

Présentation de l'atelier ostréicole



Situé au cœlig;ur du bassin ostréicole de Marennes Oléron, le lycée de la Mer et du Littoral possède 2,42 hectares de **parcs d'élevage ostréicole** en mer et 2,5 hectares de marais maritimes (**claires d'affinage**).

Sa ferme d'application est le **support pratique de l'enseignement** technologique conchylicole où la production est menée avec 2 objectifs :

optimiser les techniques d'élevage traditionnelles locales en insistant sur la qualité des produits ;démontrer les avantages des techniques nouvelles (notamment l'utilisation de filières).

L'atelier est de plus équipé d'une salle d'algue, d'une nurserie et d'un bâtiment d'expédition. Le cycle complet de la production d'huîtres est ainsi bouclé.

Pour assurer son propre financement, **l'exploitation commercialise ses produits** : Fines de claires, Spéciales de claires, Pousses en claires (les seules huîtres de France certifiées Label Rouge). Ces produits sont disponibles en vente directe ou conditionnés et expédiés dans toute la France à partir de son atelier équipé aux normes sanitaires et européennes.