

COMMANDE GROUPEE D'HUITRES NATURELLES

Bourriche de 50 **huitres creuses bio n°3** au prix de 35 €

Réservation jusqu'au 16 décembre à l'épicerie ou par mail : epicerie@locavore.fr

Livraison et règlement le **jeudi 21 décembre** à l'épicerie par CB , chèque ou espèces

 Sentinelle SlowFood™	 UN SITE NATURA 2000	 UNE HUITRE NÉE ET ÉLEVÉE EN MER	 LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE
---	--	--	--

HUITRES YVON JEAN NOEL ET TIFENN

LISTREC 56550 LOCOAL MENDON 07 86 17 81 43 huitres.yvon@free.fr



LES ORIGINES

Yvon par le père et Tonnerre par la mère, Jean-Noël est l'héritier de l'entreprise familiale. Accompagné de son épouse Tifenn, il a su casser les codes conventionnels et façonner une ostréiculture de plain-pied dans l'avenir avec des méthodes traditionnelles.

Fervents défenseurs de l'environnement avec différentes démarches autour de la qualité de l'eau, une production propre et juste, Jean-Noël et Tifenn valorisent la *Cassostrea gigas* huître

HUITRES YVON JEAN NOEL ET TIFENN

LES ORIGINES

Chantier construit par Yvan TONNERRE en 1958

Yvon par le père et Tonnerre par la mère, Jean-Noël est l'héritier de l'entreprise familiale. Accompagné de son épouse Tifenn, il a su casser les codes conventionnels et façonner une ostréiculture de plain-pied dans l'avenir avec des méthodes traditionnelles.

Fervents défenseurs de l'environnement avec différentes démarches autour de la qualité de l'eau, une production propre et juste, Jean-Noël et Tifenn valorisent la *Cassostrea gigas* huître née en mer, espèce menacée par les tenants de l'ostréiculture productiviste, qui ne vise que le profit à court terme.

A Listrec, on cultive une huître rustique au patrimoine génétique riche, dans un milieu où la diversité des planctons permet à l'huître de grandir à son rythme et dans les meilleures conditions, résultats du savoir-faire de l'ostréiculteur.

Les engagements d'une entreprise née des valeurs humaines qui la composent, mènent Jean Noel et Tifenn à défendre une ostréiculture durable et solidaire où la nature guide l'homme qui sait sa chance d'y avoir une place.

Vous qui lisez, avez votre place dans ce circuit, en étant acteur et responsable de votre achat :
Merci.

L'ÉTHIQUE

Nos huîtres sont toutes nées en mer et élevées sur le même site de production, à Listrec. Nous refusons l'huître produite en éclosérie, avec une reproduction assistée et hors de son milieu naturel.

Le cycle de l'huître est dépendant des saisons, des élévations de température de l'eau en été, de l'apport d'eau de pluie à l'automne et en hiver. Elle connaît ainsi des périodes de reproduction et de croissance que nous respectons. Notre objectif est de mettre l'huître dans les meilleures conditions pour qu'elle grandisse et s'épanouisse à son rythme.

Ainsi, nous leur donnons toute la place nécessaire et même plus, avec une densité très inférieure aux normes permises dans la profession.

Les parcs sur l'estran permettent un élevage au sol et sur table aussi. Chaque technique a son avantage et les huîtres passent toutes une partie de leur vie soit au sol, soit en poche.

Dans votre assiette, l'huître aura été travaillée au moins une cinquantaine de fois pour donner le meilleur de sa chair et de son goût.