



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.

Nos produits

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.





Huîtres plates

Chaque huître est un festin en soi, parfait pour être dégustée crue pour apprécier son goût de noisette.

Les amateurs d'huîtres trouveront dans chaque coquille un moment de plaisir pur, faisant de nos huîtres plates un choix privilégié pour tous ceux qui cherchent à savourer la mer dans sa plus noble forme.

Sélection de notre part, affiner sur nos parcs pour une durée de 3/4 mois.



Bigorneaux

Découvrez nos bigorneaux, des trésors cachés de nos côtes vivifiantes, élevés dans nos poches avec nos huîtres.

Chaque bigorneau est une petite merveille de la nature, qui garantit une fraîcheur et une qualité.

Leur chair ferme et juteuse, riche en saveurs maritimes, offre une dégustation croquante et savoureuse.



Praires

Découvrez nos praires, issues d'une collaboration étroite avec un pêcheur renommé de Erquy, une garantie de qualité et de provenance authentique.

Ces praires, soigneusement sélectionnées parmi les meilleures récoltes des fonds marins locaux, sont appréciées pour leur chair ferme et savoureuse qui capture l'essence même de l'océan.

Avec une saveur riche et une texture croquante, elles représentent un véritable trésor de la mer, idéal pour les amateurs de fruits de mer recherchant un produit d'exception.



Nous contacter

Yann Quéré

Tel. 06 31 33 48 62

Fixe. 02 96 16 12 38

Mail. coquillagesdusillon@orange.fr

Nous retrouver

Adresse : ZA Du Costy, 22 610, Lanmodez



création & photos : Crescent Communication

asequin@crescent-communication.com

