CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Maritime conchyliculture)

UP3 - Processus de production et réglementation

Session 2026

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Conchyliculture, veuillez visiter : capconchyliculture.fr/annales-sujets-et-corriges

UP3 Processus de production et réglementation

Session 2026

Code sujet **T_20261245_CAPcUP3** 1 h 30 min

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

1re QUESTION — Conchyliculture
3 réponses • PDF source, p. 2

2e QUESTION — Mytiliculture
4 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 6

3e QUESTION — Ostréiculture
6 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

4e QUESTION — Affinage des huîtres
10 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

5e QUESTION — Réglementation
12 réponses • PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 10

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1re QUESTION

2.25 points

Conchyliculture

Question 1.

PDF source, p. 2

> Écrire une définition de la conchyliculture.

La conchyliculture désigne l'élevage de coquillages en milieu aquatique. Elle comprend notamment l'élevage des huîtres et des moules.

RÉPONSE À RETENIR

La conchyliculture est l'élevage de coquillages en milieu aquatique.

Question 2.

PDF source, p. 2

> Nommer 2 types d'élevages conchylicoles et préciser le coquillage associé.

On peut citer deux types d'élevages conchylicoles : l'ostréiculture, qui est l'élevage des huîtres, et la mytiliculture, qui est l'élevage des moules.

RÉPONSE À RETENIR

- **Ostréiculture** : huîtres.
- **Mytiliculture** : moules.

Question 3.

PDF source, p. 2

> Écrire le nom français et latin de deux espèces de mollusques bivalves.

Il faut donner, pour chacune des deux espèces, son nom français et son nom scientifique latin. Par exemple, l'huître creuse du Pacifique est appelée *Crassostrea gigas* (également nommée *Magallana gigas* dans une nomenclature taxonomique utilisée aujourd'hui), et l'huître plate est appelée *Ostrea edulis*.

RÉPONSE À RETENIR

- Huître creuse du Pacifique : *Crassostrea gigas* (ou *Magallana gigas*).
- Huître plate : *Ostrea edulis*.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2e QUESTION

2.5 points

Mytiliculture

Question 1.

PDF source, p. 2

> Nommer un collecteur utilisé pour le naissain de moule en Atlantique.

Le naissain se fixe sur un support immergé appelé collecteur. En Atlantique, on peut utiliser une corde collectrice, notamment une corde en fibres de coco.

RÉPONSE À RETENIR

Une corde collectrice, par exemple une corde en coco.

Question 2.

PDF source, p. 2

> Écrire une définition de bouchot.

Le bouchot est un pieu planté dans l'estran, sur lequel on élève les moules. Celles-ci sont généralement maintenues autour du pieu dans un filet appelé catin.

RÉPONSE À RETENIR

Un pieu planté dans l'estran servant de support à l'élevage des moules.

Question 3.

PDF source, p. 2

> Citer 2 centres de production de moules sur bouchot.

Deux secteurs français connus pour la production de moules sur bouchot sont la baie du Mont-Saint-Michel et la baie de l'Aiguillon, dans le Pertuis breton.

RÉPONSE À RETENIR

La baie du Mont-Saint-Michel et la baie de l'Aiguillon.

Question 4.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 6

> Compléter l'ANNEXE À COMPLÉTER 1.

On complète le tableau en identifiant les matériels représentés, de haut en bas sur l'annexe de la page 6, puis en précisant leur fonction dans l'élevage ou la récolte des moules sur bouchots.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Matériel représenté	Nom	Rôle
1, image du haut	Catin (filet de catinage)	Maintenir les moules autour du pieu pendant leur croissance et limiter leur chute.
2, image du milieu	Boucholeuse (machine de récolte des moules sur bouchots)	Aider à récolter ou à détroquer les moules fixées sur les pieux.
3, image du bas	Jupe anti-crabe	Faire obstacle à la montée des crabes sur le pieu et protéger les moules.

RÉPONSE À RETENIR

De haut en bas : catin (maintien des moules autour du pieu), boucholeuse (récolte des moules sur bouchot), jupe anti-crabe (protection contre la montée des crabes).

FormaV - document d'entraînement non officiel

3e QUESTION

5.75 points

Ostréiculture

Question 1.

PDF source, p. 2

> Citer 2 sources d'approvisionnement en naissain d'huîtres creuses.

Le naissain d'huîtres creuses peut être obtenu par deux voies : il peut être capté dans le milieu naturel sur des collecteurs, ou être produit en écloserie.

RÉPONSE À RETENIR

Le captage naturel et **l'approvisionnement auprès d'une écloserie**.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Nommer 2 centres de captage d'huîtres creuses.

Un centre de captage est une zone où les larves d'huîtres se fixent sur des collecteurs. Deux centres français connus pour le captage de l'huître creuse sont les bassins d'Arcachon et de Marennes-Oléron.

RÉPONSE À RETENIR

Le bassin d'Arcachon et le bassin de Marennes-Oléron.

Question 3.

PDF source, p. 3

> Nommer un centre de captage d'huîtres plates.

La baie de Quiberon est un centre de captage de l'huître plate.

RÉPONSE À RETENIR

La baie de Quiberon.

Question 4.

PDF source, p. 3

> Préciser la saison de captage d'huîtres creuses.

Le captage des huîtres creuses se fait lorsque les larves, après la reproduction, se fixent sur les collecteurs. Cette période se situe en été ; les dates précises peuvent varier selon les conditions locales.

RÉPONSE À RETENIR

En été.

Question 5.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 7

> Compléter l'ANNEXE À COMPLÉTER 2.

Les illustrations de l'annexe sont à lire de haut en bas. La première montre des coupelles, la deuxième des collecteurs tubulaires et la troisième des cordes portant des coquilles. Les bivalves attendus sont ceux indiqués dans le tableau.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Illustration	Nom du collecteur	Nom du bivalve collecté
1, en haut	Coupelles	Huître creuse
2, au milieu	Collecteurs en tubes	Huître creuse
3, en bas	Cordes de coquilles	Huître plate

RÉPONSE À RETENIR

De haut en bas : **coupelles — huître creuse ; collecteurs en tubes — huître creuse ; cordes de coquilles — huître plate.**

Question 6.

PDF source, p. 3, PDF source, p. 8

Compléter l’ANNEXE À COMPLÉTER 3 en reliant par des traits tirés à la règle les verbes d’actions et leur définition.

Il faut associer chaque opération à sa définition : le détroquage retire les huîtres du collecteur, tandis que le désatroquage sépare les individus entre eux. Les opérations de tri, d’élevage et de préparation se distinguent par leur objet : taille, poids, claire ou emballage.

Verbe d’action	Définition correspondante
Désatroquer	Séparer les individus entre eux
Ébouillanter	Tuer les naissains d’huîtres
Calibrer	Trier les huîtres par poids
Corser	Durcir la coquille des huîtres
Détroquer	Séparer les huîtres du collecteur
Herser	Entretenir une claire
Douer	Gratter les huîtres sur parc à plat
Cribler	Trier les huîtres par taille
Conditionner	Emballer les huîtres
Prégrossir	Phase qui sépare le captage de l’élevage

RÉPONSE À RETENIR

Désatroquer : séparer les individus entre eux ; **Ébouillanter** : tuer les naissains d’huîtres ; **Calibrer** : trier les huîtres par poids ; **Corser** : durcir la coquille ; **Détroquer** : séparer les huîtres du collecteur ; **Herser** : entretenir une claire ; **Douer** : gratter les huîtres sur parc à plat ; **Cribler** : trier les huîtres par taille ; **Conditionner** : emballer les huîtres ; **Prégrossir** : phase qui sépare le captage de l’élevage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4e QUESTION

3.25 points

Affinage des huîtres

Question 1.

PDF source, p. 3

> Lister 4 étapes principales de l’affinage.

L’affinage est la phase de finition des huîtres en claire. On peut présenter les quatre étapes dans l’ordre de conduite : préparer la claire, y mettre les huîtres, suivre et entretenir l’affinage, puis récolter les huîtres.

1. Préparer la claire et ses conditions d’accueil.
2. Mettre les huîtres en claire en respectant la densité prévue.
3. Assurer le suivi et l’entretien pendant l’affinage.
4. Récolter les huîtres à la fin de l’affinage.

Les opérations d’entretien précises peuvent varier selon la conduite de l’exploitation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les quatre étapes principales sont : **préparation de la claire**, **mise en claire**, **suivi et entretien de l’affinage**, puis **récolte**.

Question 2.

PDF source, p. 3

> Préciser le nombre d’huîtres utilisées pour le calcul de l’indice de qualité.

L’indice de qualité est calculé à partir d’un échantillon de **20 huîtres**. Ce nombre désigne les huîtres de l’échantillon, et non la densité d’élevage exprimée en huîtres par mètre carré.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le calcul utilise **20 huîtres**.

Question 3.

PDF source, p. 3

> Indiquer la catégorie de commercialisation pour un indice de qualité de 12.

Un indice de qualité de 12 relève de la catégorie « spéciale ».

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour un indice de qualité de **12**, la catégorie de commercialisation est **spéciale**.

Question 4.

PDF source, p. 3

> Indiquer la catégorie de commercialisation pour un indice de qualité de 8,5.

Un indice de qualité de 8,5 relève de la catégorie « fine ».

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour un indice de qualité de **8,5**, la catégorie de commercialisation est **fine**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 5.

PDF source, p. 3

> Indiquer la dénomination commerciale d'huîtres creuses avec un indice de qualité de 14 et élevées en claire avec 5 huîtres / m².

L'indice de 14 correspond à la catégorie « spéciale ». L'élevage en claire à 5 huîtres par m² permet d'employer la dénomination commerciale « spéciale de claire ».

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La dénomination commerciale est **huîtres spéciales de claire**.

Question 6.

PDF source, p. 4

> Nommer l'algue responsable du verdissement.

Le verdissement des huîtres est associé à la diatomée présente dans les claires, *Navicula ostrearia*.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'algue responsable du verdissement est ***Navicula ostrearia***.

Titre du schéma

Question 7.

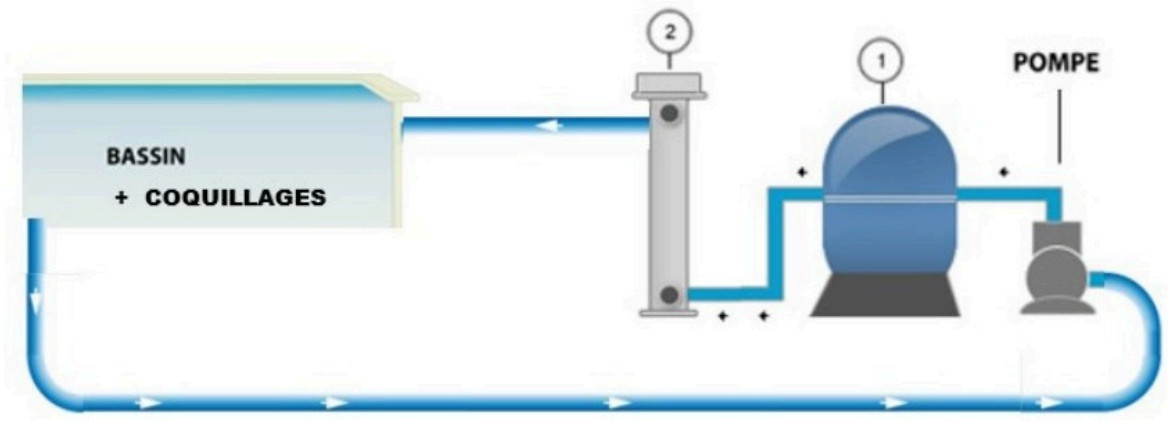
PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> Compléter l'ANNEXE À COMPLÉTER 4 en indiquant le titre du schéma.

Le schéma de l'annexe 4 montre un bassin contenant des coquillages, relié à une pompe et à des appareils de traitement de l'eau en circuit. Il représente une installation servant à purifier les coquillages.

Annexe 4 complétée : titre du schéma

Titre du schéma : ..... Installation de purification des coquillages .....



> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Titre du schéma : **Installation de purification des coquillages**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Élément 1

Question 7.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> Compléter l'ANNEXE À COMPLÉTER 4 en nommant l'élément 1.

Sur l'annexe 4, le repère 1 désigne la cuve bleue placée dans le circuit d'eau. Dans une installation de purification, il s'agit du filtre, généralement appelé filtre à sable.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Élément 1 : **filtre à sable** (ou filtre).

Élément 2

Question 7.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> Compléter l'ANNEXE À COMPLÉTER 4 en nommant l'élément 2.

Le repère 2 désigne l'appareil vertical traversé par l'eau. Il assure un traitement par rayonnement ultraviolet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Élément 2 : **stérilisateur UV** (désinfecteur ultraviolet).

Cas d'obligation

Question 7.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 9

> Compléter l'ANNEXE À COMPLÉTER 4 en indiquant dans quel cas cette installation est obligatoire.

Les coquillages bivalves vivants provenant d'une zone de production classée B doivent être purifiés ou faire l'objet d'une autre voie réglementaire autorisée, comme le reparcage, avant leur mise sur le marché pour la consommation humaine directe. L'installation représentée est donc nécessaire lorsque la purification est la voie utilisée pour rendre ces coquillages commercialisables ; elle n'est pas l'unique solution réglementaire possible.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cette installation est obligatoire pour les coquillages issus d'une **zone de production classée B** lorsqu'ils doivent être purifiés avant leur commercialisation pour la consommation humaine directe et que la purification est la voie retenue.

FormaV - document d'entraînement non officiel

5e QUESTION

6.25 points

Réglementation

DPM

Question 1.

PDF source, p. 4

> Développer l’acronyme DPM.

Dans le contexte de la réglementation maritime, cet acronyme désigne le domaine public situé sur le littoral et en mer.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **DPM** signifie **domaine public maritime**.

DDTM

Question 1.

PDF source, p. 4

> Développer l’acronyme DDTM.

Il s’agit d’un service de l’État compétent à l’échelle départementale pour les territoires et la mer.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **DDTM** signifie **direction départementale des territoires et de la mer**.

CNC

Question 1.

PDF source, p. 4

> Développer l’acronyme CNC.

Le CNC est l’organisme national de représentation de la filière conchylicole.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **CNC** signifie **Comité national de la conchyliculture**.

CRC

Question 1.

PDF source, p. 4

> Développer l’acronyme CRC.

Le CRC est l’organisme de représentation de la filière conchylicole à l’échelle régionale.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **CRC** signifie **Comité régional de la conchyliculture**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.

PDF source, p. 4, PDF source, p. 10

> Compléter l'ANNEXE À COMPLÉTER 5.

Sur l'annexe 5, les cases CRC 1 à CRC 7 sont placées sur la carte des zones conchylicoles. On inscrit les noms correspondant à ces zones, du nord vers le sud. Dans le sud-ouest, il faut distinguer la zone Arcachon-Aquitaine à l'ouest de la zone Méditerranée à l'est.

RÉPONSE À RETENIR

Case de l'annexe	Nom à inscrire
CRC 1	Normandie-Mer du Nord
CRC 2	Bretagne Nord
CRC 3	Bretagne Sud
CRC 4	Pays de la Loire
CRC 5	Poitou-Charentes
CRC 6	Arcachon-Aquitaine
CRC 7	Méditerranée

SARL

Question 3.

PDF source, p. 4

> Indiquer la signification du sigle SARL.

Le sigle désigne une forme de société commerciale dont la responsabilité des associés est limitée selon les règles applicables à cette société.

RÉPONSE À RETENIR

SARL signifie **société à responsabilité limitée**.

GIE

Question 3.

PDF source, p. 4

> Indiquer la signification du sigle GIE.

Un GIE est un groupement constitué pour faciliter ou développer l'activité économique de ses membres.

RÉPONSE À RETENIR

GIE signifie **groupement d'intérêt économique**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

EI

Question 3.

PDF source, p. 4

> Indiquer la signification du sigle EI.

Une EI est une activité exercée en nom propre par une personne physique, et non une société.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **EI** signifie **entreprise individuelle**.

SA

Question 3.

PDF source, p. 4

> Indiquer la signification du sigle SA.

La SA est une forme de société commerciale dont le capital est divisé en actions.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **SA** signifie **société anonyme**.

Question 4.

PDF source, p. 4

> Lister 2 conditions obligatoires pour le stockage des bourriches.

Pour le stockage, les bourriches doivent être conservées de façon à limiter l'échauffement et la dessiccation des huîtres. On les garde à plat, dans un endroit frais et à l'abri du soleil direct.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Stocker les bourriches à plat.
> - Les conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil direct et de la chaleur.

Question 5.

PDF source, p. 4

> Lister 4 conditions pour un emballage optimal des huîtres en bourriches.

Un bon emballage maintient les huîtres en bon état pendant la manutention et le transport. Il faut les placer correctement, empêcher qu'elles bougent ou se brisent et fermer la bourriche sans écraser son contenu.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Utiliser des huîtres vivantes et en bon état, dans une bourriche propre adaptée au contact alimentaire.
> - Placer les huîtres avec la valve creuse vers le bas afin qu'elles retiennent leur eau.
> - Les caler pour limiter leurs déplacements et les chocs, sans trop remplir ni écraser la bourriche.
> - Fermer solidement la bourriche afin que son contenu reste en place pendant la manutention et l'expédition.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 6.

> Lister les deux éléments obligatoires qui doivent être présents sur les bourriches pour leur commercialisation et leur expédition.

Les bourriches doivent porter les éléments permettant d'identifier l'établissement agréé qui a conditionné les huîtres et d'assurer l'information et la traçabilité du produit.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - La **marque d'identification sanitaire** de l'établissement agréé.
> - L'**étiquette ou le document d'identification et de traçabilité** du lot, comportant les mentions réglementaires requises.

Sujet : https://formations.mer.gouv.fr/sites/default/files/2026-07/T_20261245_CAPcUP3_couleur.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Conchyliculture, classés par épreuve et par année :
capconchyliculture.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Conchyliculture reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capconchyliculture.fr/fiches-de-revision

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.