



## Sommaire

Ostréiculteur de père en fils	p.1
Notre visite au chantier ostréicole	p.2
La naissance de l'ostréiculture dans le Morbihan	p.4
Jeux	p.4

M. Yvonnick Jégat



### HUITRES ARMORICAINES

PARCS DE GUILLEVIN en LOCMARIAQUER  
PARCS DE BERNO en ILE D'ARZ

Gros et Détail

## JÉGAT Jean

Ostréiculteur

TÉLÉPHONE 41

ARRADON (Morbihan)

## Ostréiculteur : une passion transmise de père en fils pour les Jégat

Yvan Jégat a transmis à son fils Yvonnick sa passion pour l'ostréiculture. La maison Jégat fondée en 1925 s'attache à préserver la tradition.

### Yvan le Titan

Jean Jégat a créé l'entreprise ostréicole en 1925. Elle était initialement implantée sur l'île d'Arz. Il a sollicité son fils Yvan à reprendre les rennes de l'entreprise familiale après l'obtention de son baccalauréat. Yvan a exercé son métier avec passion de l'âge de 22 ans jusqu'à l'aube de ses 76 ans. "Mon père élevait les huîtres au sol. Il a réalisé un travail de Titan pour durcir ses parcs à Locmariaquer. Il a déversé des cailloux sur plus de 5 hectares puis étalé une couche de sable de 10 cm de hauteur. Tout ça à la seule force de ses bras." nous raconte Yvonnick.

### La transmission du savoir-faire de père en fils

Yvonnick a exercé le métier de commercial pour une imprimerie à Paris. La mer et la navigation lui manquaient trop. Il est revenu travailler dans l'entreprise familiale aux côtés de son père à l'âge de 24 ans. "Mon père m'a appris à observer les gestes qu'un ostréiculteur fait chaque jour dans l'exercice de son travail et à bosser. C'est un grand Monsieur qui ne communiquait pas beaucoup dans le travail. Une huître c'est vivant. On ne fait pas n'importe quoi. Il faut un savoir-faire. L'expérience pour un ostréiculteur comme pour un agriculteur ou un vigneron est importante. Nous ne partageons pas toujours le même point de vue mais mon père est fier de moi aujourd'hui !"

### Elevage à l'ancienne

Yvonnick s'est engagé à perpétuer la tradition. Il élève ses huîtres au sol sur ses parcs de l'île d'Arz et de Locmariaquer. Pas n'importe quelles huîtres : les plates et les creuses mais surtout pas les triploïdes. Vous trouverez également au chantier ostréicole des coquillages comme les bigorneaux. Il emploie 5 à 7 personnes grâce à qui la maison Jégat produit des huîtres de qualité. Bientôt Carole, sa femme, apportera son aide en comptabilité. Coiffeuse de métier, elle suit une formation de reconversion.

### Les changements au fil du temps

Yvonnick nous confie : "Il faut respecter les anciens. Il fallait certes acquérir l'expérience de mon père mais il était important pour moi de sortir de son ombre en changeant l'orientation de l'entreprise. J'ai choisi de privilégier les circuits courts pour la commercialisation de mes huîtres."

### Règle des 3 Y ?

Après Yvan et Yvonnick, Youenn (9 ans) prendra-t-il la succession de son père à la tête du chantier ostréicole ? A moins que ce ne soit sa fille Alizée (12 ans) qui perpétue la tradition dans la famille Jégat... "Je souhaite que mes enfants fassent autre chose car mon métier est un sacerdoce" nous déclare Yvonnick.

Propos recueillis par  
les élèves de 6ème1

## HUITRES COQUILLAGES



18 allée de la Pointe  
56610 ARRADON  
Tél. 02 97 44 02 45  
huitres-jegat@orange.fr

Nos distinctions : Concours général agricole  
Médaille d'or 2012 et 2013 : catégorie belons  
Médaille d'argent 2012 et 2013 : huîtres creuses fines de Bretagne-Sud



# Notre visite au chantier ostréicole



Nous arrivons, après trente minutes de marche, au chantier ostréicole.



un cadre exceptionnel ...

...pour des huîtres élevées à l'ancienne et primées plusieurs fois

## NOS DISTINCTIONS au SALON de L'AGRICULTEUR

HUITRES BELONS



HUITRES CREUSES FINES de BRETAGNE SUD



HUITRES CREUSES SPECIALES de BRETAGNE SUD



M. Yvonnick Jégat a répondu à nos questions sur la transmission du savoir-faire de l'ostréiculteur dans sa famille





**Le tapis roulant où les huîtres sont triées**



**Bassin de décantation où les huîtres expulsent le sable et la vase**

**Le dragueur, 40 tonnes, permet le dragage des bancs d'huîtres élevées au sol**



**Les collecteurs permettent la fixation des larves d'huîtres (naissains)**

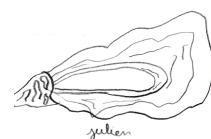


**En arrière plan, les pontons qui permettent d'aller à la marée s'occuper des naissains d'huîtres**





# La naissance de l'ostréiculture dans le Morbihan



A Penboch, lieu dit d'Arradon dans le Morbihan, les archéologues ont découvert dans une ancienne villa gallo-romaine des restes d'huîtres plates dites du Bélon. D'après les textes anciens, les Romains ont été les premiers à pratiquer l'élevage et la conservation des huîtres. Sans doute ont-ils été les précurseurs de l'ostréiculture.

Parisiens, à partir du XVIIIème siècle, provenaient du golfe du Morbihan. L'officier des pêches Le Masson du Parc écrivait dans un rapport publié en 1728 : "La pesche des huîtres se fait avec rateaux dans les fonds de la baye de Vannes. Ces pêcheurs se mettent deux au plus dans un petit bateau ou chaloupe, avec chacun un rateau sans sac". Les pêcheurs de Séné récoltaient les huîtres à l'époque en ratissant les fonds avec leurs sinagots. En 1860-1861, On comptait 612 embarcations sur l'eau pour la pêche des huîtres, 1142 hommes et 595 femmes y travaillaient. La ressource en huîtres s'est appauvrie dans le Morbihan en raison d'une exploitation intensive pendant plusieurs décennies. En 1850, la mission de Victor Coste est d'aller en Italie voir comment les huîtres sont élevées. En 1858, il réussit à faire ensemercer des huîtres

sauvages dans la baie de Saint-Brieuc. C'est le début de l'élevage des huîtres en Bretagne.

## La princesse de Colpo

Elisa Baciocchi est née dans le Nord de la Toscane en Italie. Elle était la fille de Félix Baciocchi et d'Elisa Bonaparte. Elle a épousé le comte Filippo Camerata-passionei di Mazzoleni. En 1863, elle s'est installée à Colpo dans le Morbihan au décès de son fils. Elle y a fondé un domaine agricole moderne. Elle a également encouragé l'élevage des huîtres dans le département. Les premiers parcs à huîtres sont nés en rivièrre d'Auray dans le Morbihan puis dans le Golfe du Morbihan.

Elisa Baciocchi était surnommée la bonne Dame de Colpo

## L'huître au fil des siècles

Dès le moyen-âge, Paris a raffolé des huîtres. Les chasse-marées les acheminaient vers la capitale dans des paniers chargés dans un premier temps sur des ânes puis dans un second temps sur des chevaux. Les coquillages et les huîtres dégustés par les

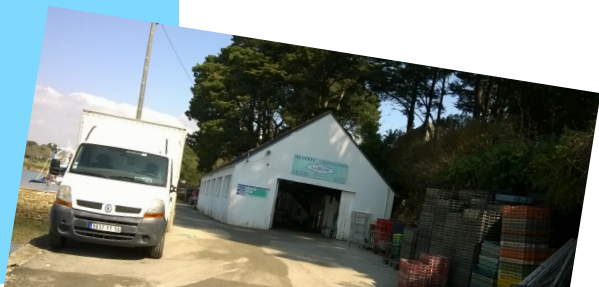
Chasse-marée désigne un métier. Le chasse-marée était un mareyeur.

**Deux dates à retenir**

**1877-** Le Littré définit le mot 'ostréiculture' qui devient une activité reconnue

**1883-** Le Littré complète l'édition de 1877 en définissant les mots "ostréicole" et "ostréiculteur"

**Elever des huîtres devient un métier**



Le chantier ostréicole de la maison Jégat date de 1870. Yvan Jégat, alors ostréiculteur sur l'île d'Arz, l'a racheté à Pierre Dalido issu d'une famille bourgeoise de Vannes. Ce site avait l'avantage d'être sur le continent à proximité du Golfe du Morbihan. Le transport des huîtres vers Riec/Bélon et Marennes d'Oléron s'en trouvait facilité.

## Mots mêlés

bassin	dragues	marée	poches
bateau	eau	naissains	pont
bigorneaux	élevage	ostréicole	sable
bourriche	fourche	parc	savoir-faire
collecteur	huître	perle	sol

C C I W U M U F S R V V U I G M I N K T  
 N X H D E Q J W M S E U G A R D K K F L  
 B P E F W K Y B P T Z J N M O F S F V X  
 L S Z O K N T O M S T I K W I I T E U D  
 U F Z U C P N V E T C L Q Q H C V A K F  
 X X T R T T L J L F W O B V X B E U V R  
 E L O C I E R T S O D S C U E T B T U Q  
 Z S E H C O P S A V O I R F A I R E C I  
 C Q L E G I J K Q N Q B K B N A T J I W  
 B T F K Q B Q W O B O U R R I C H E V U  
 I G E M P W E R T I U H H P E W R H I S  
 R S Q J T A T N U L Q X Q L M Z U N R N  
 R B O E V Q R W G T X F L L E V A G E I  
 M V V L K B W C B I G O R N E A U X W A  
 M Q W F Q Y B P K H C K O N G M S P H U S  
 E R A M I U M N E V E K G I X J I H J S  
 E R Z U U D J J N L N R O J S A B L E I  
 U W L R Y A L P G P R I Q T L S D S A A  
 M Z H J X B H H X L O E B J N F A Z U N  
 M L W O W U X L C I Y I P B T E N B W J

Equipe de rédaction : les élèves de sixième 1 sous la conduite de Mme Bourhis  
 Etablissement : Collège Gilles Gahinet  
 Adresse : 2 rue de Cadic- BP43- 56610 Arradon  
 Tél : 0297447220 Fax : 0297440578  
 Courriel : ce.0561598h@ac-rennes.fr  
 Ce journal a été réalisé par les élèves qui ont écrit les textes, mené les entretiens et participé à la mise en page.  
 Nous tenons à remercier M. Jégat, ses employés et Mme Martin-Maslin.