



*Huitres Quéré : Un reflet de la mer, brut et authentique*





Chez **Coquillages du Sillon**, nous cultivons des huîtres dans les eaux océaniques du **Sillon de Talbert**, nous permettant de créer des saveurs uniques.

### *Notre secret ?*

Un savoir-faire, combiné d'une passion inébranlable pour la qualité et l'authenticité.

**Yann Quéré**, avec l'expertise accumulée sur plusieurs dizaines d'années, veille à ce que chaque huître creuse que nous produisons soit un petit chef-d'œuvre : riche en goût, parfaitement iodée et croquante.

Nos parcs étendus sur **32 hectares** sont le terrain de jeu où ces délices de la mer prennent le temps d'arriver à maturité.

Chez **Coquillages du Sillon**, effort, rigueur, qualité et traçabilité ne sont pas seulement des mots, ils sont au cœur de tout ce que nous faisons.

### *Notre mission*

Garantir la traçabilité, la qualité et la fraîcheur de nos produits.

« Originaire du Finistère, j'ai grandi entouré par l'univers des coquillages. Mon parcours a commencé dès l'âge de 16 ans par des jobs d'été dans l'ostréiculture, aux Abers.

Mon engagement envers ce domaine m'a conduit à poursuivre une formation spécialisée, pour obtenir un BTS en aquaculture, suivi d'un diplôme d'ingénieur aquacole.

Après mes études, j'ai participé à la création de la première ferme pédagogique aquacole sur l'île de Ré.

Ensuite, j'ai passé dix-sept ans en tant que **Directeur** d'une entreprise ostréicole d'huître plate en baie du Mont Saint-Michel. Une expérience qui a consolidé **mon expertise et ma passion** pour ce domaine.

J'ai ressenti le besoin de lancer ma propre aventure.

En 2011, j'ai saisi l'opportunité d'acquérir 2,5 hectares de concessions sur l'estran de Pleubian, pour fonder **Coquillages du Sillon**. »

*Yann Quéré*, dirigeant



**Coquillages du Sillon**, c'est l'histoire d'un ostréiculteur passionné. Installé depuis 2011 au large du **Sillon de Talbert** et de l'**île Maudez**, portant au plus haut les valeurs d'un métier aussi noble que difficile.

### **Éleveur, Producteur, Expéditeur**

**Yann Quéré** et son équipe consacrent toute leur énergie et leur attention à cette culture de produits vivants.

Amoureux de leurs beaux rivages Bretons, fiers d'exercer ce métier aux contraintes des marées et de Dame Nature ces femmes et ces hommes de **Coquillages du Sillon** nous prouvent que la passion est le plus puissant des moteurs.



*L'évolution au fil des années*



**2013**

Renforcement de la capacité de production avec la création la société *Du Bout du Monde*, suivie de la création d'*Ostrea Coquillages*, consolidant ainsi notre positionnement dans le secteur.

**2017**

Le 7 juillet 2017, *Coquillages du Sillon* a inauguré un nouveau chantier, marquant une étape importante dans le développement de notre infrastructure.

**2020 & 2024**

Coquillages du Sillon a été récompensé lors du **Salon de l'Agriculture**, remportant des prix en 2020 et à nouveau en 2024, témoignant de notre excellence et de notre engagement envers la qualité.



## *L'expansion de nos parcs*

**2011 à 2015** : 2,5 hectares

**2015 à 2017** : 14 hectares

**2017 à 2020** : 15 hectares

**2020 à 2024** : 32 hectares



*Notre lieu d'élevage, un support idéal*



Dans une eau translucide enrichie par l'embouchure du Trieux, ce site apporte à nos huîtres les éléments nutritifs nécessaires à la bonne croissance de notre produit.

Le sédiment sableux sur l'ensemble des parcs nous apportent une facilité d'accès par des engins roulants. De plus il évite l'augmentation brutale de la température de l'eau.

Au niveau sanitaire ce site révèle également une qualité exceptionnelle référencée en zone A.

La stratégie de notre production est de *laisser le temps au temps*.

Le cycle d'élevage est supérieur à 3 ans, ce qui permet au produit l'obtention d'une nacre blanche dure et d'une chair de très belle qualité.

Une fois par mois chaque poches est retournée et travaillée par notre équipe ce qui permet de lui donner une rondeur et sa jolie forme.





*La production*





Grâce à ses 32 hectares de parcs situés à **Pleubian**, entre le **Sillon du Talbert** et l'**Île Maudez**, Yann Quéré propose une production d'huîtres creuses à la fois quantitatives et qualitatives (350 tonnes annuelles).

Engagé à chaque étape de la production, depuis la sélection du meilleur naissain jusqu'à l'emballage, notre entreprise garantit une qualité supérieure tout en préservant la nature et les sols marins.

Nous répondons strictement aux **normes sanitaires européennes** pour garantir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne de conditionnement.

Nos installations modernes permettent un stockage, assurent que tous les produits restent en parfait état de fraîcheur avant leur mise sur le marché.

Notre atelier de conditionnement utilise des outils de calibrage de pointe et assure une sécurité alimentaire totale. Notre dernier contrôle avant expédition est un contrôle manuel de chaque huître afin de garantir une présentation et une conservation optimale. Chaque colis est suivi par une étiquette sanitaire, assurant une traçabilité complète.

**Yann Quéré** dispose d'équipements performants qui lui permettent de développer son activité tout en conservant une maîtrise totale et parfaite de ses élevages et de ses expéditions, garantissant la qualité et la sécurité du produit de sa source jusqu'à la table du consommateur.

# Notre produit

## Huitres creuses

Nos huîtres creuses, élevées par nos soins dans les eaux claires en **zone A** au large du **Sillon de Talbert**, sont une véritable expression du terroir marin qui les berce.

Charnues, gourmandes, et d'une croquante remarquable, elles sont reconnues pour leur caractère distinctif et leur profondeur de goût. Ces joyaux de la mer, gorgés de saveurs iodées, offrent une expérience gustative riche et pleinement satisfaisante.





## Nous contacter

Yann Quéré

Tel. 06 31 33 48 62

Fixe. 02 96 16 12 38

Mail. [coquillagesdusillon@orange.fr](mailto:coquillagesdusillon@orange.fr)

## Nous retrouver

Adresse : ZA Du Costy, 22 610, Lanmodez



création & photos : Crescent Communication

[asequin@crescent-communication.com](mailto:asequin@crescent-communication.com)

