

Écrit par AFP et Quentin Cezard - Publié le 12/02/2024 à 17h03

C'est la "perle du Morbihan". Ostréapolis, un centre pour découvrir l'huître et l'ostréiculture, ouvre ses portes



Dans le centre d'Ostréapolis, une exposition permanente propose sur 200 m2 une visite "sensorielle, éducative et ludique". • © Atelier Philippe Madec

Ecosystème, biologie, gastronomie: Ostréapolis, centre d'interprétation dédié à l'huître dans tous ses états, ouvre ses portes samedi au Tour-du-Parc, première commune ostréicole du golfe du Morbihan, pour développer l'offre touristique du territoire et mettre en avant sa filière phare.

"*Cette discrète sentinelle du Golfe du Morbihan va vous livrer tous ses secrets !*": l'huître dans tous ses états. Ostréapolis, le tout nouveau centre d'interprétation dédié à l'huître ouvre ses portes samedi "dix-huitres" février au Tour-du-Parc, première commune ostréicole du golfe du Morbihan. L'objectif : développer l'offre touristique du territoire et mettre en avant sa filière phare.

L'idée de ce centre, présenté lundi à la presse, est de sensibiliser tous les publics (touristes, scolaires, habitants, etc.) à l'huître et à son environnement pour les "*inciter à aller ensuite sur le*

terrain, sur les chantiers ostréicoles" à la rencontre des professionnels, résumé Aline Guiho, directrice de la communication de l'Office du tourisme du Golfe du Morbihan Vannes.

Des huîtres du sol au plafond

Des huîtres, du sol au plafond. Le revêtement du parvis de 710 m² est en partie (20 %) fait à base [de coquilles d'huîtres recyclées par l'entreprise Kervellerin](#) (à Cléguer). Il a fallu Plus de 100 tonnes de coquillages pour une telle surface. Le bâtiment principal lui est habillé des tuiles chaulées utilisées par les ostréiculteurs locaux pour mieux cultiver le naissain de l'huître plate endémique de Bretagne.

Au centre, une exposition permanente propose sur 200 m² une visite "*sensorielle, éducative et ludique*". "*On y touche des roches, on observe le milieu dans lequel se développe l'huître grâce à des vidéos réalisées spécialement par l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer) ou sous un dôme montrant, comme dans un microscope, toutes les formes de vie qui grouillent dans une goutte d'eau*", détaille Morgane Meresse, chargée de la création de l'exposition.

Témoignages d'ostréiculteurs et simulateur de barge

Le visiteur deviendra ainsi incollable sur le mode de vie de l'huître, sa reproduction (hermaphrodite, elle peut être mâle ou femelle successivement) et ses différentes phases de maturation durant les trois ans d'élevage nécessaires avant qu'elle arrive dans nos bourriches.

Via des entretiens enregistrés, six ostréiculteurs partagent leur savoir-faire, tandis qu'un simulateur permet de barrer une barge au milieu des parcs ostréicoles pour récolter les coquillages. Plusieurs tutoriels sont également proposés, sur le calibre des huîtres ou sur la façon d'ouvrir le coquillage. L'exposition s'attarde aussi sur les qualités gastronomiques et nutritives de l'huître, riche notamment en zinc.

Ostréapolis insiste enfin sur les nombreuses possibilités de valorisation et de recyclage des huîtres, comme le béton expérimental constitué à 20% de coquilles d'huîtres utilisé pour le parvis du centre. D'un coût de 3,8 millions d'euros hors taxes, Ostréapolis table sur une fréquentation annuelle d'environ 50.000 visiteurs.

Avec l'AFP.