Valorisons les productions locales !

UN LIEU D'ÉLEVAGE

Les Abers constituent un terroir conchylicole privilégié où le va-et-vient des marées et les échanges entre eau douce et eau salée confèrent aux produits de la mer leurs qualités exceptionnelles.

DES TECHNIQUES PERFORMANTES

L'élevage des huîtres se fait sur tables, découvertes à marée basse, dans des poches fermées. Cette technique en surélévation permet aux huîtres de bénéficier pleinement du milieu environnant. Les moules sont également élevées en poches ou sur filières et présentent un taux de chair et une qualité gustative remarquables !

UNE FILIÈRE ÉCONOMIQUE INCONTOURNABLE

La conchyliculture des Abers :

- **2000 tonnes** d'huîtres creuses
- **70 tonnes** d'huîtres plates

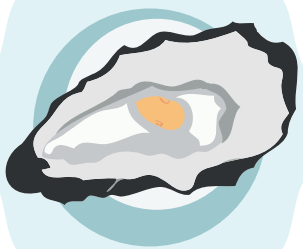
Produites par les 12 ateliers conchylicoles du territoire, qui produisent également :

- **450 tonnes** de moules
- **20 tonnes** de coques
- **5 tonnes** d'ormeaux
- **1 tonne** de palourdes

Cette filière représente près de **100 emplois.**

Un territoire, des savoir-faire, des hommes

Zoom sur la nacre des Abers



PAYS DES ABERS, PAYS DES HUÎTRES

L'ostréiculture en tant qu'élevage commence au XIXe siècle, son développement étant favorisé par la présence de bancs naturels d'huîtres plates dans l'Aber-Benoît. Des cultures expérimentales sont entreprises dès 1898 et le passage de l'artisanat à une production intensive a entraîné une modification profonde des pratiques d'élevages et de récoltes.

Aujourd'hui, le Pays des Abers est devenu le Pays des huîtres de qualité, présentées sur les plus grandes tables de France et reconnues pour leur goût si caractéristique : iodé et puissant, c'est le goût du terroir !

VERS UNE ROUTE DE L'HUÎTRE DES ABERS

De Plouguerneau à Saint-Pabu vous pourrez, courant 2014, emprunter la « Route de l'huître » qui vous fera découvrir les Abers et leurs secrets. Aux détours de chemins, dunes et bosquets, vous comprendrez ce qui fait la qualité exceptionnelle des produits élevés dans cet écosystème remarquable. En voiture ou à vélo, ce circuit balisé d'environ 40 km et jalonné de tables d'interprétation vous proposera une rencontre avec l'authenticité.

Office de tourisme des Abers
Place de la gare - 29870 LANNILIS
02.98.04.05.43
www.abers-tourisme.com

Communauté de communes du Pays des Abers
Avenue Waltenhoffen - 29860 PLABENNEC
www.pays-des-abers.fr

Agence de Développement
Pays des Abers - Côte des Légendes
Espaces Kermaria - BP18 - 29260 LE FOLGOET
02.98.89.78.44
www. agence-aberslegendes.com

Les Abers

à déguster sans modération !

LES CONCHYLICULTEURS DES ABERS
VOUS INVITENT À DÉCOUVRIR LEURS PRODUITS

Envie d'une pause iodée ?

LES CONCHYLICULTEURS DES ABERS VOUS PROPOSENT DES PRODUITS DE QUALITÉ TOUTE L'ANNÉE

SAINT-PABU

1 Xavier HANSEN
Rue de l'Aber Benoît • Tél : 02.98.04.45.68

LANDÉDA

2 Les Viviers de Beg Ar Vill
Sylvie et Jean-Jacques BESCOND
An Treiz - Le Passage • Tél : 02.98.04.93.31

3 Société Atlantique de Mariculture
An Treiz - Le Passage • Tél : 02.98.37.41.78

4 Les Viviers de l'Aber Benoît
Jacques LE BOT
An Treiz - Le Passage • Tél : 06.17.98.94.60

5 Jean-Claude OGOR
An Treiz - Le Passage • Tél : 02.98.04.85.94

6 Les Huîtres du Passage
Laurent BESCOND
An Treiz - Le Passage • Tél : 02.98.04.99.66

7 Pascal CHARRETEUR
St Antoine - L'Aber Wrac'h • Tél : 09.79.34.48.69

LANNILIS

8 Les Huîtres de Prat Ar Mor
Pierre BESCOND
Paluden • Tél : 02.98.04.45.68

9 Les Viviers de Prat Ar Coum
Caroline MADEC
Prat Ar Coum • Tél : 02.98.04.00.12
www.prat-ar-coum.fr

PLOUGUERNEAU

10 Les Coquillages du phare de l'Ile Wrac'h
Emmanuel LEGRIS
Castel Ac'h • Tél : 06.30.17.78.81
www.coquillagesduphare.com

Vente directe Dégustation sur place

À la découverte des huîtres et des moules des Abers

11 Les Viviers Bretons
Porz Grac'h - Plouguerneau
Tél : 02.98.04.62.43

12 France HALIOTIS Ormeaux
Kerazan - Plouguerneau
Tél : 02.98.37.17.39

13 Les Viviers de Bassinic
Kergoff - Plouguerneau
Tél : 02.98.04.79.15

Maison des Abers
Ecomusée des Goémoniers
Points de vue
Ports des Abers
Présence des producteurs sur les marchés hebdomadaires

Future route de l'huître
Rand'Abers n°7
Rand'Abers n°2
Rand'Abers n°6