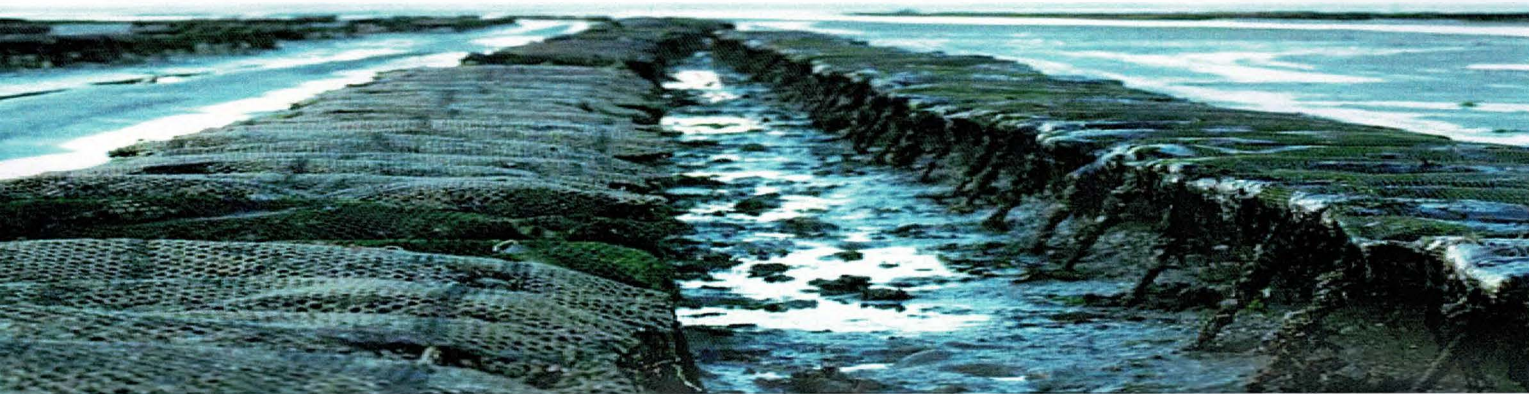




- Société Civile d'Exploitation Agricole en activité depuis 22 ans.
- Implantée à BEAUVOIR SUR MER (85230), elle est spécialisée dans le secteur d'activité de l'aquaculture en mer. Son effectif est compris entre 5 et 12 salariés.
- Entreprise dirigée par 3 co-gérants : Frédérique Fritel, Stéphane Caillon et Guillaume Raimbert.



Le secret de l'huitre Vendéenne

Des huitres affinées sur un site unique au monde.

Cette route submergée par la marée haute d'environ 4,2 km de longueur permet à marée basse seulement, de relier la ville de Beauvoir-sur-Mer située sur le continent à l'île de NOIRMOUTIER.



Les huîtres

Il y a plusieurs étapes dans la pousse d'une huître avant de la déguster :

▪ Le captage :

L'ostréiculteur pose des collecteurs au bon moment pour capter les larves afin de leur apporter un support où elles se fixeront pour devenir du naissain.

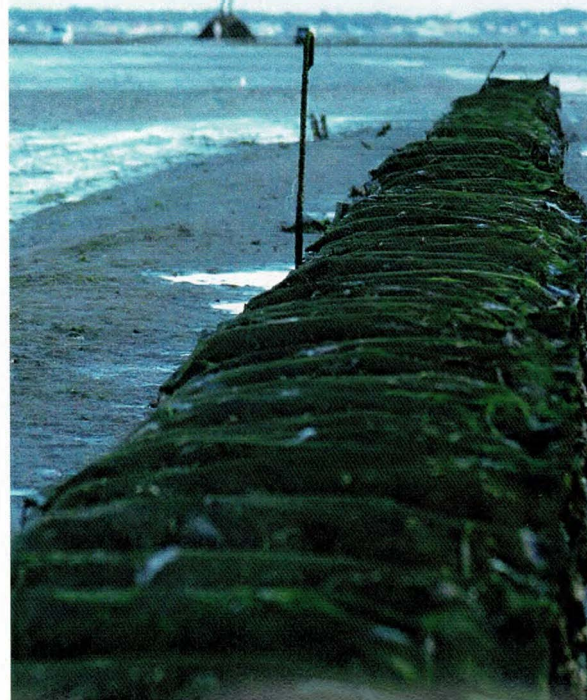
Huit mois après le captage les collecteurs sont séparés puis étalés sur des tables en fer dans les parcs situés sur le Gois.

▪ Le détroquage :

Le détroquage consiste à séparer le naissain des collecteurs puis ceux-ci sont mis dans des poches en grillage plastifié afin de les préserver des prédateurs. Elles seront ensuite tournées de nombreuses fois pour harmoniser la croissance.

▪ L'Affinage :

Au bout de trois ans suivant le calibre recherché, les huîtres sont mises dans des bassins avant d'être lavées et calibrées. Elles pourront enfin être vendues.



Paimpol



L'huître de Paimpol est l'huître de pleine mer par excellence, exposée aux courants et aux marées, elle se distingue par sa chair ferme.

Elle est également très appréciée pour son goût salé et iodé.

Les huîtres Ostremer sont élevées à Paimpol et sont ensuite affinées en Vendée avant d'être commercialisées.

