

REVUE DE PRESSE ECHAPPEES TREGOROISES 2021

LE TELEGRAMME MARS 2021

Les Échappées trégorroises proposées aux hébergeurs



Les hébergeurs, à l'issue de leur balade en compagnie de Cécile Hervé, à droite, sur le site d Pors Scaff.

Ouest-France

La belle saison approche et Cécile Hervé va reprendre ses Échappées trégorroises à travers le territoire. Toute cette semaine, elle a mis sur pied des circuits destinés aux hébergeurs : **« Il s'agit de leur faire découvrir les balades que je propose, afin qu'ils puissent eux-mêmes les proposer à leurs vacanciers »**. Lundi, il s'agissait du circuit de l'eau, eau douce et salée, marais, lavoirs, fontaines... **« Nous avons découvert des choses que nous ne connaissions pas »**, ont admis les hébergeurs, étonnés devant un menhir inconnu, car bien caché ! Les Échappées trégorroises démarrent à Pâques et proposent des balades très différentes. Les hébergeurs vont donc pouvoir proposer à leurs hôtes des itinéraires multiples et variés, qui les conduiront par exemple à la découverte de l'ostréiculture.

Contact : Cécile Hervé, tél. 06 01 48 34 31 ou www.echappees-tregorroises.bzh.

Les Échappées trégorroises proposées aux hébergeurs



Les hébergeurs, à l'issue de leur balade en compagnie de Cécile Hervé, à droite, sur le site d Pors Scaff.

Ouest-France

La belle saison approche et Cécile Hervé va reprendre ses Échappées trégorroises à travers le territoire. Toute cette semaine, elle a mis sur pied des circuits destinés aux hébergeurs : **« Il s'agit de leur faire découvrir les balades que je propose, afin qu'ils puissent eux-mêmes les proposer à leurs vacanciers »**. Lundi, il s'agissait du circuit de l'eau, eau douce et salée, marais, lavoirs, fontaines... **« Nous avons découvert des choses que nous ne connaissions pas »**, ont admis les hébergeurs, étonnés devant un menhir inconnu, car bien caché ! Les Échappées trégorroises démarrent à Pâques et proposent des balades très différentes. Les hébergeurs vont donc pouvoir proposer à leurs hôtes des itinéraires multiples et variés, qui les conduiront par exemple à la découverte de l'ostréiculture.

Contact : Cécile Hervé, tél. 06 01 48 34 31 ou www.echappees-trégorroises.bzh.



TOURISME

ÉCHAPPÉES TRÉGORROISES : TOUT SAVOIR DE L'HUÎTRE LOCALE

Romain et Coline, jeune couple de l'Aisne, partagent le même goût pour les huîtres. Pressés de découvrir celles de Pluzunescot, ils viennent profiter du savoir de Cécile Hervé, enfant du pays, guide expérimentée, encline à partager sa passion pour son terroir. Ils sont dix à la suivre depuis la grève du Varlen. « Sur 120 hectares, 10 producteurs font vivre à l'année 40 familles, sans compter les saisonniers ». Environnement, reproduction, commercialisation, affinage... Cécile sait tout du joyau local. À ses

côtés ce jour-là, Michel Perrot, ostréiculteur, ouvre quelques huîtres de son cru. La visite est riche et ludique. Cécile tend une coque au petit Marceau : « C'est bon mais c'est salé. J'ai l'impression de manger de la mer ! ». Ses parents sourient, ravis « de la découverte et du grand bol d'air ».

➔ d'infos et autres visites : <https://echappees-tregorroises.biz>
Page Facebook.



avec Cécile, notre guide d'huîtres.

Plougrescant. Les parcs à huîtres se dévoilent à la grève du Varlen

Tout l'été, en fonction des marées, Cécile Hervé, guide d'Échappées Trégorroises, fait découvrir aux plus curieux les parcs à huîtres à Plougrescant (Côtes-d'Armor). L'occasion d'en savoir plus sur la production de ce mollusque populaire pendant les fêtes...



Cécile Hervé, guide depuis 10 ans, fait visiter les parcs à huîtres à marée basse aux touristes venus de loin.

Je vois que vous êtes tous bien équipés, c'est parfait on peut y aller. Les visiteurs sont prévenus : le terrain sera glissant et mouillé. À la grève du Varlen à Plougrescant ([Côtes-d'Armor](#)), Cécile Hervé, guide d'Échappées Trégorroises, anime avec passion ses visites ostréicoles. Ce mardi, ils sont une douzaine à s'être déplacés de toute la France : Seine-Maritime, Auvergne, Alsace, Toulon... Pour tout comprendre de l'évolution et de la production des huîtres en Bretagne. C'est donc sous un ciel bleu avec d'épaisses chaussures de marche que le groupe se laisse guider.

3 ans d'élevage

« Vous vous trouvez sur un parc à huîtres de plus de 120 hectares », commence par détailler la guide. Sur place, ce sont environ une dizaine d'ostréiculteurs qui se partagent le terrain. Ici, les huîtres sont élevées dans des poches (4 000 par hectares), disposées par rangées. 3 à 4 fois par an, elles sont retournées afin d'éviter la formation d'algues vertes à l'intérieur. Un procédé long, mais plus qu'indispensable pour obtenir un aspect final satisfaisant. Ici, les huîtres resteront 3 ans avant d'être triées, calibrées et commercialisées. Au fur et à mesure de leur croissance, nous allons les dédoubler et réduire leur nombre par poche pour qu'elles se sentent à leur aise », détaille Cécile Hervé, sous l'œil attentif des visiteurs.



Une dizaine d'ostréiculteurs se partagent le parc et retournent 3 à 4 fois par an les poches des huîtres. | OUEST-FRANCE

Une reproduction sous conditions

À la grève du Varlen, la *Crassostrea Gigas* – huître japonaise – domine. Elle est sans doute celle qui s'adapte le mieux à l'environnement de la Bretagne Nord. Eau à 18 degrés, bon taux d'ensoleillement, nutriments... Plusieurs facteurs sont en effet essentiels pour réussir sa reproduction en milieu naturel. D'autres naissent en éclosure, dans des bassins.

N'oubliez pas : il n'est possible de manger des huîtres naturelles que pendant les mois en « r » : de septembre à avril. Le reste du temps, elles se reproduisent. ». Du 14 juillet au 15 août, la période de laitance commence. Hermaphrodites, ces mollusques changent de sexe chaque année. Pendant cette étape, les mâles déverseront leurs spermatozoïdes et les femelles, des ovules, rendant l'eau de mer laiteuse.

Seuls 2 à 3 % survivront. Le reste sera mangé par les poissons ou se dispersera, souligne Cécile.



On compte environ 4 000 poches par hectares. Plus les huîtres grandissent moins elles seront nombreuses à l'intérieur. | OUEST-FRANCE

Des huîtres jusqu'à 1 kg

Jusqu'à quel âge peut vivre une huître ? questionne un petit garçon. Bonne question jeune homme ! À ton avis ? répond l'accompagnatrice. Une main dans une poche et deux minutes plus tard, la guide ressort une importante huître devant les yeux surpris des touristes. Celle-ci a 20 ans et pèse entre 1 kg et 1 kg et demi. Elle l'affirme, elle pourrait tout à fait être consommée. Bien sûr, l'aspect et le goût seraient différents. Mais pour l'heure elle sert surtout de démonstration ». Voilà donc une visite qui n'a pas manqué de donner l'eau à la bouche des amateurs de mollusques...



Certaines huîtres peuvent vivre jusqu'à 20 ans et peser entre 1 kg et 1,5 kg. | OUEST-FRANCE