



Atelier communication  
L'huitre exondée, un produit « made in Thau »

---

**Simon JULIEN**  
[Huitres-Bouzigues.com](http://Huitres-Bouzigues.com)



29 septembre 2017

Ora maritima,  
spécial pêche et cultures marines



# Exondation des huitres : une technique spécifique



29 septembre 2017

**Ora maritima,**  
spécial pêche et cultures marines



# Une technique qui se développe

- En 2017 : 25 à 30 entreprises pratiquant cette technique sur les 450 entreprises du bassin de Thau
- Une nouvelle « mode ostréicole » : de plus en plus de cordes relevées depuis 5 ans des fréquences de relevage différentes
- Une qualité exceptionnelle : huitre douce et pleine



# Communication : état des lieux

- Des stratégies individuelles pour les entreprises  
ex. Huitre « Philemons » : un nom original
- Un relais dans des supports médiatiques nationaux :  
films (14 mn Arte en 2017),  
articles dans journaux spécialisés
- Des ambassadeurs pour les huitres de Thau :  
les chefs cuisiniers et leurs réseaux



# Les projets

- Sensibiliser sur les métiers :  
« Immersion ostréicole », une journée de travail avec les ostréiculteurs  
mais des difficultés en termes d'autorisation
- Sensibiliser sur le milieu :  
disposer de supports pédagogiques au sein des mas ostréicoles accueillant des visiteurs,
- Porter collectivement une communication « produits » :  
IGP « huitres de Thau » ,  
label rouge pour les huitres exondées

