

VANNES - AUTOUR DU GOLFE - ÎLE AUX MOINES - ÎLE D'ARZ - PRESQU'ÎLE DE RHUYS - LANDES DE LANVAUX

**GOLFE
DU MORBIHAN
VANNES...**

LA RENCONTRE AVEC
l'exceptionnel

BRETAGNE⁰²

L' HUÎTROSCOPE

Guide de l'huître

PAYSAGES OSTRÉICOLES

PAROLES D'OSTRÉICULTEURS

CARNET D'ADRESSES : +100 OSTRÉICULTEURS

 OYSTER GUIDE

**GOLFE
DU MORBIHAN
VANNES...**
LA RENCONTRE AVEC
l'exceptionnel

(OFFICE DE TOURISME)
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

SOMMAIRE

4 Territoire Ostréicole
Oyster Farming



6 Les cycles de vie de l'huître
Oyster life cycles



8 Les cycles d'élevage de l'huître
The breeding cycles of the oyster



12 Les paysages ostréicoles
du Golfe du Morbihan
Oyster country
in the Gulf of Morbihan



14 Paroles d'ostréiculteurs
In the words of oyster farmers



24 Carnet d'adresses
Top addresses



Réalisation : l'OURS en PLUS, L'OURS en Plus - 4 chemin des Douets - Les Fossés - Saint-Florent-des-Bois - 85310 Rives de l'Yon - www.loursenplus.fr • Photo couverture : Alexandre Lamoureux • Crédits photos : Alexandre Lamoureux, sauf mention contraire • Illustrations : David Herbreteau • Rédaction : Emma Chanelles, Anne-Laure Jaouën et Stéphanie Lechat • Traduction : Aباque Traduction • Conception graphique : Anne Racineux • Impression : Calligraphy • Président : Roland Tabart • Directeur de la publication : Arnaud Burel • Responsable projet : Aline Guiho • Suivi projet : Maxime Cainjo • Remerciements à : toute l'équipe du CRC et son président, Philippe Le Gal, toutes les personnes ayant témoigné dans cette édition, tous nos partenaires, toute l'équipe de l'Office de Tourisme : Annaick, Brendan, Cécile, Cédric, Charline, Elisabeth, Emmanuelle, Gaëlle, Marie-Odile, Marion, Mathilde, Rozenn, Sandra, Sandrine, Sylvie, Swan, Valentine et Virginie.

Golfe du
Morbihan
Vannes
TOURISME

Office de tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme
Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes
tourisme@golfedumorbihan.bzh • golfedumorbihan.bzh

Organisme de tourisme inscrit au registre des opérateurs de voyages et de séjours : IMO 56130003 - SIRET : 789 660 784 00024 - APE : 7990 Z - TVA Intracommunautaire : FR 58789660784

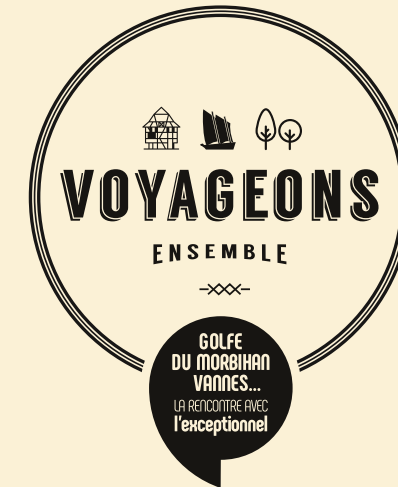


PEFC™
10-31-1614

Certifié PEFC
Cet imprimé est issu
de forêts gérées
durablement et de
sources contrôlées.
pefc-france.org

Toutes les infos de ce guide ont été collectées avec soin mais peuvent faire l'objet d'erreurs, d'omissions ou de variations dans le temps et n'engagent pas la responsabilité de l'office de tourisme.

CHARTE DU VOYAGEUR



“

SUR CE TERRITOIRE MARIN. URBAIN. PAYSAN ON MURMURE QUE...

Les voyageurs ne comptent pas pour du beurre.

La côte se montre plus sauvage que les habitants.

On reçoit des vagues d'émotions, même en pleine tempête.

On grave chaque instant dans sa mémoire, pas sur les pierres.

On ramasse ses déchets parce que c'est pas la mer à boire.

On consomme local aussi naturellement que l'on savoure une crêpe.

On pose volontiers la bolée pour danser au fest-noz.

On contemple les ballets d'aigrettes sur la pointe des pieds.

On retrouve sa liberté sans s'échapper des sentiers de randonnée.

La rencontre avec l'exceptionnel se partage avec fierté.

”



Golfe du
Morbihan
Vannes
TOURISME

(OFFICE DE TOURISME)
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

« La Charte du voyageur s'inscrit dans une démarche de tourisme responsable. Elle est issue d'une réflexion menée par l'Office de Tourisme auprès des associations, ONG, élus, institutions, professionnels, habitants... Elle souhaite la bienvenue aux voyageurs et invite à un séjour encore plus responsable ».

Roland Tabart, président de l'Office de Tourisme Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

Territoire ostréicole

UNE CULTURE ANCESTRALE

Apparue au milieu du XIX^e siècle dans le Golfe du Morbihan, l'ostréiculture est aujourd'hui l'activité conchylicole la plus importante, devant l'élevage des palourdes et des moules.

L'ostréiculture apparaît à partir de 1860, à la suite des expérimentations du naturaliste Victor Costes en baie de Saint-Brieuc.

La double façade maritime du Golfe du Morbihan offre alors à cette nouvelle production marine une terre d'élection pour l'huître plate, la seule espèce élevée en Bretagne jusqu'en 1920. Une mortalité fulgurante puis une parasitose auront raison de l'élevage de la plate sur l'estran. Elle ne disparaît pas complètement mais sa production reste aujourd'hui assez confidentielle, essentiellement en baie de Quiberon.

L'huître creuse assure donc désormais la postérité de l'ostréiculture. Après une tentative d'huîtres creuses portugaises, celles venues du Pacifique s'accommoderont parfaitement aux côtes françaises. Le Golfe du Morbihan suit le mouvement, l'ostréiculture se développe. Le territoire, un des principaux bassins de Bretagne-Sud, accueille plus d'une centaine d'exploitations produisant plusieurs milliers de tonnes chaque année. Les installations nécessaires à l'élevage de l'huître creuse constituent aujourd'hui un important patrimoine ostréicole que le Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan s'ingénie à valoriser et à protéger.

OYSTER FARMING - An ancestral culture

After making its first appearance in the Gulf of Morbihan in the mid-19th century, oyster farming is now the largest shellfish activity in the region, ahead of clams and mussels.

Oyster farming was first carried out in the Pénerf River and on the Gulf of Morbihan in 1860, following experiments by the naturalist Victor Costes in Saint-Brieuc bay.

The double coastline of the Gulf of Morbihan offered the perfect location for producing flat oysters, the only species bred in Brittany until 1920. A high death rate and a parasitic disease put paid to the breeding of flat oysters on the foreshore. They did not disappear completely but their production is now quite restricted, essentially to in the bay of Quiberon.

The future of oyster farming was therefore assured by the Pacific oyster. After an attempt to breed Portuguese oysters, it was discovered that Pacific oysters were perfectly suited to the French coastline. The Gulf of Morbihan followed this movement and oyster farming developed. As one of the main area of production in Southern Brittany, the Gulf of Morbihan is home to around sixty farms, producing over three thousand tonnes every year. The farms used to breed Pacific oysters now represent an important part of oyster farming's cultural heritage, which the Gulf of Morbihan Regional Natural Park is keen to promote and protect.



3 ANS POUR AVOIR UNE HUÎTRE À MATURITÉ
91% DE LA PRODUCTION EUROPÉENNE EST FRANÇAISE

117 ENTREPRISES

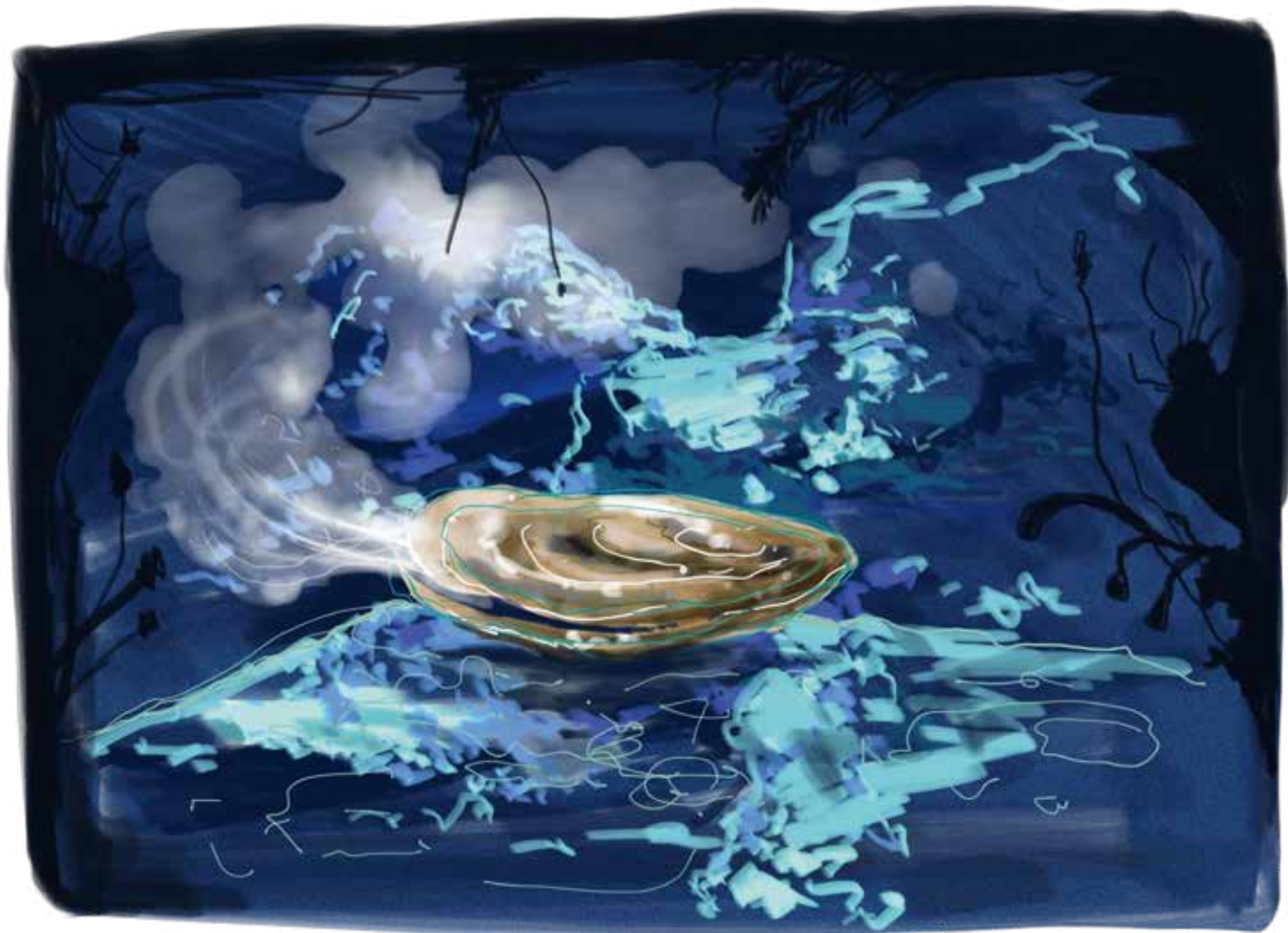
472 EMPLOIS DANS LE GOLFE DU MORBIHAN

1200 HECTARES DE PARCS CONCHYLICOLES

6 000 TONNES EN BRETAGNE SUD

80 000 TONNES PRODUITES CHAQUE ANNÉE EN FRANCE

Les cycles de vie de l'huître



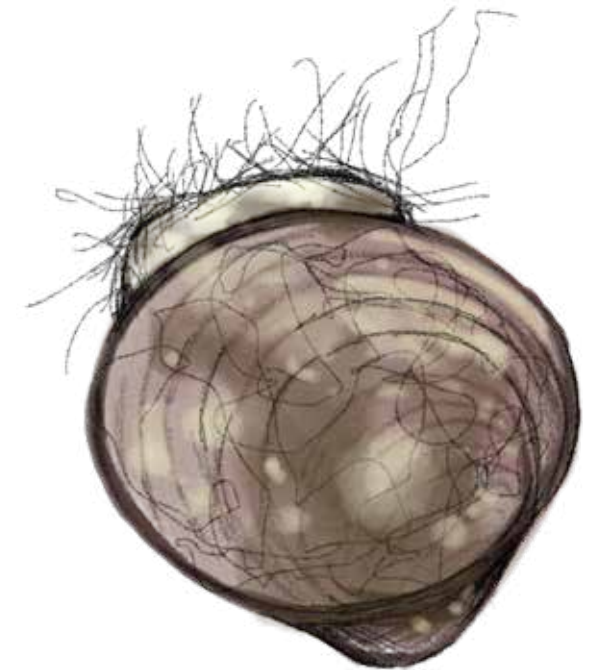
LA FÉCONDATION DE L'HUÎTRE...

L'incroyable parcours de l'huître commence par une caractéristique biologique assez rare. Ce cher mollusque a la particularité d'être hermaphrodite : il change de sexe après chaque émission de semence. L'huître sécrète alors un lait porteur de gamètes mâles ou femelles qui sera expulsé dans l'eau en juillet-août pour la fécondation. Raison pour laquelle les huîtres naturelles (les non-triploïdes*) sont généralement laiteuses en été.

** une huître triploïde est une huître stérile, née en écloséries et non en milieu naturel. Du fait de sa stérilité, elle est non-laiteuse.*

LA LARVE

La fécondation donne naissance à une larve. Pendant une vingtaine de jours, elle évolue tranquillement dans l'eau, prend progressivement l'apparence d'un « D » et se dote d'une sorte de pied qui lui permettra de ramper pour trouver le meilleur endroit où se fixer... La larve devient alors un naissain, un bébé huître particulièrement choyé par les ostréiculteurs pendant trois ans. L'huître passera alors par tous les cycles de l'élevage avant de trôner en reine sur les plateaux de fruits de mer.



🇬🇧 Fertilisation of the oyster

The incredible journey of the oyster starts with a somewhat rare biological feature. This mollusc is a hermaphrodite: it changes sex after every emission of sperm. Oysters secrete a milk containing male or female gametes which is expelled into the water in July-August for fertilisation. This is why natural oysters (non-triploids*) are usually milky in summer.

** a triploid oyster is a sterile oyster, spawned in a hatchery, not in a natural environment. It does not produce milk as it is sterile.*

The larva

Fertilisation produces a larva. This larva develops quietly in the water for twenty days, gradually taking on a «D»-shape and developing a type of foot which it uses to crawl to find the best place to attach itself... The larva then becomes a spat, a baby oyster that is looked after very carefully by the oyster farmers for three years. The oyster then passes through all the breeding cycles before ending up as the pièce de résistance on a seafood platter.

Les cycles d'élevage de l'huître

LE CAPTAGE

Les ostréiculteurs du Golfe du Morbihan ont majoritairement recours au captage naturel, provenant généralement des eaux de Charente-Maritime, mais aussi des eaux douces de la Vilaine. Les naissains sont alors récupérés sur deux types de collecteurs : le tube ou la coupelle. En complément du captage naturel, certains ostréiculteurs s'approvisionnent aussi en naissains d'huîtres auprès des écloséries et nurseries de la région.



L'ÉLEVAGE SUR ESTRAN

Dans le Golfe du Morbihan, les parcs ostréicoles sont implantés sur l'estran, la bande du littoral qui se découvre à marée basse. L'influence des marées apporte ainsi régulièrement et naturellement les planctons nécessaires à la croissance des huîtres.

L'élevage se pratique de différentes façons. Soit à même le sol : les huîtres sont directement « semées » sur le sol sablonneux. Soit sur des tables métalliques surélevées : les huîtres sont alors protégées des prédateurs dans des poches grillagées.

Les ostréiculteurs accèdent à leurs parcs à bord de leur barge, et, tels des jardiniers des mers, ratissent inlassablement les coquillages déposés à même le sol ou retournent encore et encore leurs poches pour éviter la prolifération des algues, aérer les huîtres pour leur donner une bonne taille et une jolie forme.



QUESTION (PAS SI) BÊTE ?

► Comment se nourrissent les huîtres ?

L'huître est un mollusque filtreur. Il filtre entre 6 et 7 litres d'eau de mer par heure pour attraper et manger les phytoplanctons ! L'huître est un invertébré pourvu d'un appareil respiratoire, digestif et reproducteur avec une bouche, un cœur, un foie, deux reins, un estomac et une gonade. Elle possède une circulation sanguine que nous ne pouvons voir car son sang est incolore.

THE BREEDING CYCLES OF THE OYSTER

Capture.

The oyster farmers on the Gulf of Morbihan mostly use natural methods to capture oysters, generally from the waters of the Charente-Maritime and the fresh water of the Vilaine river. The spat are collected using two types of collectors: tubes and cups. In addition to natural capture, some oyster farmers on the peninsula also obtain oyster spat from hatcheries or nurseries in the region.

Breeding on the foreshore.

On the Gulf of Morbihan, oyster aquaculture takes place on the foreshore, the part of the coastline that is uncovered at low tide. The influence of the tides regularly and naturally provides the plankton needed to make oysters grow.

The breeding is carried out in different ways: on the soil itself, where the oysters are directly «planted» into the sandy soil; and on raised metal tables, where the oysters are protected from predators in netted bags.

Depending on their breeding method, the oyster farmers rake the foreshore for hours, like gardeners of the sea, on board their flat-bottomed oyster boats, or repeatedly turn the bags over to prevent the proliferation of algae and let the oysters breathe, in order to ensure a good size and a pleasing shape.



► Gonade : organe animal destiné à la reproduction.

L'AFFINAGE

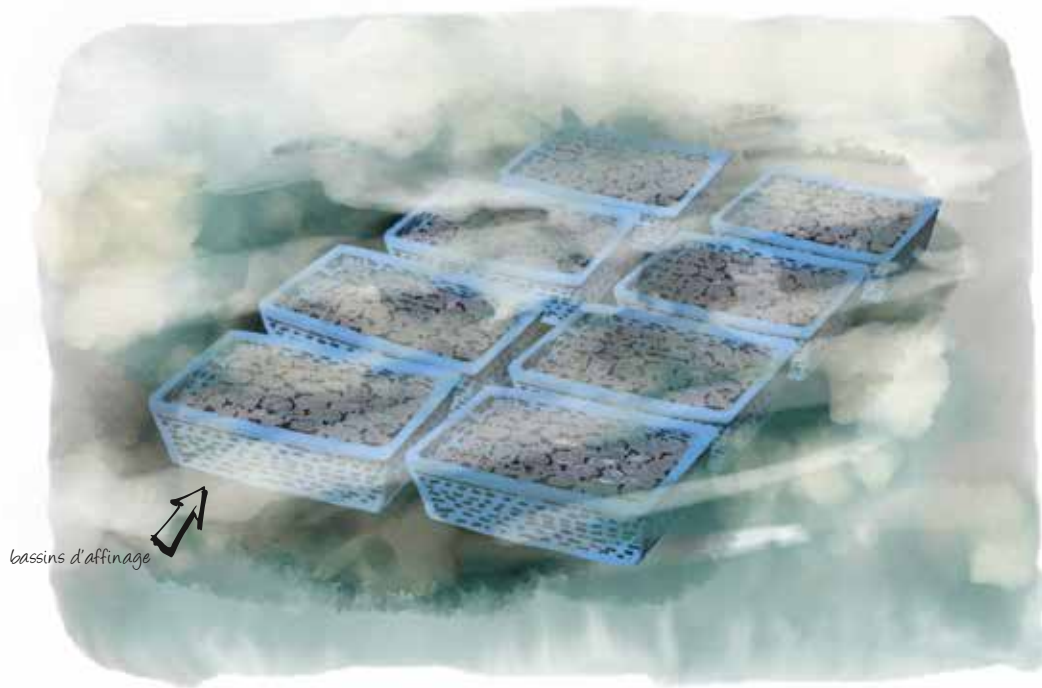
Au cours de leur troisième année, certaines huîtres finissent leur carrière dans des bassins d'affinage, les claires, où l'eau est moins salée et plus riche en plancton. Ce séjour dans les claires va permettre de donner plus de rondeur au goût de l'huître en lui ôtant des saveurs de sel ou d'iode trop prononcées.

LA FINITION

Avant d'être mises en bourriche, les huîtres séjournent pendant 48 heures dans des bassins d'épuration. Les huîtres vont y pomper une eau de mer filtrée qui va les purifier et les débarrasser de toutes les impuretés qu'elles ont pu accumuler.

LE CONDITIONNEMENT

L'huître revêt alors ses meilleurs attributs pour être vendue au détail sur les lieux même des exploitations ou sur les marchés. Elle est aussi conditionnée en bourriche pour une expédition express chez les consommateurs et vers les lieux de vente : restaurateurs, poissonneries, marchés et grande distribution. Les huîtres pourront alors se conserver une petite semaine, entre 5 et 15 degrés dans le bac à légumes du réfrigérateur, à plat, la partie bombée de la coquille en bas... Cependant mieux vaut acheter sa bourriche le jour même de la dégustation ! L'explosion de saveurs est alors garantie !



bassins d'affinage

🇬🇧 Packaging.

The oysters are now ready to be sold, either at the farm itself or on the markets. They are packaged in boxes and quickly dispatched to consumers and sales outlets: restaurateurs, fishmongers, markets and supermarkets. Oysters can be kept for about a week, at between 5 and 15 degrees in the vegetable tray of the refrigerator, laid flat with the rounded part of the shell at the bottom... Although it's best to eat them on the day of purchase! That way you will experience their best flavours!

mise en place des huîtres en bourriche



🇬🇧 Maturing.

During their third year, some oysters pass on to maturing basins or ponds, in which the water is less salty and richer in plankton. This time in the ponds gives a rounder flavour to the oysters by removing any salt or iodine flavours that are too potent.

Finishing.

Before they are boxed, the oysters spend 48 hours in purification basins. They are pumped with filtered seawater, which removes any impurities they might have accumulated.



Découvrez en vidéo les conseils d'un chef et d'une ostréicultrice pour bien ouvrir une huître : www.golfedumorbihan.bzh

Les paysages ostréicoles du Golfe du Morbihan

Côté Golfe et Atlantique, les deux façades maritimes du Golfe du Morbihan offrent de multiples sites adaptés à l'ostréiculture. Avec courage et humilité, des femmes et des hommes ont su les comprendre, les écouter et les apprivoiser pour faire de la conchyliculture une des activités phares du territoire.

Au cœur du territoire, le Golfe, en apparence flegmatique, est particulièrement animé par le flot et le jusant. À chaque marée montante, « la petite mer » reçoit avec énergie 400 000 millions de m³ d'eau salée, et enrichit ainsi en plancton l'estran, les vastes vasières et les marais. À marée basse, elle découvre jusqu'à Saint-Armel, ses champs maritimes entretenus avec soin par les ostréiculteurs.

Il faut les voir partir à marée basse tourner et retourner leurs poches ou ratisser le sol inlassablement. Plus loin, à la pointe de Port-Navalo, à l'entrée du Golfe, les parcs, chahutés par les forts courants, bénéficient d'un apport particulièrement riche en organismes vivants.

Au sud, côté océan, à l'embouchure de la rivière de Pénerf, Le-Tour-du-Parc offre une vaste zone maritime faite d'étiers, de lagunes, de marais et de prés-salés. Ce périmètre humide est alimenté d'un côté en eau douce par les rivières, et de l'autre, en eau salée par l'océan qui y pénètre au rythme des marées et de leur coefficient. Ce brassage naturellement dosé crée des conditions idéales pour l'élevage d'une huître subtilement iodée.

En suivant le célèbre GR®34, on découvre cet époustoufflant paysage façonné par la nature pour les Hommes.



OYSTER COUNTRY IN THE GULF OF MORBIHAN

The two coastlines on either side of the Gulf of Morbihan offer numerous prolific sites for oyster farming.

In the North, the magnificent Gulf of Morbihan may appear calm, but it experiences some lively ebbs and flows. At each incoming tide, the gulf receives 400,000 million cubic metres of salt water, which enriches the plankton on the foreshore, mudflats and marshes. At low tide, its marine gardens, so carefully tended by the oyster farmers, are uncovered as far as Saint-Armel.

On the Southern, ocean side, at the mouth of the Pénerf river, le-Tour-du-Parc offers a vast marine area made up of creeks, lagoons, marshes and salt marshes. This wetland is fed on one side by fresh water from the rivers, and on the other by salt water from the ocean, which penetrates it according to the tides and their coefficients.



LEXIQUE

- ▶ **Jusant** : marée descendante.
- ▶ **Étier** : canal faisant communiquer le marais littoral avec la mer.



1. Golfe du Morbihan
2. Anse de Baden
3. Le Tour-du-Parc, Pencadéniac, rivière de Pénerf
4. Benance, Sarzeau
5. Le Badel, Séné
6. Larmor-Baden

Paroles d'ostréiculteurs

Plus d'une centaine de femmes et d'hommes élèvent leurs huîtres le long du littoral du Golfe du Morbihan et des îles. Si les méthodes de captage et d'élevage varient d'une exploitation à l'autre, un dénominateur commun rassemble ces conchyliculteurs : la passion de leur métier et l'exigence de qualité.

Prenez le temps d'arpenter les côtes morbihannaises et arrêtez-vous devant les tables parfaitement alignées où sommeillent les mollusques marins. Le décor, rythmé par le balancement des marées, dégage une belle sérénité...

Le temps de la dégustation devient alors celui de l'échange avec les éleveurs. Chacun a son parcours, sa philosophie du métier, devenu style de vie. Installés côté golfe ou côté océan, tous les ostréiculteurs du Golfe du Morbihan ont à cœur de défendre, dans la diversité, leur terroir et leur tradition.

IN THE WORDS OF OYSTER FARMERS

Over one hundred oyster farmers breed oysters on the Gulf of Morbihan coastline. Their methods of capturing and breeding vary from one farm to another, but these shellfish breeders have a common denominator: their passion for their job and their demand for quality. Take a moment to stroll along the shoreline of the Gulf of Morbihan to see the perfectly aligned tables where these marine molluscs are sleeping. The landscape, punctuated by the gentle sway of the tides, is beautifully serene.



IVAN SELO AU RYTHME DES MARÉES BADEN

« Transmettre, c'est ma passion », et Ivan Sélo ne fait pas les choses à moitié quand il s'agit d'expliquer son métier : il fait visiter son exploitation en bateau !

« L'élevage des huîtres est souvent très mal connu » se désole Ivan Sélo. Installé à Baden, il a repris l'exploitation détenue par quatre générations de Sélo avant lui. Il y produit des huîtres creuses et plates naturelles et a transformé son site en véritable parcours éducatif. « À bord de mon bateau électrique *Au Rythme des Marées*, j'emmène le public pour une visite de 2h30 à 3h sur le Golfe, la pointe de Toulvern, Gavrinis. Je le fais même travailler un peu sur mes parcs, et quand les gens remontent à bord, les questions fusent ! » On évoque volontiers le travail physique, soumis aux aléas de la nature, et très exigeant, « mais on parle aussi des huîtres, du Golfe, du réchauffement climatique... Chaque sortie est différente ». Et pour finir, place à la dégustation de l'huître La Toulverne : « une spéciale, très charnue avec une grande longueur en bouche ».



ANNE-SYBILLE COUDON KER OSTRÉA BADEN

Sa recette la plus simple : faire pocher les huîtres puis les griller au four avec une noix de beurre. « On peut aussi y mettre du champagne, des échalotes... » Anne-Sybille Coudon est intarissable sur les huîtres et son métier d'ostréicultrice.

« Ado, je ne voulais surtout pas faire ça ! Le métier me paraissait trop dur ». Fille et petite-fille d'ostréiculteurs, Anne-Sybille s'est finalement ravisée, « car rester enfermée dans un magasin pour être vendeuse, c'était pas mon truc ». Son truc, ce serait plutôt la mer, la nature, la liberté. « L'ostréiculture se résume en un mot : une passion ». Depuis 15 ans, Anne-Sybille brave la pluie, le vent, le soleil et la météo imprévisible du Golfe : « on porte des charges lourdes et on a mal au dos, mais on aime ça ! » Au fil des ans, elle a vu son métier évoluer : « on ne calibre plus à la main, on utilise des engins de levage, c'est plus facile. On se bat tous les jours pour la qualité de l'eau, on en vit ».



Il y a beaucoup de similitudes entre l'œnologie et la dégustation des huîtres.

NICOLAS CRÉNÉGUY
CHEZ LUCIEN
LARMOR-BADEN

Des huîtres 100% bretonnes, une entreprise familiale qui veut « travailler avec bon sens et simplicité ».

Chez les Crénéguy, on est ostréiculteur depuis cinq générations, à travailler des huîtres plates d'abord, puis des creuses, « mais tout en interne, depuis le captage jusqu'à la vente, et en privilégiant les circuits courts pour la production et la commercialisation » affirme Nicolas. Les huîtres creuses sont captées dans l'estuaire de la Vilaine, les plates en Baie de Quiberon, et toutes grandissent dans leurs parcs à Larmor-Baden, sur les bords de l'île de Gavrinis. « On privilégie la vente directe, principalement sur les marchés le week-end, et dans notre espace de dégustation *Chez Lucien* », ainsi nommé en hommage au grand-père de Nicolas. Le terre-plein, dédié au « chaulage des tuiles qui étaient ensuite immergées pour capter les naissains » s'est progressivement transformé en une terrasse « qui a gagné une réputation certaine ». On y déguste notamment les plates « à la saveur incroyable : vives en attaque, suaves en cœur de bouche, et avec de la longueur en guise de final ».



Je suis le seul ostréiculteur de l'île : je défends la valeur de mon terroir, et notre savoir vivre.

PIERRE MARTIN
HÙITRES MARTIN
ÎLE-AUX-MOINES

« Je ne voyais pas ma vie ailleurs que sur l'Île-aux-Moines ». Pierre Martin a repris l'exploitation ostréicole de ses parents et s'est installé sur l'île pour y vivre. Il fait partager sa passion sur son espace de dégustation depuis plus de 10 ans.

Des huîtres creuses et plates, mais aussi des coques et des palourdes « à déguster crues ». « Je réalise tout le cycle, depuis le captage jusqu'à la dégustation ». Même les coquillages sont « semés » puis « récoltés » 1 an plus tard pour les coques, 3 à 4 ans pour les palourdes. « Ici, la salinité est plus forte : les huîtres ont du peps, le goût du sel explose en bouche ». Et tous les parcs ne donnent pas les mêmes huîtres : « certaines auront des reflets violets à rosés, d'autres seront plus claires, voire vertes au printemps, selon la transparence de l'eau. » Passionné, Pierre Martin défend son métier : « c'est parfois dur, mais je n'y vois que des avantages : je vis au rythme de la nature et de la mer, dans le plus beau bureau du monde ».



J'ai envie de faire découvrir nos chantiers et nos huîtres à un public large.

PAUL LE BERRIGAUD
LES BELLES D'IRUS
ARRADON

Les Belles d'Irus sont élevées et affinées sur l'île d'Irus, dans le Golfe du Morbihan. « Il faut entre trois ans et trois ans et demi pour produire nos huîtres » confie Paul Le Berrigaud.

Creuses et plates, issues de captages naturels et aussi d'écloseries pour des huîtres sans laitance en été, elles évoluent de parc en parc au fil de leur croissance. « En fin de cycle sur l'île d'Irus, le courant apporte le phytoplancton et l'oxygénation qui donnent des huîtres charnues et riches en goût ». D'autant que certaines sont élevées au sol. « On travaille à la fourche et au râteau pour les récolter : on ne pratique pas de dragage pour préserver notre terroir ». Paul Le Berrigaud a installé un espace de dégustation face à ses chantiers : huîtres, palourdes, bigorneaux et même saucisson pour contenter tous les goûts. « Pain, beurre, et citron : c'est le mieux et le plus naturel pour déguster nos huîtres. Accompagné d'un verre de Quincy ou, plus étonnant, de Vinho Verde ».



On fait un métier authentique, c'est le patrimoine du Golfe.

YVONNICK JÉGAT
MAISON JÉGAT
ARRADON

Huîtres creuses et plates naturelles, nées et élevées dans le Golfe du Morbihan : Yvonnick Jégat défend une production traditionnelle et respectueuse de son environnement.

« On fait de belles huîtres et je suis ravi de poser les gens sur l'eau pour les déguster » affirme Yvonnick Jégat. Une terrasse sur pilotis face au Golfe, des tables en bois fabriquées par son grand-père menuisier, un grand bar issu de l'ancien café-restaurant de sa grand-mère, une exploitation ostréicole familiale qui perdure depuis 3 générations. « J'y suis revenu d'abord par amour de la mer, j'y ai pris goût par la pratique... ». Une pratique exigeante qu'il perfectionne au quotidien. « Ici, on fait des huîtres à l'ancienne : sur le sol, à plat. J'ai compris que la qualité des sédiments est très importante ». Il évoque volontiers le terroir, et même le « meroir », il a organisé ses parcs selon les sols et il défend « les huîtres naturelles pour favoriser une diversité de propositions ».



► **Chaulage** : technique de traitement à la chaux. Les tuiles chaulées sont enduites d'un mélange de chaux et de sable destinée à capter les naissains.

J'aime cette liberté qu'on a de choisir notre organisation, nos méthodes. Seule la nature nous régite.



NOLWENN RÉHAULT
LA BELLE D'ILUR
SÉNÉ

Il y a 10 ans, Nolwenn Réhault a quitté l'université pour travailler les pieds dans l'eau et produire La Belle d'Ilur. « C'est le plus beau métier du monde, en harmonie avec la nature ».

« Nous sommes présents sur les tables à tous les moments de fête, entre amis ou en famille. C'est très gratifiant ! » Installée à Séné, l'exploitation de La Belle d'Ilur produit des huîtres naturelles captées en Charente Maritime et élevées dans le Golfe, « de l'élevage en poches sur table : cela me permet de protéger l'huître de ses prédateurs et de la récolter plus simplement, sans dragage ». Nolwenn note aussi des évolutions dans son métier : « ce n'est plus comme avant, les saisons sont irrégulières... Le changement climatique nous impose d'adapter nos méthodes. Ici, c'est le manque d'eau douce, qui joue sur l'inflorescence du phytoplancton, qui nous impacte. Il est difficile d'accepter des contraintes naturelles nées de l'action humaine... ».

Le poète ostréiculteur.



YANNICK LE JOUBIOUX
LES PARCS DU PASSAGE
SAINT-ARMEL

Yannick est jardinier des mers et penseur mystique. Il croit en l'éternité. D'ailleurs, il a eu plusieurs vies : ostréiculteur d'huîtres plates, maire et épicier.

C'était avant qu'il ne relance l'affaire de son père à l'arrivée des huîtres creuses, « des huîtres naturelles d'élevage sauvage » qu'il produit en poches surélevées et sur sol sur 2 hectares. Il a la plus petite exploitation de la Presqu'île de Rhuy et la seule petite cabane du Passage à Saint-Armel. Il suffit d'amener son pain pour les déguster face au Golfe et sa myriade d'ilots. Yannick fournit le beurre et le vin. Un lieu de rencontre. Un lieu magique, « Mystique » dirait Yannick. Dans le temps, il y avait des pêcheurs, des ostréiculteurs et des paysans au travail. « Aujourd'hui, je suis tout seul ». Sur son parc, il est comme au bout du monde. « De la côte, personne ne me voit, mais ce petit bout de terre qui m'est concédé, il est vu du ciel. Je ratisse et nettoie mon parc pour lui. À la verticale. »

L'accord parfait ?

Un Gewurztraminer bien frais !



PIERRICK LE THIEC
LES VIVIERS DU RUAUT
SARZEAU

Une cabane blanche dominant les eaux du Golfe, posée sur la pointe du Ruault à Sarzeau : un cadre privilégié pour déguster les huîtres proposées par Pierrick Le Thiec et médaillées au Salon de l'Agriculture de Paris en 2018, 2019 et 2020.

« Être ostréiculteur, c'est la liberté, la vie en pleine nature ». Pierrick Le Thiec résume en quelques mots plus de 25 ans d'ostréiculture, à faire grandir les huîtres dans le Golfe : « c'est magique de les voir pousser ; on commence avec une huître grosse comme un ongle, on finit au bout de trois ou quatre ans avec un beau coquillage de 100 grammes... La nature est bien faite ! » Mais elle peut aussi être capricieuse : « on vit des extrêmes, du très beau ou du très mauvais temps, il n'y a plus beaucoup de demi-mesure ». Et c'est pour sécuriser sa production que Pierrick propose des huîtres naturelles et des huîtres d'écloserie : « les deux sont complémentaires et permettent de préserver un stock constant tout en satisfaisant les attentes des clients en toute saison ».

Une affaire de femmes impliquées.



MARINE ET NATHALIE
AUX FILLES DES MARÉES
SARZEAU

Aux Filles des Marées est avant tout une affaire de femmes impliquées ! Marine a lâché sa vie d'avant pour reprendre avec sa mère, Nathalie, l'entreprise familiale.

La grand-mère n'est jamais bien loin non plus. Il faut les voir ces deux bouts de jolies femmes partir à la marée, retourner les poches quotidiennement, par tous les temps. Certes, c'est un métier difficile mais mieux vaut ne pas y penser pour rester dans le rythme. Marine oublie tout quand elle voit le soleil se lever derrière une envolée d'oiseaux et confie son « bonheur de déguster nos huîtres telles quelles, au milieu du Golfe ». Nathalie, elle aussi, adore se retrouver seule, en pleine nature, sur leur parc, face à l'Île aux Œufs, leur bureau à ciel ouvert. « Nous visons la qualité et le naturel plus que la quantité et bichonnons nos huîtres tant que nous pouvons. C'est là notre touche féminine ! ».



Faites connaissance avec Marine et Nathalie, ostréicultrices : www.golfedumorbihan.bzh

J'adore transmettre : aux enfants, aux étudiants, aux chercheurs... Je m'adapte à chacun pour raconter ma passion.



MARIE-GABRIELLE CAPODANO
LA NURSERIE DU GOLFE

SARZEAU

Alliant tradition et innovation, Marie-Gabrielle Capodano produit des huîtres à la spiruline marine, « pour une saveur iodée et une couleur plus intense ». « La spiruline est une cyanobactérie d'origine marine associée aux microalgues, et ses bienfaits sont multiples : améliorer le système immunitaire, tonifier le corps, éliminer les toxines, apporter du fer, de la vitamine B, des bêta-carotènes... ». D'un beau vert bouteille, la spiruline marine de Marie-Gabrielle Capodano, est la seule spiruline produite 100 % à l'eau de mer. Elle vient nourrir les huîtres plates et creuses de ses parcs, installés à la Pointe de Bénance à Sarzeau. On peut goûter ces « huîtres de Jade » sur son exploitation, avec pour les plus audacieux, « un bassin chauffé pour déguster des huîtres en maillot, en baignant dans la spiruline marine ». Au programme également, des conférences, des bornes interactives avec l'application Imagina et des quiz pour tout savoir sur les huîtres et la spiruline marine !

Ostréiculteurs, nous valorisons le terroir du Golfe.



BAPTISTE MALBRUNOT
PARCS DU SCLUZE

SARZEAU

« Ce qui me plaît, c'est notre façon de travailler : produire et vendre en direct, créer un lien ». Baptiste Malbrunot a même installé une terrasse sur ses parcs, à la Pointe de l'Ours « avec vue sur l'Île-aux-Moines, l'île d'Arz, Arradon ». « Je suis né là-dedans ». Petit-fils et fils d'ostréiculteur, Baptiste Malbrunot a suivi la voie familiale. Il produit des huîtres creuses naturelles en majorité, « et quelques triploïdes pour l'été », propose de la vente en direct sur une vingtaine de marchés, et une terrasse « les pieds dans l'eau » sur son chantier. « Huîtres, palourdes, crevettes roses et grises, vin frais : l'offre est simple et focalisée sur nos produits », avec une vue imprenable : « on ne voit que nos parcs ! À basse mer, on peut déguster en nous observant lever nos huîtres. Celles qui seront dégustées le lendemain ! » Parce qu'il est « important de savoir ce que l'on mange », Baptiste Malbrunot a aussi créé un espace d'information sur son métier au cœur de son chantier.

Quand on a une passion, on ne compte pas ses heures, surtout quand elles se déroulent au grand air !



PHILIPPE ET JACQUES NEVEU
LES VIVIERS DU LOGEO

SARZEAU

Après l'obtention de son diplôme d'École maritime, Philippe Neveu rejoint les parcs ostréicoles de son père Jacques, installé sur l'île d'Oléron. Mais quelques années plus tard, il « tombe amoureux » du Golfe du Morbihan où il crée les Viviers du Logeo. L'ostréiculteur garde cependant une botte dans le bassin d'Oléron puisqu'il y cultive ses naissains avant de les faire grossir dans les eaux de la Petite Mer. « Beaucoup d'ostréiculteurs d'autres territoires viennent également cultiver leurs huîtres dans le Golfe. Elles y poussent mieux grâce aux courants plus importants ici. » Et si Philippe ne compte pas ses heures passées en plein air, il aime prendre le temps d'échanger avec ses visiteurs et leur conseiller la meilleure façon de les déguster : « froides avec quelques gouttes de citron ou chaudes avec un beurre d'échalote persillé : faites cuire à four chaud 5 minutes à 180° en prenant soin de recouvrir l'huître de chapelure pour pomper son jus. Tout simplement délicieux ! ».

Il faut être assidu, motivé, régulier et très patient.



ÉLODIE ET MICKAËL PERRODO
ARZON

L'ostréiculture, Mickaël est né dedans et s'est formé sur le tas aux côtés de son père. En 2002, il reprend, avec son épouse Élodie, l'exploitation familiale d'1,1 hectare sur Port Navalo, à l'embouchure du Golfe, là où l'apport nutritionnel est très élevé. Les Perrodo travaillent sur leurs parcs une huître naturelle traditionnelle qui nécessite beaucoup d'attention. « Il faut être assidu, motivé, régulier et très patient, car 3 ans sont nécessaires pour récolter le fruit de son travail ». C'est un métier très difficile qui ne cesse d'évoluer, car les consommateurs souhaitent une huître peu grasse et peu laiteuse toute l'année. Mickaël, lui, a fait le choix de l'authenticité, loin de la productivité. Vous retrouverez toute l'année Élodie sur les marchés d'Arzon pour déguster leurs huîtres naturelles et croquantes au bon goût de noisette.



L'enfant du pays s'installe à Banastère.

MALO LEMONNIER
LES VIVIERS DE BANASTÈRE
LE TOUR-DU-PARC

Malo Lemonnier le dit lui-même : « Je suis attaché à mon territoire comme une bernique à son rocher ». Cet homme-là est un enfant du pays, le cœur battant pour un littoral attachant et nourricier. Celui des huîtres, moules, coques, palourdes et autres praires ou bigorneaux...

S'il n'est pas issu d'une famille ostréicole, Malo s'est très jeune confronté au milieu auprès de nombreux patrons. S'en suivent quelques expériences en Irlande pour parfaire sa formation... et revenir au bercail ragaillard et conforté dans ses choix.

En 2003, l'ostréiculteur reprend le vivier de Banastère, un des plus beaux sites de la commune du Tour-du-Parc. Les huîtres, élevées dans les parcs d'Arradon et de Pénerf pendant deux années, finissent leur parcours dans les bassins du vivier, aux pieds des tables de dégustation, avec vue imprenable sur l'océan et la réserve d'oiseaux.



Le site est préservé : une respiration bienvenue !

OLIVIER LEGANGNEUX
LE CHANTIER
LE TOUR-DU-PARC

Pêcheur de palourdes et de coques, Olivier Legangneux s'est aussi lancé dans l'ostréiculture. C'est sur le bord de la rivière de Pénerf qu'il a installé son parc et son espace de dégustation, « un lieu magnifique qui mérite d'être découvert ».

« Je suis un ostréiculteur traditionnel : pour moi, l'huître doit rester dans son état naturel. Et si elle devient laiteuse, je propose aussi des palourdes ou des algues en tartare pour offrir une dégustation différente et originale ». Olivier Legangneux a quitté la radiologie industrielle pour la beauté sauvage du Golfe. Il est à la fois pêcheur de palourdes professionnel et ostréiculteur. « Je pêche en apnée au tuba dans le Golfe, sur le banc de Truscat, un banc classé. Les palourdes sont même reconnues et labellisées par le Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan ». Toujours au grand air, sur l'eau, les pieds dans la vase ou en immersion, Olivier ne se lasse pas de son environnement. « C'est un cadre superbe. En hiver, on est seul, on a l'impression que le Golfe nous appartient... En été, ce sont les lumières, les couchers de soleil, les couleurs ».



L'huître 100% bretonne.

RONAN ET FABIEN MAHÉ
BREIZH AN ISTR
LE TOUR-DU-PARC

Au Tour-du-Parc, Ronan et Fabien Mahé n'ont pas seulement repris l'entreprise familiale. Ils ont aussi complètement repensé la production en la rapatriant quasi entièrement sur la Presqu'île de Rhuys !

Quand la plupart des ostréiculteurs se fournissent en Charente-Maritime, 70 % des naissains de l'exploitation des deux frères proviennent du Morbihan. Cette parfaite maîtrise de la chaîne de production leur permet de proposer la Breizh an istr, comprenez l'huître 100% bretonne... Les circuits courts, le consommateur averti en raffole. Les frères Mahé l'ont bien compris et, en bons communicants, en font leur principal outil marketing : « On produit une huître née dans le Morbihan, élevée dans le Morbihan et affinée dans le Morbihan ! ».



Découvrez le métier de Ronan et Fabien, ostréiculteurs : www.golfedumorbihan.bzh



On vit au rythme des marées, il n'y a pas de routine.

RION BOUCHARD
HÛÎTRES BOUCHARD
SURZUR

Salopette en ciré jaune et bonnet gris, Rion Bouchard élève des huîtres en poche sur les rives de la rivière de Pénerf et du Golfe : un véritable marin d'eau pas si douce.

Rion Bouchard a travaillé sur les chantiers ostréicoles de Paimpol, où il a grandi, d'Irlande ou encore de Cancale. C'est finalement à Surzur qu'il a installé ses parcs sur un étier de la rivière de Pénerf. « Les huîtres, bizarrement, ont besoin d'eau douce : elle sert au phytoplancton qui s'y développe. Et la rivière nous apporte cette eau douce ». Pourtant, c'est plutôt de l'eau salée qui coule dans les veines de Rion : « au lycée, j'aimais venir donner un coup de main sur les chantiers, je faisais les marées... Et ça m'a plu ». Aujourd'hui installé, il reste passionné : « ce qui me plaît, c'est la mer ! Le plaisir d'être dehors, en pleine nature ». Il produit toute l'année « des huîtres naturelles, et des quatre-saisons pour l'été ». Et pour la dégustation, il vous proposera un vin blanc Picpoul de Pinet ou un Entre-Deux-Mers, « idéal avec les huîtres d'été bien charnues ».



► Praire : coquillage avec des stries profondes sur sa coquille très ronde.

Carnet d'adresses

Les Ostréiculteurs du Golfe du Morbihan



→ Retrouvez les jours de marchés et les bonnes tables de restaurants dans le **Guide Gourmand** et sur www.golfedumorbihan.bzh

SOCIÉTÉ	LIEU DE PRODUCTION	TÉLÉPHONE / SITE INTERNET	TYPE DE VENTE			MARCHÉS		VISITES*	DÉGUSTATIONS*
			en Gros	en Direct	Marché	Golfe du Morbihan	Hors Golfe du Morbihan		
BADEN (56870)									
AU RYTHME DES MAREES & HUITRES LA TOULVERNE / SELO Ivan	Pointe de Toulvern	02 97 57 00 19 / 06 04 59 68 28 / www.aurythmedesmarees.fr	✓	✓	✓	Brec'h, Baden, Larmor-Baden	Vallet (44), Saumur (49), Cholet (49)	✓	✓
EARL DE LA POINTE NOIRE / FILY - LESTROHAN Sylviane	Le Parun	02 97 57 01 84	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
EARL ETS JACOB FILS	7 rue de Bois Bourgerel	02 97 57 14 69	✓						
EARL KER-OSTREA / ETS COUDON	Lieu dit le Rohello	06 09 42 22 02		✓	✓		La Chapelle-sur-Erdre (44), Vertou (44), Bourges (18), Nevers (58)		
EARL LANNEC VRAZ / LE MOUROUX Bruno	Point de Locmiquel	02 97 57 02 58	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
EARL LOCQUeltas	Toullarec	02 97 58 00 87	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
EARL RIO / RIO Patrick et Delphine	Route des Vénètes - Pointe du Blair	02 97 57 08 35	✓						
ETS ALLAIN Anita	35 rue de Bois Bas	02 97 57 17 03		✓	✓	Larmor-Baden, Le Bono (toute l'année), Baden : Port-Blanc (l'été)			
ETS JEANDREAU Jérôme	Pointe du Gohulen	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS JUSTIN Jérémie	Le Guern	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS LAURENT Joseph	Toulvern	02 97 57 01 13	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS LE PORT Jean-Michel	10 chemin de la Pointe du Guern	02 97 57 01 60 / 06 79 04 73 27	✓	✓					15/05 au 15/09
ETS MODICOM Antoine	Le Bois Bas	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS MORIO Evelyne	La Bascatique	02 97 57 27 75	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS PRONO Philippe	13 route de Pen Mern - Le Pont Neuf	02 97 57 16 52		✓	✓	Ploeren, Baden (Dimanche)	Josselin (56) : Samedi		
ETS ZIMMERMANN Serge	43 rue de Bois Bas	02 97 57 06 98	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
L'HUITRIERE DE PORT BLANC / BOUEDO-RAVET Loïc - Jerome	13 chemin du Resto - Port Blanc	02 97 58 01 31	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
MAHEOSTREA L'HUITRE DE PORH ER LENN / MAHEO Florence	26 route de Cardelan	06 10 86 21 05	✓	✓	✓	Theix (Dimanche matin)			01/05 au 15/09
SCEA AMC PROD	Le Bois Bas	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
SCEO DU PORT DU PARUN / LAINE Pascal et Serge	2 route de La Bascatique - Le Port du Parun	02 97 57 13 90	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
SCEO PARCS DE LOCMIQUEL / JACOB Yannick	Pointe de Locmiquel	02 97 57 00 36	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
LARMOR-BADEN (56870)									
AUX HUITRES ET CAETERA	4 pointe de Berchis	06 15 45 72 64		✓					Avril à la Toussaint
EARL BRABEC Roger	1 rue de Port Lagaden	02 97 57 08 06	✓		✓		Versailles (78)		
EARL HUITRES DE L'ILE DE GAVRINIS	Rue du Drenez	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
EARL MAHE FRERES Julien et Benjamin	25 rue du Drenez	06 50 52 92 71 / www.huitresmahefreres.websself.net		✓					✓
ETS CRENEGUY / CHEZ LUCIEN	7 chemin de Port Lagaden	02 97 57 16 48 / www.huitres-creneguy.fr	✓	✓	✓	Vannes : Clisouët, Kercado, La Madeleine	Port-Louis (56), Quévin (56), Janzé (35), Châteaugiron (35)		✓
ETS GOUGUEC LA BERDEROISE	Pen en Toul	06 42 56 39 06 / www.achat-huitre-en-ligne.fr / www.huitres-gouguec.fr	✓	✓	✓	Larmor-Baden	Larmor-Plage (56), Pornichet (44)		✓
ETS LE GUENNIC Sophie	55 rue de Berder	02 97 29 11 02	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS MALCOSTE Johann	Locquetas	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS POTHIER SOULARD	Rue du Perick	02 97 57 08 62	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
LES HUITRES DU MOULIN / TAURON Bruno et MAHEO Yann	15 chemin du Moulin	02 97 57 09 07 / 06 62 30 82 82	✓		✓	Elven	La Roche-Bernard (56), Josselin (56), Ploërmel (56)		
NAT OSTREA / MAHE Antoine et Olivier	38 chemin de Pen en Toul	06 70 34 73 99 / www.natostrea.fr	✓						
ÎLE-AUX-MOINES (56780)									
EARL LES DIATOMEES / MARTIN Pierre	Beg Moussir	02 97 26 31 56 / 06 88 58 32 91 / www.huitres-ilauxmoines.fr	✓	✓	✓	Ile aux Moines : Place de la Mairie, Vannes : Quartier Tohannic, Le Bono	Saint Anne d'Auray (56), Plumergat (56)		✓

SOCIÉTÉ	LIEU DE PRODUCTION	TÉLÉPHONE / SITE INTERNET	TYPE DE VENTE			MARCHÉS		VISITES*	DÉGUSTATIONS*
			en Gros	en Direct	Marché	Golfe du Morbihan	Hors Golfe du Morbihan		
ARRADON (56610)									
EARL LE BERRIGAUD / SCEO LES BELLES D'IRUS	Pen Er Men, chemin de la Lande	02 97 44 74 47 / www.leberrigaud-huitres-morbihan.com	✓	✓	✓	Vannes	Blois (41), Vendome (41), Courcheverny (41)	✓	✓
ETS JEGAT	18 allée de la Pointe	02 97 44 02 45 / www.ostreiculteurtraditionnel.fr		✓	✓	Arradon : Place de l'église (Vendredi, Dimanche et jours fériés 9h - 13h)		Pour les groupes, sur réservation	✓
ETS LE CORVO - LE MENTEC Marie-Andrée	Le Moustoir	02 97 44 74 76 / 06 87 22 89 10 / www.ostreiculteurtraditionnel.fr		✓	✓	Vannes : Halle aux poissons			
SÉNÉ (56860)									
CAPTAIN MAREE / LIZEE Fabrice	Route du Badel	06 61 87 87 13 / www.captainmaree.com	✓	✓	✓	Séné	Angers (49)	✓	✓
EARL HUITRES RICHARD	Route du Badel	06 03 01 10 29 / 06 27 78 76 27	✓	✓	✓	Vannes : Marché	Saint Nazaire (44)		
ETS LOISEL David	49 rue de Cadouarn	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
LA BELLE D'ILUR / REHAULT Nolwenn	Route du Badel	06 37 29 86 20 / www.labelledilur56.fr		✓	✓		Nantes (44), Segré-en-Anjou (49)	✓	✓
LE GOUT DE LA MER / OUANNES Thierry et JOLLIVET Stéphane	Route du Badel	06 12 18 50 09		✓	✓	Theix-Noyal	Saint-Méen-le-Grand (35), Maure-de-Bretagne (35)	Explication du métier d'ostreiculteur en été	✓
LES HUITRES DE PORZH GUENN / JACOB Frédéric et Nicolas	1 Impasse de Boëdic	02 97 66 56 67	✓	✓	✓	Vannes : Halle aux poissons			
SAINT-ARMEL (56450)									
ETS LE GAL Christophe	Marais de Lasné	06 83 41 01 97	✓	✓	✓	Vannes : Saint-Patern (Dimanche matin)			✓
ETS LE JOUBIOUX Yannick / LES PARCS DU PASSAGE	10 chemin du Poulho	02 97 26 48 57		✓					✓
LES VIVIERS DE RHUYS	Lasné	06 79 89 17 10 / www.les-viviers-de-rhuys.com		✓	✓		Nantes : Talensac (44), Pornichet (44)		
SARZEAU (56370)									
EARL AUX FILLES DES MAREES	108 route de la pointe du Ruault	02 97 41 73 11 / 06 84 99 39 01 / facebook : auxfillesdesmarees		✓					
EARL BÉANCE / ETS GUILLEMETTE Michel	4 chemin de la pointe de Bénance	02 97 41 84 89	✓						
EARL DU RUAULT	98 route de la pointe du Ruault	02 97 41 84 67 / 06 80 33 74 82	✓						
EARL EQUINOXE	Anse du Poul - Le Logeo	02 97 41 86 55	✓						
EARL NICOL-DAVID	120 route de la Pointe du Ruault	06 81 39 60 96 / 02 97 49 26 71	✓						
EARL SURZUR	33 rue du Pont Févis - Bénance	02 97 41 70 41	✓		✓		Tréboul-Douarnenez (29), La Turballe (44)		
ETS BAUBAN Stéphane	Chantier du Pont de Banastère	07 61 91 74 74		✓	✓		Pays de Redon (35)		
ETS DORSO Stéphane	Route de la Pointe du Ruault	06 73 25 05 71 / 06 30 02 36 55	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS EUDE Marion	22 Pen Bréhidic	02 97 26 88 03 / 06 89 90 30 48		✓				✓	✓
ETS EUDE Rodrigue	109 route de la pointe du Ruault	06 84 48 91 31		✓	✓	Sarzeau (Mardi), Arzon : Port-Navalo (Vendredi)	Pontivy (56) : Dimanche en hiver au PMU Le Jaurès		
ETS GUILLEMETTE Richard	104 route de la pointe du Ruault	02 97 43 90 14	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS LAURENT Philippe	23 chemin de la pointe de Bénance	02 97 41 71 17	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS LE BOULAIRE Jean-François	Pointe de Bénance	02 97 48 05 11	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS LE CORRE Pascal	Pointe du Ruault	06 75 23 18 51	✓						
ETS LE GAL Françoise	Bernon - Brillac	06 10 24 89 99	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS LE ROUX Yannick	68 pointe du Porher - Le Ruault	02 97 41 89 94			✓		La Baule (44)		
ETS LE THIEC Pierrick / LES VIVIERS DU RUAULT	117 rue de la pointe du Ruault	06 62 80 51 36	✓	✓	✓		Pluvigner (56) : Samedi, Hennebont (56) : Dimanche, Lochrist (56)		✓
GAEC DE BREHUIDIC	8 route de Pen Bréhidic	02 97 26 88 50		✓	✓	Sarzeau, Saint-Gildas-de-Rhuys			
GAEC DU GOLFE	85 route de la pointe du Ruault	02 97 41 78 48	✓						
GAEC DU RIVAGE	Chemin de la Petite Mer	02 97 41 70 44	✓		✓	Vannes : Halle aux poissons			
L'OSTREICULTURE DU GOLFE	Le Vieux Ruault - 16 Hent Kozh Vahen	06 07 99 50 32	✓	✓					
LA NURSERIE DU GOLFE / SPIRU'BREIZH	Pointe de Bénance	06 79 93 84 64 / www.lanurseriedugolfe.com		✓				✓	✓
LES PARCS DU SCLUZE	Le Scluze - Brillac	06 85 14 51 90 / 06 73 92 44 32 / www.lesparcsduscluze.fr		✓	✓	Arzon : Port-Navalo, Sarzeau, Saint-Gildas-de-Rhuys			✓
LES VIVIERS DU LOGEO / EARL L'OCEANE	33 chemin de Chicotienne - Le Logeo	09 66 84 80 90 / www.les-viviers-du-logeo.com	✓	✓	✓		Paris et sa région		✓
LES VIVIERS DU PINIEL	Route du Scluze - Brillac	06 60 65 71 90		✓	✓	Sarzeau			

SOCIÉTÉ	LIEU DE PRODUCTION	TÉLÉPHONE / SITE INTERNET	TYPE DE VENTE			MARCHÉS		VISITES*	DÉGUSTATIONS*
			en Gros	en Direct	Marché	Golfe du Morbihan	Hors Golfe du Morbihan		
ARZON (56640)									
SARL PERRODO Mickaël	1 Lot. de Kerneredo	02 97 53 61 90		✓	✓	Arzon : bourg (Juillet-Août)			
SCEA ECLOSERIE DE KERNE	Le Tindio	09 54 47 69 62	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
LE-TOUR-DU-PARC (56370)									
EARL ANDOSTREA LE FLOCH	Pencadénic	06 83 00 93 24	✓	✓	✓	Saint-Gildas-de-Rhuys	Rennes (35)		
EARL ATLANTIS	Castel	06 34 42 61 55	✓		✓		Lorient (56)		
EARL BASTILLE	Rue de la Cale - Pencadénic	02 97 67 37 72	✓						
EARL EGRON VALLEE	18 rue de la Cale	06 82 49 14 34	✓		✓	Sarzeau : Port St Jacques (Juillet-Août)	Nantes (44), Ploërmel (56)		
EARL ETABLISSEMENTS LE STRAT	Beguero - Pencadénic	02 97 67 30 80	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
EARL LA BELLE DE PENERF	42 Ter rue de Beguero - Pencadénic	06 79 10 07 90 / Instagram : labelledepenerf	✓	✓	✓		Malansac (56), Allaire (56), Saint Dolay (56), Muzillac (56), Cesson-Sévigné (35)	Visite des parcs et du chantier (sur rendez-vous)	En été seulement
EARL LA PERLE DE CADÉNIC	Pencadénic	06 98 70 01 53	✓		✓		La Baule (44), Pornichet (44), La Turballe (44)		
EARL LE FRANC - DAVID	Pencadénic	06 70 18 20 12		✓					À la poissonnerie L'Atelier de l'Océan
EARL LE FRANC Stéphane	42ter route de Beguero - Pencadénic	02 97 67 32 30			✓		Muzillac (56), Vertou (44)		
EARL LE JOUBIOUX Benoît	58 rue de Beguero - Pencadénic	06 11 75 73 28 / 02 97 67 32 12 / www.huitres-hermine1875.com			✓		Angers (49)		
EARL LES PERLES DE GODEC	Rue du Beguero - Pencadénic	06 63 92 68 58 / www.lesperlesdegodec.com	✓	✓					
EARL MAHE Ronan et Fabien / BREIZH AN ISTR	60 rue de Beguero - Pencadénic	02 97 67 34 38 / 06 60 08 62 72 / www.breizhanistr.fr	✓						
ETS ALFONSO Jonathan	Rue de la Cale - Pencadénic	02 97 63 06 44 / 06 60 02 86 28 / Instagram : ja_ostreiculteur		✓	✓		Cléguer (56), Pont Péan (35)		
ETS BASTILLE Emmanuel	19 route de Pencadénic	02 97 67 32 07 / 06 72 77 25 62	✓		✓	Arzon : bourg, Port du Crouesty, Port Navalo			
ETS CAUDAL LE GOFF Maryse	Rue de Pencadénic	02 97 67 35 35			✓	Saint-Gildas-de-Rhuys			
ETS CLOITRE Nicolas Jean-Marie	Route de Castel	06 79 57 28 99	✓						
ETS LE GAL Frédéric	Route de la Cale - Pencadénic	06 69 61 56 34	✓	✓	✓	Ploeren	Bédée (35)		
ETS LE GAL Guy	Route de Castel	02 97 67 40 09	✓		✓		Les Grands Fougerêts (56), Rohan (56)		
ETS LE JOUBIOUX Gilbert	8 rue de l'Etier - Pencadénic	06 80 15 32 22	✓						
ETS LE JOUBIOUX Pascal	Castel	02 97 67 32 09	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS LE LABOURIER Gwenaël	Castel	06 24 66 23 28	✓	✓	✓	Vannes			
ETS LEGANGNEUX Olivier / LE CHANTIER	Route de la Cale - Pencadénic	06 98 19 58 86		✓					✓
ETS MAILLARD Jean-Claude	Pencadénic	02 97 67 42 02	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS MAILLARD Michel	Beguero - Pencadénic	02 97 67 38 90	✓						
ETS MAZURIE DE KEROUALIN	24 rue de la Cale	02 97 67 43 16 / 06 79 16 90 48	✓						
ETS MESNARD Jean-Marc	Castel	02 97 67 32 01		✓	✓		Le Pouliguen (44)		
ETS NICOLAZO Frédéric	Pencadénic	09 65 11 18 15 / 02 97 67 35 30	✓						
EURL LES VIVIERES DU PONT DE BANASTERE	66 rue de Benester	02 97 67 40 79 / www.lamersurunplateau.com		✓				✓	✓
SCEA BOULANGER - LE CHANTOUX	Pencadénic	06 68 39 20 21	✓						
SCEO LES DEUX PRESQU'ILES	Pont de Banastère	06 60 85 74 00 / 02 97 67 38 48	✓	✓	✓		Pornichet (44)	✓	✓
SCEO PLH CINQUIN Guillaume	Beguero - Pencadénic	06 24 52 47 39	✓						
SURZUR (56450)									
EARL LA BELLE DE PORT GROIX	Port Groix	02 97 42 02 84	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
EARL SPERED	Pentes	06 19 65 35 60		✓					✓
ETS BOUCHARD Rion	Pentes	07 89 59 99 23		✓	✓	Vannes : Zone du Prat (Samedi matin), Theix-Noyal (Dimanche matin)	Questembert (56) : Samedi matin		
ETS JULIEN Olivier	Pentes	02 97 42 17 47	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
ETS LE BŒUF Laurent	Port Groix	06 82 20 34 27	✓						
ETS LE GAL Philippe	Port Groix	06 83 20 64 18		✓					

Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne Sud

Pour défendre leurs intérêts, outre leur organisation locale, les professionnels du secteur du Golfe du Morbihan et de la rivière de Pénerf peuvent s'appuyer sur une organisation régionale : le Comité Régional de la Conchyliculture de Bretagne Sud (CRC Bretagne Sud).



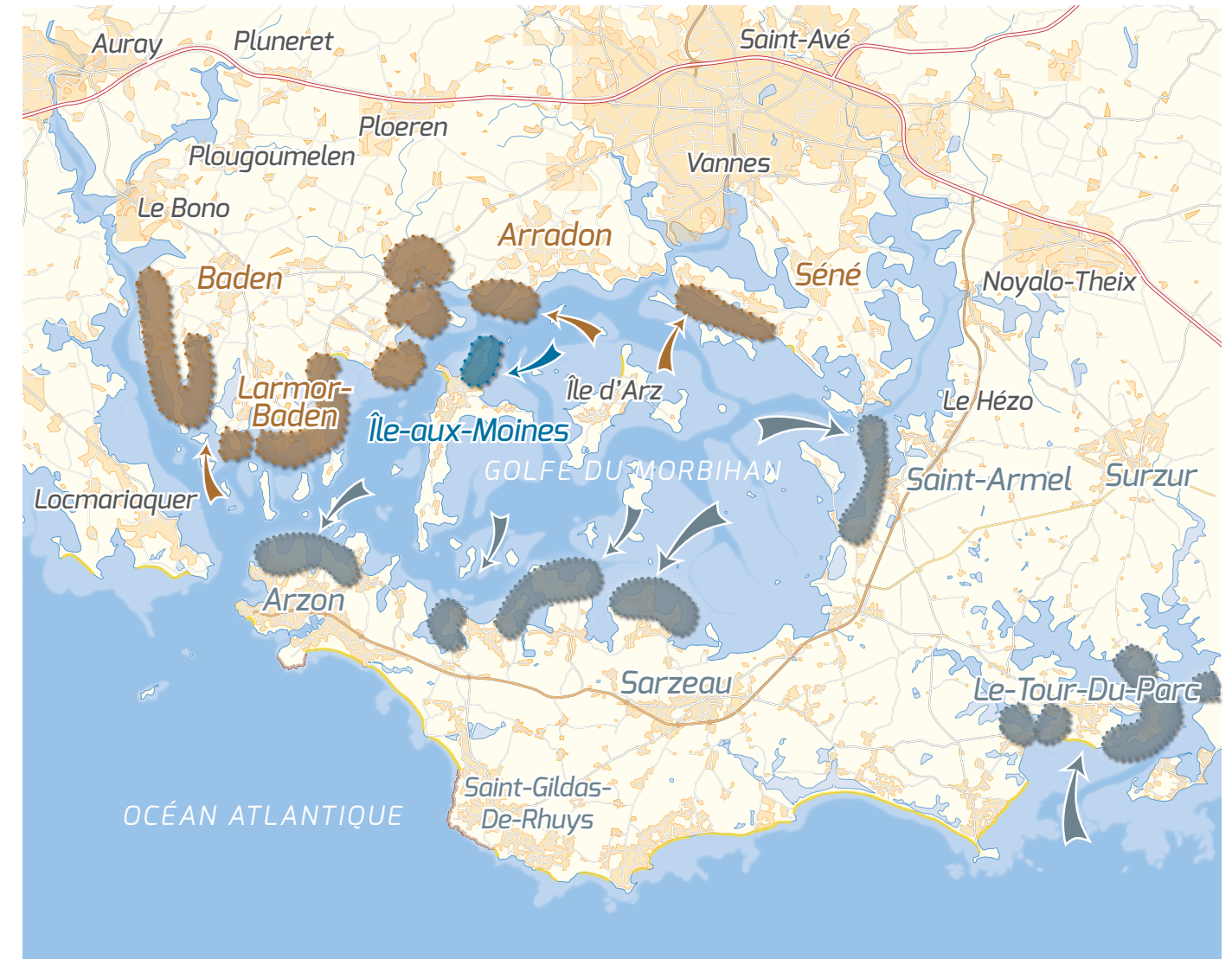
Ce comité s'étend du sud de la rade de Brest jusqu'à l'estuaire de La Loire. Il rassemble plus de 400 entreprises qui exploitent plus de 5000 hectares de parcs.

- Les comités régionaux de la conchyliculture sont chargés :
- ▶ de représenter les intérêts conchylicoles de leur ressort territorial auprès des pouvoirs publics.
 - ▶ de proposer des recommandations relatives aux méthodes de production et d'exploitation du domaine conchylicole, aux bonnes pratiques culturelles et à une meilleure adaptation de la production aux besoins du marché.
 - ▶ de participer à la protection de la qualité des eaux conchylicoles.
 - ▶ de réaliser des actions de promotion.
 - ▶ de favoriser l'exercice de la conchyliculture.
 - ▶ d'améliorer la formation professionnelle et l'emploi.
 - ▶ d'informer leurs membres.



+ INFOS www.huitres-de-bretagne.com

LES SITES OSTRÉICOLES



-  Nord du Golfe
-  Île-aux-Moines
-  Presqu'île de Rhuys

Golfe du Morbihan Vannes TOURISME

Infos et séjour sur
golfedumorbihan.bzh

NOS BUREAUX D'INFORMATION TOURISTIQUE

+33 (0)2 97 47 24 34

• VANNES : Quai Tabarly

• GRAND-CHAMP : Ti Kreiz Ker



+33 (0)2 97 53 69 69

PRESQU'ÎLE DE RHUYS

• ARZON : Rond-point du Crovesty

• SAINT-GILDAS-DE-RHUYS : Rue St Goustan

• SARZEAU : Rue du Père JM Coudrin

DEVENEZ AMBASSADEUR DU GOLFE DU MORBIHAN. **SUIVEZ-NOUS**



[golfedumorbihan](https://www.facebook.com/golfedumorbihan)



[@golfemorbihan](https://www.youtube.com/golfedumorbihan), [#golfedumorbihan](https://www.instagram.com/golfedumorbihan)



(OFFICE DE TOURISME)
Golfe du Morbihan Vannes Tourisme

Quai Tabarly - CS 23921 - 56039 Vannes
tourisme@golfedumorbihan.bzh • golfedumorbihan.bzh

Organisme de tourisme inscrit au registre des opérateurs de voyages et de séjours : IMO 56130003 - SIRET : 789 660 784 00024 - APE : 7990 Z - TVA Intracommunautaire : FR 58789660784

GOLFE DU
MORBIHAN
VANNES AGGLOMERATION