



Les gardiens de l'huître plate

Une profession en Baie de Quiberon

Exposition / Ostréiculteurs et Huîtres d'ici

Une espèce et des hommes à découvrir

Témoignages, Sons & Images





Contexte & opportunités

L'huître plate, une espèce à enjeu patrimonial





L'huître plate, *Ostrea edulis*

Unique espèce d'huître des côtes européennes, l'huître plate est devenue suite aux épizooties et à la sur-pêche qui l'ont décimée, une espèce d'intérêt patrimonial. Elle reste cependant méconnue du public.

Sa production est faible (3 000 tonnes par an, contre 110 000 tonnes pour l'huître creuse au niveau national) et essentiellement concentrée en Bretagne. Elle repose sur le captage naturel et le savoir-faire d'une poignée d'ostréiculteurs.

En dehors des zones d'élevage, l'huître plate n'est présente qu'à l'état résiduel si bien qu'elle est reconnue comme espèce en déclin.

Pour sa rareté, les exigences de son élevage et son goût remarquable, les ostréiculteurs entretiennent une affinité particulière avec l'huître plate.





La baie de Quiberon, le berceau de l'huître plate

La baie de Quiberon, dans le Morbihan, par ses conditions hydroclimatiques et la présence de gisements est le premier site français de production de naissains d'huîtres plates : 90% des huîtres plates produites en France sont issues du captage naturel réalisé dans la baie.

Chaque année, une vingtaine d'ostréiculteurs pratiquent cette activité de captage de naissains, accompagnée par un suivi scientifique régulier.

Les ostréiculteurs participent aussi activement à la préservation de cette ressource par leur savoir-faire, la connaissance du milieu et leurs actions collectives.





Des projets sur l'huître plate pour une ostréiculture durable

Cinq producteurs bretons ont créé, une marque « l'huître plate, le grand retour » afin de promouvoir sa consommation

<https://huitreplate.fr/#leretour> (financements FEAMP)



En France, l'huître plate fait actuellement l'objet de plusieurs projets de restauration (FOREVER et PERLE puis ARCHE), porté par la profession ostréicole (Comité régional de la Conchyliculture de Bretagne Sud et de Bretagne Nord) et financés par des fonds européens (FEAMP) ;



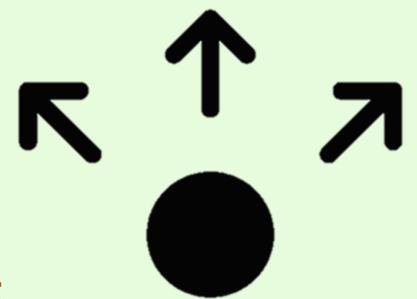
A l'échelle européenne, d'autres pays travaillent également sur la restauration de l'espèce (Alliance NORA, <https://noraurope.eu>)





Le projet & ses objectifs

Une affinité entre une espèce et des hommes





Sensibiliser, valoriser, donner l'envie :

- Mettre en lumière l'affinité entre l'espèce et les hommes qui la cultivent
- Faire redécouvrir l'huître plate, son histoire, sa culture et son goût
- Valoriser le savoir-faire des ostréiculteurs d'huître plate transmis de génération en génération
- Promouvoir un territoire (Pays d'Auray- Pays de Vannes), une richesse locale
- Sensibiliser le grand public sur ce patrimoine à la fois naturel, historique et culinaire
- Diffuser les actions de restauration engagées pour sauvegarder l'espèce
- Susciter l'envie d'en consommer





Une aventure humaine :

Afin de répondre aux objectifs attendus, il s'agira de réaliser 15 portraits d'ostréiculteurs, tous producteurs d'huîtres plates, qu'ils soient de l'ancienne et de la nouvelle génération.

L'objectif premier est de valoriser ce métier, les femmes et les hommes qui l'incarnent et font (sur)vivre l'huître plate.

La finalité de cette exposition est avant tout humaine et pédagogique, un hommage à ces paysans de la mer et gardiens de notre environnement.

Chaque ostréiculteur sera photographié et interviewé afin de recueillir son histoire, sa passion et son attrait pour élever l'huître plate.





L'exposition, son contenu

Interviews et portraits





Portraits et interviews pour raconter l'huître plate au travers d'une exposition interactive et itinérante :

- Panneau « Edito » ;
- 15 portraits photographiques d'ostréiculteurs 80 * 120 cm (Golfe du Morbihan/ baie de Quiberon et Cancale) dont :
 - ✓ 5 portraits avec un témoignage écrit
 - ✓ 5 portraits avec un témoignage écrit et audiographique de 3 à 5 minutes (à écouter à l'aide d'un QR code) ;
 - ✓ 5 portraits avec un témoignage écrit et vidéographique de 2 à 3 minutes (à écouter à l'aide d'un QR code) ;
- Un livret de l'exposition (portfolio) ;





Ludovic Tanguy a hérité de la concession familiale en 1974. Avec passion, il s'est plongé dans ce métier centré alors exclusivement sur l'élevage de l'huître plate, « l'huître d'ici » en captant son naissain sur tuile et sur estran en rivière de Crach et au Pô. Il acquiert ses premières concessions en 1976, en baie de Quiberon pour y semer ses premiers naissains. Au début des années 80, après que les parasites *Martelia* et *Bonamia* aient décimé la quasi-totalité des gisements du secteur, « J'ai malgré tout continué à faire du captage, coûte que coûte mais en baie de Quiberon et en eau profonde. Je ne voulais pas perdre l'espèce emblématique. Quand j'en voyais une, même une seule, j'étais content. » Et puis un jour, les naissains ont réapparu. « Il a fallu attendre presque 10 ans pour retrouver de la régularité. »

Ludovic n'a alors cessé d'innover pour densifier le captage. Président du syndicat ostréicole de la baie de Quiberon, il a proposé que chaque professionnel donne 1% de sa récolte pour repeupler les bancs de la baie de Quiberon. Opération suivie et réussie!

Aujourd'hui, c'est Mickaël, son fils, qui est aux commandes du chantier familial. De son père, il a hérité de sa passion pour le métier et pour l'huître plate en particulier. « Je suis heureux qu'il continue ce que j'ai commencé et fier d'avoir participé au retour de la plate en baie de Quiberon, dans son berceau originel. »

Flashez pour prolonger la
rencontre avec une vidéo





Les supports

Afin de sensibiliser habitants du territoire et visiteurs, cette série de portraits donnera lieu à **une exposition mobile extérieure** qui pourra être présentée dans les communes concernées par cette production (Pays d'Auray - Pays de Vannes), lors des manifestations ostréicoles (fêtes de l'ostréiculture, salons, comices agricoles et ostréicoles) ou encore dans les lieux d'exposition dédiés aux activités maritimes (Ostréapolis).

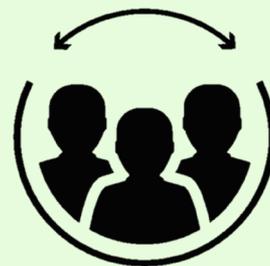
Cette exposition sera également **mise en ligne sur un site internet** dédiée à l'huître plate en 2021. Ce site aura pour vocation d'exposer les projets en cours qui œuvrent à la restauration de l'espèce, son histoire, ses atouts pour la biodiversité marine et son mode de culture.

Les portraits audiographiques seront diffusés sur des radios locales





Le porteur et son équipe





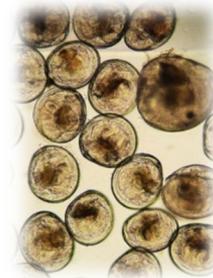
SOBAIE

Le syndicat ostréicole de la baie de Quiberon regroupe 30 adhérents. Les activités ostréicoles spécifiques à la baie de Quiberon sont l'élevage de l'huître en eau profonde ainsi que le captage de l'huître plate. Soucieux de valoriser leur produit et leur savoir-faire, le syndicat porte ce projet.



Hélène Cochet, biologiste

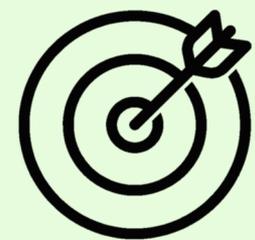
Depuis 2004, Hélène Cochet assure un suivi scientifique de la reproduction de l'huître en baie de Quiberon pour la profession ostréicole. Attachée à l'espèce et aux hommes qui la produisent, elle propose de mettre en œuvre le projet d'exposition « Les gardiens d'huîtres plates ».





Prévisionnel

Budget, financements et planning





Budget

| | TOTAL HT | TVA | TOTAL TTC |
|--|--------------|---------------|-----------------|
| <i>Réalisation de 15 portraits photographiques</i> | <i>4500</i> | <i>450</i> | <i>4950</i> |
| <i>Réalisation de 10 portraits audio/vidéo</i> | <i>7925</i> | <i>0</i> | <i>7925</i> |
| <i>Journaliste éditorialiste (interview + rédaction)</i> | <i>2000</i> | <i>0</i> | <i>2000</i> |
| <i>Graphisme (expo + portfolio)</i> | <i>790</i> | <i>0</i> | <i>790</i> |
| <i>Impression photos - 80x120 cm</i> | <i>2000</i> | <i>400</i> | <i>2400</i> |
| <i>Impression livret A5 – 100 exemplaires</i> | <i>502</i> | <i>100,40</i> | <i>602,40</i> |
| TOTAL | 17717 | 886,40 | 18603,40 |





Financements :

Demande de financements au DLAL FEAMP Pays d'Auray - Pays de Vannes (Développement local par les acteurs locaux le cadre du Fonds Européen pour les affaires maritimes et la pêche) :

- 80 % de financements (Europe, Région) : **14882,72 € TTC**
- 20 % d'autofinancement (SOBAIE) : **3720,68 € TTC**

Demande de fonds privés pour financer cet autofinancement





Planning :

- Fin décembre 2020 et janvier 2021: dépôt puis instruction du dossier de demande d'aides au FEAMP
- 1^{er} semestre 2021 : Réalisation des portraits
- Eté 2021 : Montage de l'exposition
- Septembre 2021 : Diffusion de l'exposition



Merci de votre attention



Contacts :

Hélène Cochet : Coordinatrice du projet

cochet-environnement@orange.fr

06 87 98 60 36

Mikaël Le Joubioux : Président du syndicat ostréicole SOBAIE

mikael.lejoubioux@orange.fr

06 70 10 90 80

