

# Tourisme. À la découverte de la baie et... des huîtres

C'était une première et la découverte, en bateau, de la baie de Morlaix jointe à une visite d'une entreprise ostréicole a rassemblé 14 personnes, mercredi, au départ de la Groue. Sous la conduite de Michèle François-Guivarch, le groupe, composé de vacanciers et de Léonards, a embarqué sur le Enez Vaz avant de gagner le large pour un décor de carte postale.

## Une trentaine d'entreprises

Et de fait, les aventuriers en eaux calmes ont eu tout loisir de repérer les réserves d'oiseaux qui abritent cormorans huppés, goélands argentés, macareux moines, sternes cogeks, grands cormorans... Mais aussi le château du Taureau qui a suscité bien des commentaires sur son « cousin » de Fort Boyard et tous les îlots dont la baie est parsemée.

Au-delà de la promenade maritime, invitation était faite à approcher l'économie ostréicole de la région, une trentaine d'entreprises employant 150 personnes environ. Accueilli dans l'exploitation de M. Madec à Carantec, le



Michèle François-Guivarch (à gauche) a commenté la visite.

groupe a interrogé sans relâche sur le savoir-faire complexe des ostréiculteurs : la récolte du naissain d'huîtres, l'élevage, l'affinage ou engraissement... Il faut

savoir que les naissains viennent d'Oléron et, qu'ensuite, ils sont semés, soit sur le parc en mai, soit placés dans des poches de février à avril.

## Dégustation

Au programme, une visite des bassins où sont stockées les huîtres après récolte et de l'atelier de conditionnement. Le calibrage et le pesage sur une chaîne informatisée permettent d'embarquer et de cercler 600 bourriches à l'heure. « Le bois choisi pour l'emballage est le peuplier, explique Michèle François-Guivarch, car c'est le seul qui n'ait pas d'odeur ».

Au gré des questions, les estivants ont appris que les huîtres deviennent successivement mâles puis femelles, que l'huître plate est vivipare et libère 500.000 à 1.500.000 larves, que la creuse, ovipare, pond de 20 à 100 millions d'œufs dont une dizaine seulement survivra... Point d'orgue obligé : une dégustation sur place, agrémentée du petit vin blanc de circonstance...

## > Pratique

Prochaines visites, vendredi 19 août, de 9 à 12 h et jeudi 25 de 14 h 30 à 17 h 30. Inscriptions la veille à l'office de tourisme au 02.98.69.05.69.