

les Viviers de Roscoff

L'Exception

Poissons, moules et crustacés sont **les ingrédients incontournables** de la gastronomie bretonne.

L'eau limpide au large des côtes bretonnes abritent plus de **3.000 espèces** et plus de **7000 algues différentes**.

C'est pour cette raison que Roscoff a été choisi pour l'implantation de la célèbre station de recherche européenne de biologie. Dans les aquariums de l'institut, sont regroupés la majorité des habitants maritimes de la Manche.

Le Port de Roscoff n'est utilisable que par marée haute. Les marées sont tellement fortes que, par marée basse, il est entièrement sec.



Poissons & Crustacés

Dans les fameux Viviers de Roscoff, bassins d'eau de mer près de la Chapelle Saint-Barbe, on conserve les **crustacés tel que homards ou langoustes** dans des conditions naturelles jusqu'à leur commercialisation.

Mais, Les Viviers de Roscoff, sont aussi une entreprise, qui a une belle renommée en tant que négociant en poissons et crustacés. Il s'agit d'une coopérative avec statut de **mareyeur**, qui travaille tous les produits de la Manche : **Baudroie, Soles, Rouget Barbet...**

Les Viviers de Roscoff commercialisent également **les moules et les huîtres** élevées dans les environs proches.



Huîtres

La saveur des huîtres est déterminée par la qualité et la quantité de nourriture disponible, par **la propreté** et la salinité de l'eau. La majorité des huîtres de **type Belon** provient de Bretagne car l'eau des côtes bretonnes est très pure. Les Français produisent annuellement environ 130.000 tonnes d'huîtres dont 100.000 tonnes de «creuses», variété la plus courante.

Les huîtres sont **hermaphrodites**, ce qui veut dire qu'elles peuvent **changer de sexe**. L'huître se transforme au début de l'été en femelle, produit deux cellules de sexes opposées, et pond environ 20 millions d'œufs. Puis elle reprend son sexe masculin.

Le métier d'ostréiculteur est un métier **entre eau et terre**, entre agriculture et pêche, il est souvent appelé **le jardinier de la mer**.



Contact

www.sb-roscoff.fr



Sophie Marron



Jean-Michel Parc

Information complémentaire

Aux abords du Port de Roscoff se situe le plus connu des **marchés de poissons** de la Bretagne : la Criée. Ce terme vient de «à la criée», vente durant laquelle l'acheteur interpelle de vive voix le vendeur.

A Roscoff, la Criée est maintenant entièrement informatisée. Ne sont autorisés pour les ventes matinales, que les mareyeurs locaux professionnels.

