

**#GÉNÉRATIONOCÉAN 2026**  
**LA MER, SOURCE D'INSPIRATION**

**Cap sur les métiers inspirés  
par la mer**

*Niveau Collège*

**Mercredi 11 mars**

**CONTENU DE LA TABLE RONDE**

La grande diversité des formations et des parcours professionnels : de la recherche scientifique à l'industrie, de la Marine nationale à la pêche, en passant par la cuisine ou la biotechnologie.

*Des temps d'échanges de questions-réponses avec la salle sont prévus tout au long de la table ronde.*

**PRÉSENTATION DES INTERVENANTS**

**LYCÉE DES MÉTIERS EDMOND DOUCET**

Joëlle DESFONTAINES *(table ronde 8h45 – 10h)*

Le lycée Doucet est un établissement proposant des formations générales, technologiques et professionnelles favorisant la réussite et l'insertion. Implanté sur un territoire maritime majeur, le lycée développe des parcours liés aux métiers de la mer, de la navigation aux activités portuaires et industrielles.

**LYCÉE MARITIME ET AQUACOLE  
DANIEL RIGOLET**

Loïc LAROSE

Le lycée maritime et aquacole Daniel Rigolet est un établissement entièrement tourné vers l'univers marin et maritime. Il forme les élèves aux métiers de la mer, notamment la pêche, la navigation, l'aquaculture et la gestion des ressources marines.

Grâce à des enseignements techniques, embarqués et pratiques, il prépare des professionnels opérationnels.

**LYCÉE DES MÉTIERS SAUXMARAIS**

Sarah ZEITOUN *(table ronde 10h15 – 11h30)*

Le lycée Sauxmarais est un établissement des métiers de l'automobile, de l'industrie des procédés et de la relation client. Le [BTS métiers de l'eau](#) forme des techniciens à l'étude, l'exploitation, la gestion et l'analyse de cette ressource essentielle.

**AFPA / INSTITUT DES ARTS  
CULINAIRES MARINS**

Nathalie SARGE

L'AFPA est un acteur du service public de l'emploi. Il offre un large panel de formations pour un premier emploi ou se reconverter, pour se perfectionner et renforcer son expertise. L'Institut des Arts Culinaires Marins est un tout nouvel établissement à Cherbourg, spécialisé dans les métiers de la cuisine et de la gastronomie marine. Il forme les élèves à la préparation, la valorisation et la transformation des produits de la mer.

## LABORATOIRE DIELEN

Antoine NOEL

Le Laboratoire Dielen, est l'un des principaux acteurs de la biotechnologie marine française dans le domaine de la nutrition santé humaine et animale. Ils développent, produisent et commercialisent des actifs marins et des produits de santé naturelle innovants. Ses travaux, menés en collaboration avec le monde médical et universitaire sont aujourd'hui poursuivis par une nouvelle génération d'experts.

## INTECHMER

Intechmer, créé il y a plus de 40 ans, est une école de référence dédiée aux sciences et technologies marines. Elle forme des techniciens et ingénieurs spécialisés dans l'observation, l'exploitation et la protection du milieu marin. Intechmer prépare ainsi des professionnels engagés au service des métiers de la mer et du développement durable.

## MARINE NATIONALE

Forte de plus de 400 ans d'histoire, la Marine nationale est un pilier essentiel de la défense française et de la sécurité maritime. Elle regroupe une grande diversité de métiers, embarqués ou à terre, allant des opérations navales aux domaines techniques, scientifiques et logistiques. Présente sur toutes les mers du globe, elle protège les intérêts de la France et assure des missions de dissuasion, de surveillance et de secours.

*#GénérationOcéan a obtenu le label 400 ans de la Marine.*

*La table ronde sera animée par Pauline Couet, chargée de programmation pédagogique à La Cité de la Mer.*

## **PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS**

### **Dans le cadre d'une visite de La Cité de la Mer :**

- Espace Océan du Futur : Tara, la plongée, les abysses
- Visite du sous-marin *Le Redoutable*
- Rencontre avec un sous-marinier !

[Grégoire PITT](#) (SVT) et [Jean-Luc ALLAIS](#) (Histoire-Géographie), professeurs relais, sont à votre disposition pour vous aider à élaborer des activités ou projets adaptés à vos séquences.

## **LA PÊCHE AUX RESSOURCES DE LA MÉDIATHÈQUE**

Laëtitia et Rozenn accueillent les enseignants et/ou leurs classes sur rendez-vous 02.33.20.26.55 ou [mediatheque@citedelamer.com](mailto:mediatheque@citedelamer.com).



[Sélection bibliographique sur les métiers](#)



[Un dossier thématique sur les métiers de la mer](#)