AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



# Aquaculture marine et ostréiculture : production de poissons marins et de coquillages en milieu côtier

*Lien : https://afrique-formation.com/formation/aquaculture-marine-et-ostreiculture-production-de-poissons-marins-et-de-coquillages-en-milieu-cotier*

DURÉE
**8 jours (56h)**

RÉFÉRENCE
**AA211**

CATÉGORIE
**Aquaculture, Pêche et Apiculture**

Afrique Formation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principes de l'aquaculture marine et de l'ostréiculture.
- Concevoir et aménager une exploitation aquacole adaptée au milieu côtier.
- Maîtriser les techniques de reproduction, d'élevage et de production des poissons marins et des coquillages.
- Assurer une gestion optimale de la qualité de l'eau et de l'environnement marin.
- Optimiser les stratégies d'alimentation et les performances de production.
- Mettre en œuvre des mesures de biosécurité et de prévention des maladies.
- Garantir la qualité sanitaire, la traçabilité et la conformité réglementaire des produits.
- Organiser les opérations de récolte, de purification, de conditionnement et de conservation.
- Piloter la rentabilité de l'exploitation grâce à des outils de gestion technico-économique.
- Intégrer les innovations technologiques et les solutions numériques dans les systèmes aquacoles.
- Développer une aquaculture durable, respectueuse des écosystèmes marins et conforme aux principes de l'économie bleue.
- Élaborer un projet complet d'exploitation aquacole marine ou ostréicole répondant aux exigences des marchés nationaux et internationaux.

Afrique Formation

## POUR QUI ?

- Aquaculteurs et ostréiculteurs
- Entrepreneurs et investisseurs du secteur aquacole
- Ingénieurs halieutes, aquacoles et agronomes
- Techniciens en aquaculture marine
- Responsables de fermes marines et de concessions ostréicoles
- Responsables de coopératives de pêche et d'aquaculture
- Responsables de projets de développement halieutique
- Cadres des ministères de la Pêche, de l'Agriculture, de l'Environnement et des Ressources marines
- Responsables qualité, sécurité sanitaire et certification des produits de la mer
- Toute personne impliquée dans la production, la gestion, la transformation ou la commercialisation des poissons marins et des coquillages.

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



## Programme détaillé

### 1 / Fondamentaux de l'aquaculture marine et de l'ostréiculture

- Principes de l'aquaculture marine et des systèmes de production côtiers
- Panorama des espèces élevées : poissons marins, huîtres, moules, palourdes et autres coquillages
- Enjeux économiques, environnementaux et perspectives de développement

### 2 / Choix du site et aménagement des infrastructures

- Étude des zones côtières et des paramètres océanographiques
- Sélection des sites selon les critères environnementaux et réglementaires
- Conception des cages marines, parcs ostréicoles, tables d'élevage et systèmes flottants

### 3 / Biologie, reproduction et production de juvéniles

- Cycle biologique des poissons marins et des coquillages
- Techniques d'écloserie, de reproduction contrôlée et de captage naturel
- Gestion des larves, naissains et juvéniles

### 4 / Gestion de la qualité de l'eau et du milieu marin

- Paramètres physico-chimiques et biologiques de l'eau
- Suivi de la salinité, de l'oxygène dissous, des courants et de la température
- Surveillance des pollutions, des efflorescences algales et de la qualité sanitaire

Afrique Formation

### 5 / Nutrition et alimentation des poissons marins

- Besoins nutritionnels des principales espèces marines
- Choix des aliments, stratégies de nourrissage et indice de conversion
- Particularités alimentaires des coquillages filtreurs

### 6 / Techniques d'élevage en milieu marin

- Élevage en cages flottantes, bassins et systèmes en recirculation (RAS)
- Techniques ostréicoles et mytilicoles
- Gestion des densités, de la croissance et des performances zootechniques

### 7 / Santé animale, biosécurité et gestion des risques sanitaires

- Principales maladies des poissons marins et des coquillages
- Protocoles de biosécurité et prévention des contaminations
- Surveillance sanitaire et plans d'intervention

### 8 / Récolte, purification, conditionnement et conservation

- Techniques de récolte des poissons et coquillages
- Centres de purification et exigences sanitaires
- Conditionnement, chaîne du froid et transport

### 9 / Qualité, traçabilité et conformité réglementaire

- Réglementation nationale et internationale
- HACCP, bonnes pratiques aquacoles et sécurité alimentaire
- Traçabilité, certification et exigences des marchés d'exportation

### 10 / Gestion technico-économique et développement durable

- Calcul des coûts de production et analyse de rentabilité
- Gestion des ressources marines et réduction des impacts environnementaux

Afrique Formation

- Aquaculture responsable et économie bleue

### 11 / Innovation et digitalisation de l'aquaculture marine

- Capteurs, IoT, drones et surveillance environnementale
- Intelligence artificielle et analyse des données aquacoles
- Automatisation des systèmes d'alimentation et de suivi des élevages

### 12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Conception d'une exploitation aquacole marine ou ostréicole
- Élaboration d'un plan de production intégrant les dimensions techniques, sanitaires, environnementales et économiques
- Étude de faisabilité, analyse de rentabilité et plan de commercialisation

## Approche pédagogique

- ✔ Support Ecrit et Projection
- ✔ Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- ✔ Brainstorming et Jeux de Rôle
- ✔ Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- ✔ Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- ✔ Test de Validation des Acquis des Connaissances

## Prochaines dates programmées

| | |
|---|---|
| 08 au 17 Fév. 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 05 au 14 Avr. 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 31 Mai au 09 Juin 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 26 Juil. au 04 Août 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 20 au 29 Sep. 2027 | Présentiel - Casablanca |

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

## Réservation & Renseignements

**Téléphone :** +212 522 247 210
**Email :** contact@afrique-formation.com
**Web :** https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA211
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation