

La Fête de l'Huître de Carantec

Du 27/04 au 03/05/2023 sur la commune de Carantec, et ensuite chaque année ou tous les ans à cette période propice à la découverte de l'Huître et de Carantec.

Organisée par des bénévoles de l'association et d'autres associations associées à l'événement, sous l'œil bienveillant de la Mairie et de Morlaix Communauté.

Au cœur de la Baie de Morlaix, le territoire de la ville de Carantec est encadré par 2 rivières : la Penzé et la rivière de Morlaix. C'est une presqu'île avec des kilomètres d'estran baignés deux fois par jour par les marées de la Manche. Une zone particulièrement riche naturellement, exploitée depuis longtemps par les hommes, et depuis 1892 pour l'élevage des huîtres.

En 2022, l'activité ostréicole s'étale sur 700 Ha d'estran, fait vivre directement environ 120 emplois directs au travers de 69 entreprises, dont 21 entreprises locales. Près de 6000 tonnes sont produites chaque année pour un chiffre d'affaire de plus de 6 millions d'euros, dont près de la moitié par les entreprises locales.

L'huître à Carantec structure et anime les paysages (parcs, chalands, balises, ...) et reste une composante forte du territoire. Elle a contribué à la notoriété et au développement de cette station balnéaire du nord Finistère.

L'idée de la Fête de l'Huître, initiée par des gens du métier, est de mettre en valeur et de faire découvrir comment et pourquoi ce mollusque marin, devenu un fruit de mer très apprécié, est si important pour notre territoire.

Des animations structurées autour de six thématiques

Pour fêter l'Huître à Carantec, les bénévoles se sont organisés autour de 6 thèmes dirigés ou co-dirigés par des personnalités, souvent connus et reconnus pour leurs compétences et/ou leurs implications sur la commune.

Pour chaque thème, sont listées les animations en cours de préparation. Le programme est à ce jour non définitif. La volonté est de proposer des animations ludiques et conviviales -gastronomie, sport, art- mais pas seulement. Aborder l'huître sous les aspects métiers, écosystème, environnement, art, culture... illustre cette volonté d'aller au-delà du côté festif, tout en s'adressant au plus grand nombre, avec pédagogie. Les écoles et le collège de Carantec sont associés à la Fête au travers d'ateliers pédagogiques, interventions, conférences au sein des classes.

Gastronomie

Bien sûr, c'est bien parce que l'huître est un met délicieux -surtout celle de Carantec ;-) qu'elle s'inscrit dans l'économie, la vie des gens, et prend cette place. La gastronomie est donc un des thèmes phares de la Fête de l'Huître.

Animations envisagées :

- une dégustation autour de stands sur les multiples façons de préparer le fruit de mer
- un menu "Huitres de Carantec" proposé par de nombreux restaurants de la commune
- la création d'une bière à l'huître "Oyster beer" dans la tradition des bières brunes irlandaises

Pilotes du thème "Gastronomie" : Nicolas Carro, chef 1 étoile Michelin et Pierre-Yves Jaouen, brasseur.

Histoire

Comme pour beaucoup d'activités, l'ancrage historique de la culture de l'huître à Carantec aide à comprendre comment le fruit de mer a façonné le territoire et les hommes

Animations envisagées :

- conférence l'huître à Carantec, 2 siècles de présence continue
- contes & légendes par le conteur ... Ostrea et argo
- Portraits ostréiculteurs - photos / vidéos

Pilote du thème "Histoire" : Alain Morvan, ostréiculteur depuis de nombreuses années à Carantec. Découvreur de la plus grosse huître du monde.

Métier

Qu'est-ce que le métier d'ostréiculteur en 2023, en Bretagne ? C'est à cette question que les animations proposées autour de ce thème répondront.

Animations envisagées :

- présentation des outils de l'ostréiculteur (chaland, drague, table, ...), démonstrations et mise en situation du grand public : manipulation des poches sur des tables.
- panneaux pédagogiques sur le travail de l'huître

- visites de chantiers et parcs ostréicoles à marée basse

Pilote du thème "Métier" : Denis Pengam, dirigeant d'un chantier naval, prestataire pour de nombreux professionnels du secteur maritime, pêche et ostréiculture.

Ecosystème

Pas d'huître sans une bonne qualité de l'eau. Pas d'huître lorsqu'une épizootie décime les parcs. De tous temps, l'huître est un indicateur de l'écosystème dans lequel nous vivons. Les scientifiques s'intéressent à la famille des "Ostréidae" notamment les chercheurs CRNS/Ifremer de la Station Biologique de Roscoff, experts internationaux du milieu marin et des huîtres.

Animations envisagées :

- conférences scientifiques chercheurs Ifremer CNRS
- interventions écoles maternelles primaires
- ateliers & visites des chantiers collège des 2 Baies

Pilote du thème "Ecosystème" : Gireg Berder, ostréiculteur depuis 4 générations.

Arts

Parcours artistique dans la ville, intérieur et extérieur (collages, photographies, performances, sculpture etc...), « un ostréiculteur, un artiste » exposition in situ dans les bâtiments ostréicoles

Exposition temporaire dans les 2 galeries de la ville.

Animations envisagées :

- expositions
- parcours artistique en itinérance
- ateliers peinture et art plastique

Pilotes du thème "Arts" : Sophie Robin, Promotion artistique, chargée d'événementiel, **Flavie Despretz**, Plasticienne.

Culture & sport

Thématique large qui regroupe de nombreuses initiatives, en partenariat avec d'autres associations, met aussi en lumière le dynamisme associatif de la commune -une cinquantaine d'associations recensées- pour 3200 habitants.

Animations envisagées :

- course d'orientation "ostréicole", avec l'association "La Vie en Rose" de lutte et prévention contre le cancer du sein.
- compétition de golf, avec l'AS du Golf de Carantec
- chants avec l'association "La souris noire"
- conférence avec Pierre-Yves Decosse

Pilote du thème "Culture et sport" : Loïck Mével, retraité et président d'association.

La suite

L'organisation de l'événement se poursuit activement pour que la 1ère édition de la "Fête de l'Huître de Carantec" soit une réussite.

La tenue d'une conférence de presse est envisagée courant mars, avec la liste définitive des animations, les lieux, horaires et informations pratiques.

Un site internet avec l'ensemble des informations mises à jour au fur et à mesure sera disponible début mars. Les informations seront relayées sur quelques réseaux sociaux.

D'ici cette date, les informations importantes sur l'événement seront communiquées en priorité à la presse.

Les contacts Presse

- **Gireg Berder**, ostréiculteur à l'initiative de l'événement - 06 64 46 75 53
- **Denis Pengam**, dirigeant d'un chantier naval pour les professionnels de la mer - 00 98 67 00 62
- **Pierre Cheminant**, en charge de la communication de l'événement - 06 80 30 66 67