



# LES HUITRES DE LISTREC

[www.leshuitresdelistrec.fr](http://www.leshuitresdelistrec.fr)

07 86 17 81 43  
Lieu-dit Listrec  
56550 LOCOAL MENDON  
huitres.yvon@free.fr



Nous sommes 3 à l'année, Jean-Noël, Tifenn et Louis. Cette saison est encore incertaine en termes d'humains : Anne nous accompagne depuis des années à mi-temps, Léo a commencé en septembre. En décembre, nous serons enrichis de Jérémy, Gwen, Jacques, Théo, Martin, au moins, et sans doute une valeur sûre ponctuellement, la maman du patron, qui trouve vivifiante la saison de Noël. Cela dit, de ses presque 92 ans, elle insuffle beaucoup d'inspiration aux petits jeunes que nous sommes tous. Et du far aussi.

Merci à Jean-Paul Fretillet pour les 2 photos ci-dessus.

Jean-Noël et Tifenn YVON sont ostréiculteurs dans la Ria d'Etel, Morbihan, une petite mer intérieure à la biodiversité reconnue.

Les huîtres qu'ils élèvent sont nées en mer, naturellement, par captage sur des collecteurs.

Le savoir-faire de Jean-Noël, acquis sur plusieurs générations, a complété ses convictions écologiques et rencontré celles de Tifenn qui travaille avec lui depuis plus de dix ans. A eux deux, ils maintiennent une ostréiculture traditionnelle, en symbiose avec leur milieu, mi-terrien, mi-marin, les interactions étant infinies au cœur d'un bassin versant encore préservé.

Les huîtres sont élevées en poches et au sol, deux pratiques complémentaires, à la fois en terme de qualité gustative et de sauvegarde d'une culture de plus en plus méconnue.

Forts de leur expérience, ils sont conscients de l'impact que cette culture a sur le milieu, et travaillent avec de très faibles densités afin de laisser sa place à chaque espèce vivante, une cohabitation nécessaire à l'équilibre naturel.

Vous dégustez inconsciemment peut-être, un savoir, une histoire, une expérience et une volonté farouche de les transmettre. Merci de nous permettre de partager cela !

