



En ce moment Vendée Globe Covid-19 Attestations de déplacement Ouest-France vous répond

Accueil / Bretagne / Île-Tudy

Île-Tudy. Ronan Cariou : la passion de l'ostréiculture

Voici 40 ans que Ronan Cariou exerce toujours avec la même passion son métier d'ostréiculteur à l'Île-Tudy (Finistère). Ses produits ont du succès jusqu'au-delà des Alpes et des Pyrénées.



Ronan Cariou, présent sur toutes les opérations. | OUEST-FRANCE

Ouest-France

Modifié le 27/12/2016 à 16h06

Publié le 27/12/2016 à 00h00

Abonnez-vous

ÉCOUTER

LIRE PLUS TARD

Newsletter La Matinale

Chaque matin, l'actualité du jour sélectionnée par Ouest-France

Votre e-mail OK

Votre e-mail est collecté par le Groupe SIFA Ouest-France pour recevoir nos actualités. [EN SAVOIR PLUS](#)

Partagez

FACEBOOK

TWITTER

FLIPBOARD

MESSANGER

LINKEDIN

EMAIL

Son produit phare, l'huître crouse, ometa prochainement la grande majorité des tables de réveillon. Il en produit 200 tonnes chaque année. Particuliers, restaurants, grandes enseignes et poissonneries se les arrachent, tant le savoir-faire de l'entreprise permet d'obtenir une huître charnue, goûteuse à souhait, douce et longue en bouche. Alimant particulièrement nourrissant bien que faible en calories, source de vitamine B12 et riche en sels minéraux, l'huître est également réputée pour son apport en oméga 3 et ses effets bénéfiques sur la santé cardiovasculaire. Mais pour arriver à un tel résultat, les amateurs ne se doutent probablement pas de la chaîne d'opérations à mener, de la surveillance constante de l'évolution du mollusque et de toutes les manipulations à effectuer depuis les parcs jusqu'au conditionnement final en bourriches.

Tâches laborieuses

Ronan Cariou pratique le demi-élevage. Ses très jeunes huîtres arrivent de Normandie, conditionnées en bacs de 20 kg. Elles sont alors mises en poches de 4 à 5 kg, par groupe de 180, le chiffre est précis. Pas moins de 100 000 poches sont ainsi remplies et placées sur des tables, sur 10 des 20 ha de l'exploitation, depuis la cale américaine jusqu'au ruisseau bien connu des liliens.

Première épreuve laborieuse, retourner toutes les poches toutes les trois semaines. « À cet effet, je suis obligé d'engager des saisonniers pour ce travail qui va durer chaque fois une semaine complète, explique Ronan Cariou. Nous produisons deux sortes d'huîtres, les triploïdes au printemps et en été, et les naturelles de septembre à avril. » Elles séjourneront dans les parcs de 12 à 18 mois et il est nécessaire que les parcs soient à découvert au rythme des marées, c'est ainsi qu'elles s'accroissent et se développent.

Elles se nourrissent essentiellement de phytoplancton en suspension dans l'eau de mer, nourriture abondante dans les estuaires et aux abords des rivières, ce qui fait de la zone d'élevage choisie un lieu quasi idéal. Viennent ensuite les opérations de lavage, de triage, de calibrage. « Même mécanisées, ces opérations sont très physiques et pénibles. Le froid, les volumes à manipuler, sont un peu nos compagnons d'infortune ! » Les huîtres seront ensuite placées dans des bassins de purification, en eau de mer oxygénée.

Enfin, la calibreuse va permettre de gagner un peu de temps, des godets répartissant les mollusques en fonction de leur taille. « Certaines huîtres se sont plus développées que d'autres ; les plus grosses, les n° 1, partent systématiquement en Italie ; si elles sont très prisées des Transalpins, elles ont moins de succès ici. » Les n° 4 sont remises en poches puis dans les parcs.

En France, on apprécie beaucoup la n° 3 et la n° 2. En Espagne aussi, puisque les meilleures tables d'Ibiza servent également les huîtres Cariou à leurs clients. Ronan est présent sur toutes les opérations, au milieu de ses huit salariés. « Il est clair qu'il vaut mieux ne pas compter ses heures quand on aime ce travail, surtout pendant ces périodes de fêtes ! »

En plus des huîtres, l'entreprise produit aussi de la palourde, deux hectares leur sont réservés. Elles sont semées sous filet pour les protéger de leurs prédateurs, les daurades et les crabes. Achetées en 6 mm, c'est une production de 15 à 20 tonnes chaque année qui est récoltée.

Signe de bonne santé des eaux, Ronan Cariou constate un captage naturel, des palourdes sauvages venant également s'installer sur l'élevage.

Créez, **gratuitement**, votre vitrine commerce sur **ouest-france.fr** !
[Je crée ma vitrine](#)

En continu

- 23/11 Île-Tudy. Au centre nautique, de la marche aquatique sur prescription médicale
- 22/11 Île-Tudy. Le combat continue pour l'association L'horizon d'espoir
- 19/11 CCPBS : gouvernance inédite et gestion de crise
- 17/11 Île-Tudy. Le confinement porte la plume de Marie Sizun
- 16/11 TÉMOIGNAGES : Érosion ou littoral abandonné certains habitats, une option taboue pour les élus
- 14/11 Île-Tudy. Un plateau-repas traiteur inédit pour les aînés
- 07/11 Île-Tudy. Une photo de vacances pour la recherche

ANNONCES IMMOBILIÈRES [ouestfrance-imm.com](#)

	VENTE MAISON 251 400 € Île-Tudy 29 7 photos
	VENTE MAISON 292 000 € Île-Tudy 29 7 photos
	VENTE MAISON 475 000 € Île-Tudy 29 13 photos

[Voir toutes les offres](#)

Ailleurs sur le Web Contenus Sponsorisés

