sub> dissous, pH, température, débits des pompes...  Effectuer les mesures de contrôle à la sortie de la pisciculture : NO<sub>3</sub>- NH<sub>3</sub> MES  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  Interpréter un bulletin de météo marine ou continentale  Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux  Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production</p> <p>– <b>Gestion des effluents et des déchets</b>  S'assurer des conditions d'hygiène des locaux  Éliminer les produits déformés, abîmés, malades ou morts en cours d'élevage  Éliminer les résidus et déchets d'élevage et les matières dangereuses</p> <p>– <b>Alimentation</b> (Nourrissage des animaux)  Calculer et préparer une ration alimentaire ;  Distribuer l'aliment manuellement ;  Approvisionner des distributeurs automatiques  Contrôler la prise d'aliments pour éviter le gaspillage  Gérer le stock d'aliments (anticiper les commandes d'aliments)  En écloserie, dédoubler les poches de phytoplancton</p> <p>– <b>Conduite de la reproduction et implantation des juvéniles</b>  Réaliser les différentes étapes de la reproduction : manipuler les géniteurs et les poissons aux différents stades  endormir les poissons  Réaliser lesensemencements et les alevinages  Réaliser le captage naturel et le télécaptage  Récolter et manipuler le naissain  Ensacher et vider des sacs de coquillages.</p>	<p>– <b>Surveillance et interventions sur le milieu d'élevage</b>  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.  Anatomie, physiologie et pathologie des animaux d'élevage.  Méthodes et techniques de contrôle des divers paramètres.  Interprétation d'analyses simples.  Importance et rôle des vétérinaires et des services d'appui (ex : Inra, Ifremer...)  Conduite du bateau sur la zone de production : connaissance des codes requis, notions de météorologiques, lecture de cartes</p> <p>– <b>Alimentation</b>  Les différents types d'aliments, leurs qualités et leur rôle dans la croissance et la santé des animaux  Calculs de quantités, proportions, en poids et en volumes  Liens entre stades de développement et besoins alimentaires (protocole d'alimentation)  Liens entre alimentation des animaux et qualité des produits.  Élaboration du rendement et de la qualité : facteurs et conditions  Indicateurs de durabilité de l'activité</p> <p>– <b>Conduite de la reproduction et implantation des juvéniles</b>  Anatomie et physiologie de la reproduction  Croissance et le développement des animaux, rôle des hormones  Techniques de prélèvements et d'accouplement  Pathologies particulières</p> <p>– <b>Gestion de la santé</b>  Pathologies, ennemis et prédateurs des animaux d'élevage  Luttes préventives et curatives  Moyens de lutte alternatifs</p> <p>– <b>Manipulation, transfert et tri des animaux</b>  Composition du milieu aquatique et rôle des éléments dans la croissance et le développement des animaux  Anatomie, physiologie et pathologie des animaux d'élevage  Liens entre stades de développement, volume et</p>

<p>Coller des huîtres sur ficelle (étang de Thau) Manipuler les moules sur cordes et bouchots</p> <p>– <b>Gestion de la santé</b> Vacciner de lots de poissons par passage en cuve dédiée ou par un moyen mécanisé Choisir les méthodes de lutte préventives et curatives pour contrôler les ennemis de l'élevage Choisir des matières actives appropriées dans le respect du cadre réglementaire ou du cahier des charges Mettre en œuvre la protection des productions aquacoles en fonction de la méthode choisie</p> <p>– <b>Manipulation, transfert et tri des animaux</b> Trier pour réaliser le calibrage en vif Isoler des lots en bassin Réaliser des détassements, des dédoublements et des déplacements de lots Réaliser la pression abdominale pour récolter les œufs Transfert de coquillage en sacs et changement de sacs Mise en place des coquillages sur les supports de culture : collage d'huîtres, mise en bouchots ou cordes des moules ; Utiliser un bateau pour les transports de matériels, matériaux, intrants, pour les diverses manipulations, pour réaliser les transferts Déplacer les cages d'élevage en mer (floating) et changer les filets des cages</p> <p>– <b>Récolte, pêche ou prélèvement</b> Utiliser des épuisettes ou salabres Pêcher au filet Utiliser les pompes à poissons Réaliser diverses opérations de matelotage Collecter les sacs, poches, bacs, cordes de culture Organisation du lieu de conditionnement et le stockage Trier, nettoyer, détroquer, mettre en colis Peser, emballer, glacer éventuellement, étiqueter, sertir, filmer, palettiser Déplacer et stocker en frigo ou en bassin (claires) suivant le cas Charger un camion avec un chariot élévateur Livrer éventuellement Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux</p>	<p>type de bac, sac, bassin, cage, filet d'élevage</p> <p>– <b>Récolte, pêche et conditionnement</b> Techniques de récolte et temps de travaux Normes commerciales et circuits commerciaux Notion et outils de traçabilité Signes de qualité. Notion de cahiers des charges Méthode HACCP</p> <p>– <b>Gestion des effluents et des déchets</b> Impact des pratiques d'élevage sur l'environnement et la qualité des produits Réglementations particulières s'appliquant à l'activité (loi sur l'eau, ...)</p>
--	---

Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Identifier les maladies courantes sans erreur  Identifier les raisons d'un refus d'alimentation  Adapter l'alimentation au problème identifié  Identifier en toute autonomie la nécessité de dédoubler un lot  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  Rechercher la cohérence entre qualité et volumes produits et la demande des acheteurs  Appréhender l'incidence d'un choix technique sur la qualité du produit final</p>	<p>Prendre le temps nécessaire aux observations  Mobiliser ses capacités d'analyse et d'interprétation des signes observés  Faire preuve de réactivité  Se préoccuper des risques liés à la météo pour les anticiper  Éviter les gestes brusques lors des manipulations des animaux  Appliquer les principes de prudence et de respect du matériel dans la manipulation des engins et des équipements  Mettre à profit les temps de travaux pour réaliser des observations  Respecter les « gestes et postures » professionnels adaptés aux efforts à fournir  Faire preuve d'une hygiène personnelle irréprochable  Assurer un bon relationnel avec les acheteurs éventuels.  Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances  S'intégrer dans le collectif de travail</p>

## 7. Utilisation et entretien des matériels, équipements, bassins, bâtiments et abris

### Situations professionnelles significatives

- Entretien des matériels, équipements, bassins, bâtiments et abris et des installations
- Choix des équipements en fonction du travail à réaliser
- Conduite du matériel

**Finalité :** Optimiser l'utilisation du parc de matériel et des installations ; les maintenir en état de fonctionnement

### Responsabilité/autonomie :

Le responsable d'exploitation aquacole gère son parc de matériel. Il choisit et prépare les matériels et équipements en fonction des travaux à réaliser et des objectifs de production. Il organise son travail et réalise les travaux.

Il organise, réalise ou fait réaliser la maintenance du matériel.

### Environnement de travail :

Les risques d'accidents liés à la manipulation, la préparation et l'application des produits de protection des végétaux sont nombreux. Leur utilisation exige le respect de la réglementation.

Les risques d'accidents liés à l'utilisation des matériels et des engins sont également importants. L'utilisation des protections individuelles et le respect des normes de sécurité est primordial dans l'exercice de cette activité.

### Indicateurs de réussite :

Adaptation des outils et matériels utilisés aux contraintes du chantier

Adaptation du régime du moteur du tracteur et vitesse d'avancement

Utilisation des équipements de protection individuels (EPI) et des équipements de protection réglementaires pour les matériels

Cas des traitements sanitaires et des épandages : identification et quantité des produits

Cas des autres façons culturales : précision des réglages, contrôle du travail réalisé

Fréquence des pannes et des remplacements de pièces mécaniques

Remise en ordre des locaux et du matériel

Respect des bonnes pratiques, de la sécurité et des règles environnementales : voisinage, cours d'eau, dosages...

<b>Savoir-faire</b>	<b>Savoirs identifiés par les professionnels</b>
<p>Régler les outils et les matériels  Conduire ou utiliser les matériels en toute sécurité  Utiliser un bateau pour accéder aux zones d'élevage et réaliser les contrôles, pour le transport de matériels, matériaux, intrants, pour les diverses manipulations  Utiliser les équipements et les installations (abris, grues, pompes, station de filtration...)  Réaliser la maintenance de premier niveau des matériels présents sur l'exploitation  Respecter les procédures d'entretien suivant le livret du constructeur  Réaliser l'entretien : graissage, contrôle des niveaux et des pressions, vidange, changement de consommable...  Effectuer des meulages, des soudures, des peintures, les remplacements des pièces défectueuses hors électronique ...  Nettoyer et changer les filets des cages  Respecter les règles d'hygiène lors du nettoyage des matériels et des locaux.  Utiliser les équipements de protection individuelle (EPI)  Extraire les objets flottants et nettoyer les grilles : feuilles, branches, animaux morts...  Nettoyer les abords des bassins et des étangs  Stocker et évacuer les déchets et effluents</p>	<p>Types de matériels et rôles et fonctions de chacun  Propriétés des matériaux et des abris  Risques spécifiques liés à l'utilisation certains matériels  Notions de mécanique, d'hydraulique, de chimie  Réglementation en matière de sécurité, de circulation (code de la route et de la mer), d'environnement  Lubrifiants et carburants (rôle, usage et élimination)  Les procédures d'entretien  Matelotage : accastillage, nœuds, corderie...  Notions de mécanique et d'entretien</p>
<b>Savoir-faire consolidés par l'expérience</b>	<b>Comportements professionnels</b>
<p>Diagnostiquer les pannes et les dysfonctionnements les plus courants et suspendre le travail et/ou réparer en autonomie  Anticiper les pannes et repérer les dysfonctionnements (au bruit, à l'odeur...)  Adapter la conduite en fonction des contraintes du milieu pour limiter les risques d'accident, de dégradation du matériel ou de dégâts sur les animaux et les installations  Repérer une situation critique (risque sanitaire, état de l'eau...) et transmettre l'information :  Modifier le planning de ses activités si le travail prévu ne peut pas être réalisé dans de bonnes conditions (météo défavorable, maturité insuffisante, problèmes de personnels...)</p>	<p>Appliquer constamment les principes de prudence et de respect du matériel et des équipements pendant son travail  Appliquer avec rigueur les contrôles visant à garantir sa sécurité et celle du matériel  Faire preuve d'une vigilance permanente concernant les règles de sécurité et d'hygiène et de prévention des risques professionnels</p>