

**CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE MARITIME DE  
CONCHYLICULTURE**

**UP3 PROCESSUS DE PRODUCTION ET REGLEMENTATION**

**(Durée : 1 h 30 min)**

---

**1<sup>re</sup> QUESTION (valeur = 6)**

**Calibrage et qualité des huîtres creuses.**

- 1.** Des huîtres ont été pesées par un ostréiculteur, et leurs masses reportées dans le tableau en ANNEXE 1.  
Préciser directement sur le document 1 de l'ANNEXE 1 (à rendre avec la copie) à quel calibre appartiennent les huîtres pesées.
- 2.** Expliquer l'intérêt pour l'ostréiculteur de déterminer l'indice de remplissage.
- 3.** Un lot d'huîtres a un indice de remplissage de 11. Citer la dénomination commerciale de ce lot.
- 4.** Les huîtres peuvent être affinées en claire. Préciser ce qu'est une claire.
- 5.** Nommer la principale région conchylicole pratiquant l'affinage en claires.

*Tournez la page S.V.P*

## 2<sup>e</sup> QUESTION (valeur = 2)

### Législation.

1. Donner la signification du sigle DPM.
2. Citer deux conditions nécessaires pour s'installer et exploiter le DPM.

## 3<sup>e</sup> QUESTION (valeur = 8)

### La production conchylicole en France.

1. Sur le document 2 l'ANNEXE 1 (à rendre avec la copie), relier les différentes espèces à leur production annuelle correspondante.
2. Donner la signification du sigle CRC.
3. Placer dans les rectangles de la carte en ANNEXE 2 (à rendre avec la copie) les sept CRC suivants : Méditerranée, Poitou-Charentes, Bretagne Nord, Aquitaine Arcachon, Bretagne Sud, Pays de la Loire, Normandie Mer du Nord.
4. Placer à l'extrémité des flèches de la carte en ANNEXE 2 (à rendre avec la copie) les secteurs d'élevages conchylicoles suivants : Saint Vaast La Hougue, Le Vivier sur Mer, Etel, Baie de l'Aiguillon, Baie de Somme, Etang de Thau.

## 4<sup>e</sup> QUESTION (valeur = 4)

### Le captage en ostréiculture.

1. Préciser la période de l'année à laquelle se fait le captage des huîtres creuses
2. Citer trois collecteurs utilisés pour le captage naturel des huîtres creuses.
3. Citer une autre méthode d'approvisionnement des entreprises en naissain d'huîtres creuses.

### Nota :

1. *Aucun document n'est autorisé.*
2. *Délits de fraude : "Tout candidat pris en flagrant délit de fraude ou convaincu de tentative de fraude sera immédiatement exclu de la salle d'examen et risque l'exclusion temporaire ou définitive de toute école et d'une ou plusieurs sessions d'examens sans préjudice de l'application des sanctions prévues par les lois et règlements en vigueur réprimant les fraudes dans les examens et concours publics".*

NUMERO DE PLACE :

NE RIEN INSCRIRE AU DESSUS DE CETTE LIGNE.

---

**ANNEXE 1**

(A rendre avec la copie)

**Document 1**

MASSE DE L'HUITRE	CALIBRE
112 g	
47 g	
96 g	
76 g	
86 g	

**Document 2**

**Espèce :**

**Production annuelle :**

*Crassostrea gigas*



6000 - 9000 tonnes

*Mytilus edulis*



80000 - 90000 tonnes

*Cerastoderma edule*



60000 - 70000 tonnes

*Mytilus galloprovincialis*



1000 - 2000 tonnes

NUMERO DE PLACE :

NE RIEN INSCRIRE AU DESSUS DE CETTE LIGNE.

---

**ANNEXE 2**  
(A rendre avec la copie)

