

conchylitour

Découvrez le
conchylitour
de l'Hérault

La Marseillaise

COQUILLAGES ET DÉCOUVERTES EN HÉRAULT

conchylitour.herault.fr

SOMMAIRE

P. 3

• LE CONCHYLITOUR, L'ART DE VALORISER
LES RICHESSES D'UN TERRITOIRE

P. 4 - 5

• LA CARTE DES 21 MAS PARTENAIRES
DU CONCHYLITOUR

P. 6

• LE CONCHYLITOUR DE L'HÉRAULT,
MODE D'EMPLOI

P. 7

• LES PAYSANS DE LA MER

P. 8 - 11

• À PIED, EN BATEAU OU À VÉLO,
SUR LES CHEMINS DU CONCHYLITOUR

P. 13

• QUAND LE CONCHYLITOUR RENCONTRE
L'ŒNOTOUR DE L'HÉRAULT

P. 14

• CÔTÉ VINS ET TERROIRS

P. 16

• HUÎTRES DE THAU, HUÎTRES DE VENDRES

P. 18 - 19

• FÊTES ET MUSÉES AUTOUR DE L'HUÎTRE

P. 20 - 21

• UNE CULTURE HÉRITÉE DE LA MER

P. 22 - 24

• VISITEZ LES PORTS DE L'HÉRAULT

P. 25

• OÙ ACHETER SON POISSON ?

P. 27

• LE DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT,
GARDIEN DU LITTORAL

Crédits photo

CD Hérault-Dircom-P Hilaire, C. Cambon // Barmalini/ Syd

Création graphique :

agencemars.com // Agence INSTITUTIONS&PROJETS





LE CONCHYLITOUR

L'ART DE VALORISER LES RICHESSES D'UN TERRITOIRE

L'Hérault est une terre de traditions et de savoir-faire, et la conchyliculture en est l'un des joyaux. Avec le Conchylitour, nous offrons une immersion unique dans cet univers, à la rencontre des producteurs qui façonnent nos lagunes et perpétuent un métier d'excellence.

Ce circuit invite à découvrir l'élevage des huîtres et des moules, mais aussi le rôle essentiel des conchyliculteurs dans la préservation de l'environnement. Ce savoir-faire durable contribue à l'équilibre de nos lagunes et mérite d'être valorisé. En associant dégustation, recyclage des coquilles et itinéraires doux, nous mettons en avant un modèle vertueux qui allie économie locale et transition écologique.

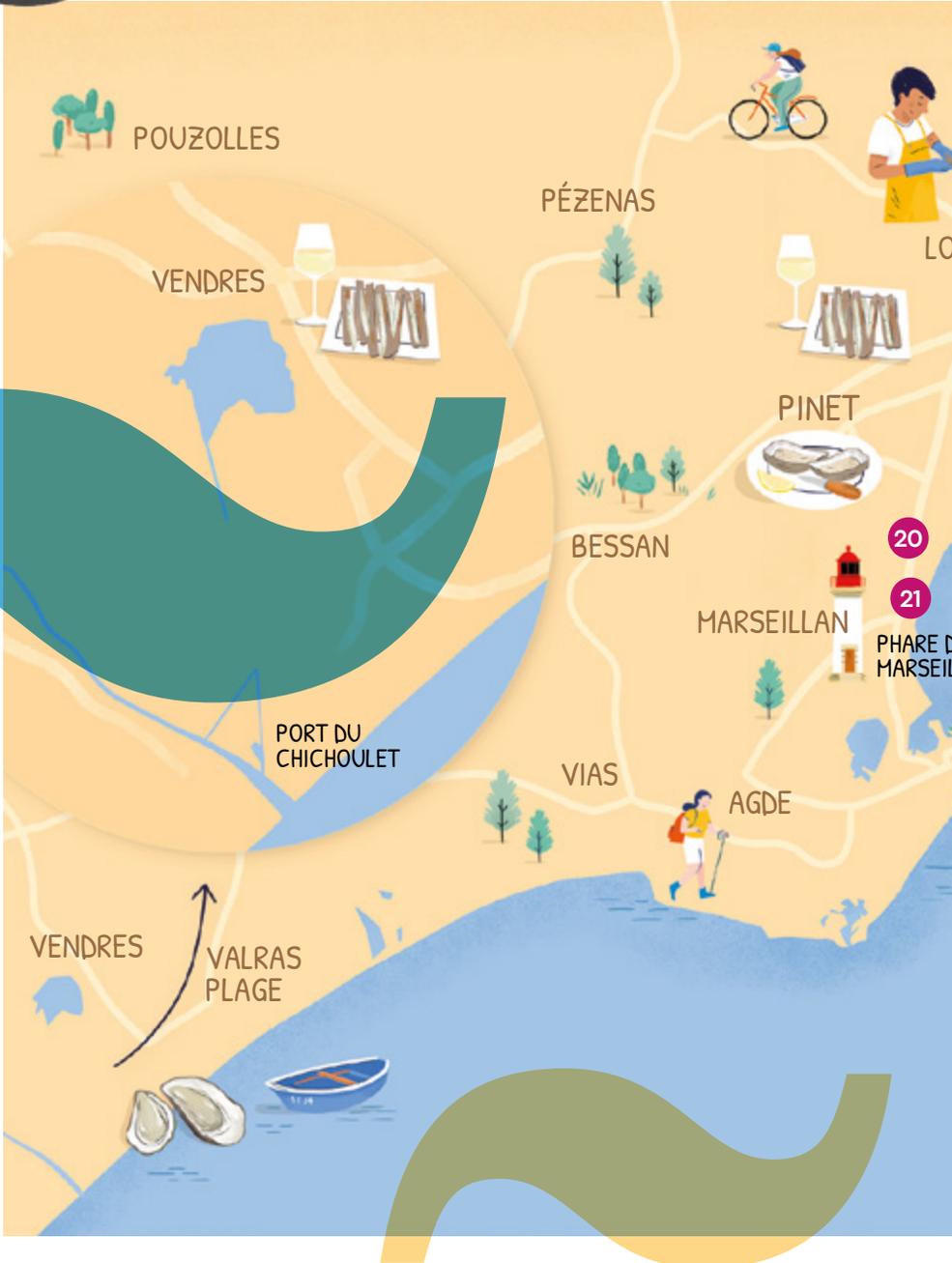
Je vous invite à partir à la rencontre de ces passionnés, à explorer ce patrimoine vivant et à déguster des produits d'exception qui font la fierté de notre territoire.



Kléber MESQUIDA
Président du
Département
de l'Hérault



Découvrez le conchy



Conchyli-tour de l'Hérault



Les mas de dégustation

- 1 L'Oasis du Pêcheur - Bouzigues
- 2 Le Cercle des Huîtres - Bouzigues
- 3 Le Mas du Joep - Loupian
- 4 Le Mazet de Thau - Loupian
- 5 Huîtres-Bouzigues.com - Loupian
- 6 Les Pieds Dans l'Eau - Loupian
- 7 Zest Prod - Loupian
- 8 Le Saint-Pierre - Loupian
- 9 Atelier & Co - Loupian
- 10 Guy Sanchez Huîtres - Loupian
- 11 Blais Coquillages - Loupian
- 12 Au Détour - Loupian
- 13 Le Mas de Cati - Mèze
- 14 Mas de Lorèva - Mèze
- 15 Dégus'Thau - Mèze
- 16 La Noisette d'Oc - Mèze
- 17 Le Mas Soula - Mèze
- 18 Touren Didier - Mèze
- 19 Le Saint-Barth - Marseillan
- 20 Coqui Thau - Marseillan
- 21 Chez Titin - Marseillan



LE CONCHYLITOUR DE L'HERAULT, MODE D'EMPLOI

Ici vous n'allez pas au restaurant, mais chez un producteur. C'est une expérience différente. Lancé l'été 2024, le Conchylitour vous fait rencontrer **le patrimoine conchylicole de l'Hérault autour du bassin de Thau et de Vendres**. Touristes ou Héraultais, vous pouvez ainsi visiter une vingtaine de mas conchylicoles partenaires du Conchylitour.

Au bord des étangs, les producteurs vous accueillent chez eux, partagent leur savoir-faire et vous font déguster leurs produits, huîtres, moules, coquillages. Une expérience immersive et éducative autour de cette activité traditionnelle et essentielle à la région : le Conchylitour prend la forme de différents parcours ponctués d'arrêts dans des mas de dégustation qui dévoilent les coulisses de leur activité.

Accessible à tous les publics des curieux aux passionnés, il propose visites guidées, ateliers pratiques et expositions pour offrir une compréhension approfondie et enrichissante de cette profession-passion.

21 mas partenaires, véritables portes d'entrée dans l'univers conchylicole, ont signé la charte du Conchylitour, à l'initiative du Département de l'Hérault.

Cette démarche contribue non seulement **à soutenir les producteurs locaux, mais aussi à préserver et valoriser le patrimoine culturel et naturel de l'Hérault**. Cela met également en lumière le savoir-faire local, favorisant le tourisme durable et renforçant les liens entre les habitants et les visiteurs.

"C'est l'occasion de faire découvrir la conchyliculture au public, méconnue mais vitale pour notre littoral héraultais. Le Conchylitour valorise nos ressources naturelles, les produits issus des circuits courts et les pratiques respectueuses de l'environnement", affirme Kleber Mesquida, Président du Département.



CONCHYLICULTURE ?

Le mot "concha" en latin signifie coquillages ! La conchyliculture désigne l'élevage des coquillages, principalement les huîtres et les moules. Dans l'Hérault, cette pratique est ancrée dans l'histoire et l'économie locale, particulièrement autour du bassin De Thau, réputé pour sa biodiversité, sans oublier Vendres.

Premier département conchylicole de Méditerranée, l'Hérault compte près de **500 entreprises** dédiées à cette activité. Le Conchylitour vise à faire découvrir au public cette profession souvent méconnue mais vitale pour notre littoral.



LE MAS L'OASIS DU PÊCHEUR

Stéphanie et Olivier sont la quatrième génération à la tête de l'exploitation ostréicole familiale qu'ils dirigent depuis dix ans. Leurs plateaux d'huîtres se dégustent en terrasse, au-dessus du mas ostréicole, avec vue directe sur l'étang. C'est ouvert le midi et le soir en été !

Leurs assiettes réputées vous attendent pour une pause fraîcheur et dégustations avec des coquillages chauds ou froids.

Avenue Louis Tudesq, Bouzigues
04 67 78 31 75

oasisdupecheur@gmail.com



LES PAYSANS DE LA MER

SENTINELLES DES MILIEUX MARINS

Ici, les traditions ont toujours le vent en poupe et se transmettent contre vents et marées, même si être un paysan de la mer n'est pas toujours facile. Les huîtres étant élevées sur corde en pleine eau sur des parcs ostréicoles, les professionnels doivent s'y rendre en bateau presque tous les jours de l'année. Il faut environ une année de soins aux huîtres et aux moules avant d'être commercialisées.

La mécanisation facilite aujourd'hui la sortie des cordes des eaux profondes car elles peuvent peser plusieurs dizaines de kilos. De retour au mas, c'est l'heure des opérations à la fois minutieuses et lourdes de manutention. Chaque huître retient l'attention du conchyliculteur qui lui octroie un coup de couteau à détacher, pour la débarrasser de la faune et la flore collées à sa coquille. En plus d'être **créateurs de richesse** économique, les conchyliculteurs sont des **sentinelles du milieu maritime** : grâce à l'élevage 100 % naturel des coquillages sans aucun intrant,

la filtration de l'eau de mer laisse passer la lumière pour favoriser le développement des herbiers et de toute la faune qui en bénéficie.

Les visites organisées dans le cadre du Conchylitour permettent d'eux de mettre en avant ce rôle sur l'environnement marin.

L'HÉRAULT, PREMIER BASSIN CONCHYLICOLE DE MÉDITERRANÉE

Le département compte **591 mas** conchylicoles et **418 entreprises** de Vendres à Frontignan, dont la moitié sur les ports départementaux, représentant **2 000 emplois** directs et indirects et une production annuelle de 6 119 tonnes d'huîtres et 2 365 tonnes de moules.

On compte aujourd'hui 35 lieux de dégustation pour le public soit environ 2 500 tables.



LE MAS LE CERCLE DES HUÎTRES

Couple d'ostréiculteurs installé depuis 2022 à Bouzigues, Irène et Sébastien produisent des huîtres spéciales exondées, à partir d'une technique consistant à sortir les huîtres de l'eau une fois par semaine pour les faire travailler pendant 24 heures. Dans une approche artisanale et respectueuse de l'environnement, ils obtiennent ainsi des huîtres d'une qualité supérieure, très charnues et moins salées. Fiers de leurs métiers, ils organisent des dégustations dans leur mas.

La Catonnière, Bouzigues
06 20 64 34 89

www.lecercladeshuîtres.fr



À PIED, EN BATEAU OU À VÉLO, SUR LES CHEMINS DU CONCHYLITOUR

UN TOURISME DOUX ET DURABLE AUTOUR DES PARCS À HUITRES

À pied, en bateau ou à vélo, si vous êtes désireux d'explorer une Nature préservée, de le faire à votre rythme et de déguster des produits du cru, alors le Conchylitour et la visite des mas sont pour vous !

Choisissez votre chemin, il vous conduira à la rencontre de nos conchylicultrices et conchyliculteurs passionnés qui vous dévoileront les secrets de leur métier. Découvrez de près les parcs à huîtres avant de déguster celles-ci. Sur terre ou sur l'eau, laissez-vous séduire par cette expérience héraultaise... Panorama.



En selle sur la boucle Cyclo N°25 Le tour de l'étang de Thau

La voie verte **Domaine de Bayssan-Vendres plage, un parcours bucolique de 14 km**, des plaines viticoles jusqu'aux plages préservées et au Pittoresque port du Chichoulet.

Un itinéraire unique autour de la lagune de Thau et proche de la Méditerranée, un parcours d'une cinquantaine de kilomètres presque entièrement sécurisé et un point de départ accessible "sans voiture", à la gare de Sète !

Voici un itinéraire emblématique à réaliser sur un vélo de route ou un VTC. Le tracé est magnifique, et emprunte quasi exclusivement des pistes ou voies vertes pour tous les types de vélos. L'étang est omniprésent. Vous le dominez légèrement entre Mèze et Balaruc-les-Bains, avec les parcs à huîtres qui tracent des parallèles à perte de vue. Vous l'admirez depuis la pointe des Onglous avec vue sur le Mont Saint-Clair. Vous le traversez sur terre par la passerelle après Bouzigues.

Ce tour est aussi une alternance de sections très diversifiées, de

l'effervescence de Sète à la tranquillité de Bouzigues, du chemin du lido qui tire droit au milieu des dunes au passage sur la corniche de Sète qui sillonne et domine les criques. Sécurité ! **Des kits vélos départementaux sont disponibles sur les parcours.**



Boucle cyclo n°8 L'oppidum d'Ensérune et l'étang asséché de Montady

Cet itinéraire vous emmène sur des sites exceptionnels tels que l'oppidum d'Ensérune, l'étang asséché de Montady en forme de soleil ou encore le Canal du Midi qui passe sous la montagne au niveau du Tunnel du Malpas. Après ces belles découvertes, vous partirez sur les petites routes et traverserez la plaine viticole biterroise en toute tranquillité.

Boucle cyclo n°22 Balade au sud du Canal du Midi

Ce magnifique itinéraire propose sur 27 km un véritable condensé de ce que la nature et le patrimoine réservent de meilleur dans la région. Écoutez plutôt : les merveilles du Canal du Midi, les neuf écluses de Fonseranes, le pont-canal de l'Orb, le tunnel du Malpas, le port de Colombiers, l'étang de Vendres... Et si vous êtes courageux, tentez l'ascension jusqu'à l'oppidum d'Ensérune pour dominer le surprenant étang asséché de Montady.

Les bonnes raisons de choisir cet itinéraire : découvrir le génie des ouvrages d'art le long du Canal du Midi, passer par des chemins bucoliques, entre vignes, oliveraies et champs fleuris et une option vers l'oppidum d'Ensérune et son "Accueil Vélo".

Boucle cyclo n°23 Du littoral valrassien au canal du Midi

Voilà un itinéraire vélo particulièrement diversifié, qui vous fait découvrir le patrimoine naturel (le magnifique étang de Vendres...) et culturel (le Canal du Midi, les impressionnantes écluses de Fonseranes, le pont-canal de l'Orb, les vestiges



romains de Vendres) de l'Ouest Hérault et du territoire biterrois. Vous alternerez des sections tranquilles le long du canal, dans les vignobles ou les dunes et le long des rivières et étangs, avec des tronçons animés sur le littoral valrassien.

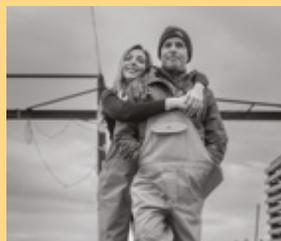
Les bonnes raisons de choisir cet itinéraire : une voie verte bucolique entre le domaine de Bayssan et le site naturel de l'étang de Vendres, puis le Pont-canal de Béziers, neuf écluses de Fonseranes et un passage au bord de la Méditerranée dans la station balnéaire de Valras.

Boucle cyclo n°24 Agde, eaux douces et eaux salées

Voilà une boucle qui vous permet d'apprécier la diversité du territoire d'Agde, en vous frayant le meilleur itinéraire pour traverser le Grau d'Agde, le Cap d'Agde et Marseillan. Vous roulez entre eaux douces et aux salées, de l'étang de Thau au Canal du Midi, des berges de l'Hérault à la marina du Cap d'Agde. La richesse du patrimoine humain et naturel vous surprendra sur le trajet : les vignobles de Marseillan, les bâtis historiques de l'écluse ronde, de la cathédrale d'Agde ou de la Villa Laurens, l'agitation de la criée, l'activité des oiseaux migrateurs dans la réserve du Bagnas, le phare des Onglous...

Les bonnes raisons de choisir cet itinéraire : un circuit au fil de l'eau,

du Canal du Midi aux berges de l'Hérault, de la Méditerranée à la lagune de Thau, un patrimoine historique ou traditions et savoir-faire vivants et un départ possible "sans voiture", à la gare d'Agde.

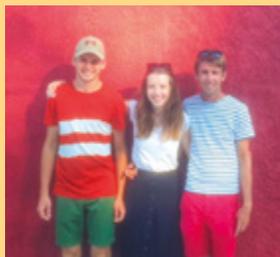


LE MAS LE MAS DU JOEP

Ostréiculteurs et pêcheurs ! Le mas du Joep, établissement de la famille Varo depuis trois générations de père en fils, est spécialisé dans l'élevage d'huîtres et de moules dans le bassin de Thau, et en propose la dégustation en terrasse et la vente. Mais aussi des produits issus de la pêche familiale : poissons frais, poulpes, seiches, escargots, petits coquillages, oursins... "Joep" signifie Joseph en occitan, un clin d'œil à l'arrière-grand-père, le Joep, à qui appartenait le mas de production.

Zone conchylicole Loupian Est,
Bouzigues - 06 61 58 40 73

mas-joep.fr



LE MAS LE MAZET DE THAU

Les coquillages en toute simplicité ! Les frères Gamba vous accueillent au Mazet de Thau, leur mas ostréicole sur la commune de Loupian. Ils vous proposent de la vente directe de leur production d'huîtres, des dégustations d'huîtres crues, d'huîtres gratinées mais aussi de brasucade de moules au feu de bois. Simplicité et authenticité assurées.

Le Mazet de Thau, le mourre rouge, Loupian - 06 32 72 07 89

Boucle cyclo n°26 Étang de Thau, abbaye de Valmagne et Pézenas

Partez pour une sortie variée sur les belles routes qui sillonnent le Piscenois. Vous profiterez des paysages de vignes, des points de vue sur l'étang de Thau et les montagnes du Haut-Languedoc, des villages authentiques et tranquilles. Un beau programme qui se déroule entre le littoral et Pézenas, la cité de Molière. Au passage, vous découvrirez la magnifique abbaye de Valmagne, conservée depuis neuf générations par la famille de Raymond Trencavel.

Les bonnes raisons de choisir cet itinéraire : la découverte du vignoble au nord du bassin de Thau, avec vue

sur l'eau, Pézenas et son patrimoine remarquable, à découvrir au fil des ruelles.

Enfin l'abbaye de Valmagne, son site, son vignoble, son restaurant. Une pause s'impose !

Boucle cyclo n°27 Les étangs palavasiens

La boucle, ou plutôt les boucles autour des étangs, présente(nt) un caractère résolument familial. L'itinéraire est sécurisé, avec un format en "8" qui vous permet de choisir une boucle ou l'autre, ou de les enchaîner. La cathédrale de Maguelone, majestueuse sur son îlot et surprenante, sera à n'en pas douter un des éléments phares de votre sortie. Vous profiterez également de la nature omniprésente, dans des zones étonnamment préservées. Vous croiserez de très nombreux animaux, des flegmatiques flamants rose, perchés sur une ou deux pattes, aux chevaux et vaches camarguaises, quant à eux bien ancrés sur leurs quatre pattes. La Maison de la Nature est un autre lieu de quiétude à ne pas manquer. Les bonnes raisons de choisir cet itinéraire : la visite de la cathédrale de Maguelone, une pause à la Maison de la Nature, lieu d'observation des flamants rose, cigognes et autres oiseaux et un itinéraire presque entièrement sécurisé, à proximité de Montpellier, idéal à faire en famille.

Boucle cyclo n°28 La route des mas et le canal de Lunel

En selle pour la petite Camargue. Cette boucle emprunte des sections bien distinctes : La Grande Motte et ses cheminements doux à travers la station, la route des Mas qui remonte vers Marsillargues à travers les cultures de fruits et légumes, la voie verte à partir de

Marsillargues sur une ancienne voie ferrée qui rejoint Lunel, les villages du Lunellois à travers les petites routes, et enfin le canal de Lunel qui permet de descendre au Sud sur un chemin sauvage en bordure de l'étang de l'Or.

Les bonnes raisons de choisir cet itinéraire : découvrir Depuis La Grande Motte la petite Camargue toute proche, son côté sauvage, ses cultures, ses villages, visiter Lunel, son patrimoine, ses arènes, sa culture taurine, le tout sur une voie verte suivant les berges du canal de Lunel ou de l'étang de l'Or sur des pistes cyclables ou cheminements doux.

Toutes les infos sur
herault-tourisme.com



LE MAS HUITRES-BOUZIGUES.COM

Passionnés par la production d'huîtres et moules dans la lagune de Thau, Simon Julien et Philippe Vaudo sont associés depuis 2009 dans un mas de production d'huîtres et moules tourné sur la vente aux particuliers : vente directe aux Halles de Sète, dégustation et visite sur le mas à Loupian. Également des animations ostréicoles telles que parrainage de corde d'huître, journée immersion... Mais aussi vente en ligne sur toute la France aux particuliers.

huitres-bouzigues.com



POUR EMBARQUER SUR L'ÉTANG !

SÈTE CROISIÈRES

Sortie en bateau dans les ports, la mer Méditerranée, ou au milieu des parcs à huîtres, sur l'étang de Thau. Une découverte à la fois authentique et insolite, autour des métiers de la pêche, du docker au thonier en passant par l'ostréiculteur.

www.sete-croisieres.com



CATAMARAN DE PROMENADE MANSATHAU

Une visite commentée des parcs à coquillages jusqu'au port de Bouzigues. Retour sur le bord de l'étang le long des mas conchylicoles.

mansathau.com

PROMENADE BLEU MARIN

Au départ du port de Bouzigues, ou du ponton de Balaruc-les-Bains. Le bateau accoste pendant environ 30 minutes au cœur de l'exploitation, à un parc spécialement aménagé.

www.promenade-bouzigues.fr



LE MAS LES PIEDS DANS L'EAU

Ostréiculteur et passionné, Roman Chanes-Istacio fait vivre depuis 14 ans son exploitation à Loupian, où son mas typique ostréicole avec son charme et son emplacement vous séduira à coup sûr... L'amour du métier le pousse à valoriser ses produits, à transmettre son savoir et accueillir ses clients dans un cadre typique et authentique.

La croix neuve avant
la cantonnière 21 mourre rouge,
Port de Loupian - 06 72 29 53 77



LE MAS ZEST PROD

Gabriela, productrice de coquillage du bassin, a le plaisir de vous recevoir à son magnifique comptoir de dégustation, Zest, situé sur le port de Loupian. Niché au-dessus de son atelier de production ostréicole, Zest est un véritable havre, dédié à l'élevage et à la dégustation des huîtres. Dans une atmosphère chaleureuse et hors du temps, les amateurs de fruits de mer se régaleront des coquillages frais issus de la ferme ainsi que de vins rares locaux, tout en profitant du magnifique panorama.

Chemin de la Croix Neuve,
34140 Port de Loupian
07 45 12 89 18

<https://huitreszest.com/>

ÉTOILE DE THAU IV

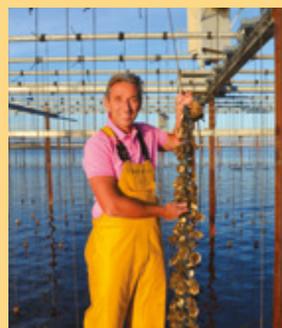
Balades commentées en bateau : l'équipage vous fait découvrir les secrets de la lagune de Thau, milieu naturel d'exception.

bateaumarseillan@gmail.com

MIDI CAP THAU

Des balades en mer, à la fois sur la lagune de Thau mais aussi sur le Canal du Midi.

www.midicaphau.fr



LE MAS LE SAINT PIERRE TARBOURIECH

La Maison Tarbouriech porte des engagements partageant les valeurs de passion, de travail, de respect et d'innovation. Ce sont les piliers de notre Responsabilité Sociétale de l'Entreprise. Notre mission consiste à vous offrir une alimentation saine et de meilleure qualité. Nous travaillons à améliorer nos performances et maintenir un impact vertueux sur les milieux naturels. Et nous souhaitons diffuser un art de vivre qui donne son sel à l'existence. Exigeante, cette passion nous pousse à inventer sans cesse pour vous faire découvrir des goûts et des moments rares. C'est ainsi que nous tirons le meilleur des propriétés et vertus bienfaitantes de nos coquillages.

Lieu-dit Montpénèdre
Chemin des domaines
Marseillan - 04 49 23 01 11

www.tarbouriech.fr/



QUAND LE CONCHYLITOUR RENCONTRE L'ŒNOTOUR DE L'HÉRAULT

L'accord huîtres de Bouziguès et Picpoul de Pinet est fameux. Ce n'est pas le seul... **Premier département viticole d'Occitanie, l'Hérault est conscient de la richesse de son patrimoine viticole** et continue de développer son Œnotour pour la mettre en avant.

Ce concept original en France allie les loisirs nature et la découverte des terroirs grâce à **155 caveaux-étapes** partenaires, **28 Œnorandos®** et une **Œnovélo®**.

Les Œnorandos® sont des parcours labélisés par la Fédération

française de la randonnée pédestre qui permettent la découverte du vignoble à pied, au départ d'un lieu emblématique de l'Hérault, les caves coopératives, ou des lieux de vente collectif. L'idée ? Rapprocher randonneurs, amoureux de nature, amateurs de vin, et vignerons autour d'une passion commune : la nature et les vins héraultais.

Retrouver toutes vos
Œnorandos® sur
oenotour.herault.fr



LE MAS L'ATELIER

En bordure d'étang de Thau, découvrez un authentique atelier conchylicole dans un décor finement composé d'inox, de rouille, d'eau de mer et de coquillages. Sur la terrasse, profitez d'un endroit paisible, fleuri et isolé. Laissez le charme agir et les coquillages vous séduire.

C'est dans le but de rapprocher l'amateur d'huîtres de l'ostréiculteur qu'a été créée cette terrasse de dégustation, très ancrée dans le site de production. Travail ostréicole et dégustation s'y mélangent. Et la passion pour la viticulture et la conchyliculture y est transmise. C'est le mariage réussi entre terre et mer.

Port de Loupian, Zone
Conchylicole Ouest, Loupian
04 67 43 81 67

ateliernco.com

CÔTÉ VINS ET TERROIRS

UN VIGNOBLE SUR LA MER

De Sète à Marseillan, une fine langue de terre sépare la lagune de Thau des plages de la Méditerranée. Véritable mer intérieure, le plus grand plan d'eau d'Occitanie vous amène sur un plateau une multitude d'univers : huîtres de Bouzigues, vins délicieux, petits ports de pêche, loisirs nautiques, patrimoine bâti... Ici, on respire l'identité méditerranéenne et vigneronne, alors plongez au cœur des vignes, le long des lagunes et étangs !

La Route des Vins "Thau en Méditerranée" est une route gourmande, des saveurs, de délices. Elle vous donne à vivre un côté mer, un côté terre. Elle est à conjuguer à votre goût, à votre guise, en toute liberté ! Un jour, deux, trois, et pourquoi pas, une semaine... Elle est modulable à l'infini ! Goutez les cépages phares Piquepoul, Terret, Clairette, Marseillan ou le muscat, célèbre vin doux héraultais !

APPELLATIONS ET CÉPAGES

Car dans le département viticole qu'est l'Hérault, il y a le choix autour de l'étang de Thau. Pour les amateurs de vin doux naturel, on ne présente plus le Muscat de Frontignan qui bénéficie d'une AOC mondialement connue, mais il ne faut pas oublier le Muscat de Mireval, un vin doux naturel dont les arômes ont séduit papes, rois et écrivains au cours de l'histoire.

Élaborés à partir du cépage Picpoul blanc conduit en taille courte, on ne présente plus non plus le Picpoul de Pinet, une AOC qui représente la plus grande appellation de vin blanc du Languedoc sur un plateau calcaire de 1 400 hectares entre Méditerranée et étang de Thau.

Et enfin les vignobles de l'IGP Côtes de Thau s'étendent sur six communes en bordure nord-est de l'étang de Thau. Les vins produits sont majoritairement blancs et le cépage emblématique de l'IGP est le terret blanc, cépage traditionnel languedocien.



LE MAS HUITRES SANCHEZ

La famille Sanchez, ostréiculteurs depuis quatre générations, perpétue un héritage depuis 1950. Guy devient propriétaire de sa première exploitation à l'âge de 18 ans, et depuis, rien ne l'arrête. En 2016, ses deux fils l'ont rejoint dans cette aventure familiale.

Depuis maintenant cinq ans, la famille Sanchez développe les visites guidées de son établissement afin de faire découvrir ce métier qui lui est si cher, avec présentation des différentes étapes de production avant une dégustation de trois huîtres issues de trois terroirs différents, accompagnées d'un verre de vin.

Port de Loupian,
le bourbou, Loupian
04 67 43 83 57

guysanchez-huitres.fr



qui est proche nous permet d'avoir un climat particulier, un peu moins chaud et plus tempéré en période estivale. On bénéficie vraiment de l'influence maritime qui donne pour nos vins, plus de fraîcheur, d'élégance et d'acidité. Ces vins un peu plus acides vont bien avec les coquillages. Notre Saint-André blanc Terroir maritime est un blanc frais, vif, avec beaucoup d'acidité qui se marie très bien avec la salinité des huîtres du bassin de Thau.

Qu'apporte le ConchyliTour aux domaines viticoles comme le vôtre ?

Un bel échange car les Héraultais comme les touristes venus de plus loin viennent sur le bassin pour les huîtres qui sont très réputées. Nous faisons des partenariats avec des conchyliculteurs ou des commerces qui vendent des huîtres pour pouvoir faire des associations mets-vins, avec des produits locaux. Il y a une très bonne coopération entre la conchyliculture et la viticulture, chacun recommandant l'autre.



LE DOMAINE SAINT-ANDRÉ À MÈZE

“Ces vins un peu plus acides vont bien avec les coquillages”

Cédric Duquenoy, copropriétaire du domaine Saint-André de Mèze, 70 hectares dont une cinquantaine en exploitation, produit des IGP avec des cépages variés avec deux niveaux de gamme, blanc, rouge et rosé. Il évoque les liens de coopération avec les conchyliculteurs et les accords coquillages vins.

Quel sont les liens entre viticulture et conchyliculture ?

Nous sommes à côté du bassin de Thau et donc très impliqués. L'influence du bassin et de la mer

Valoriser les produits de la terre et de la mer va donc de pair ?

Oui, nous sommes tous des agriculteurs, vivant des produits de la terre ou de la mer, avec cette même philosophie : des produits du terroir, authentiques, vivants et liés aux conditions climatiques.

Comment définir les vins et les terroirs sur le territoire traversé par le ConchyliTour ?

On a vraiment un microclimat autour du bassin de Thau, avec un petit vent marin qui modère les températures, ce qui permet l'expression de notre terroir.

Que conseillez-vous à vos visiteurs pour accompagner leurs huîtres et fruits de mer ?

Sur les huîtres en général, et notamment celle du bassin de Thau qui sont plus iodées que celles de l'Atlantique, les vins blancs vont très bien. Sur des vins boisés, c'est un peu plus compliqué. On recherche une belle acidité, une belle fraîcheur qui va se marier de manière élégante avec l'huître. On propose aussi de beaux rosés à base de grenache.



LE MAS BLAIS COQUILLAGES

Le mas Blais coquillages, situé à Loupian, au bord de l'étang de Thau, propose une dégustation familiale tenue par Elie et sa maman, producteurs passionnés depuis 5 générations. Au menu : huîtres et moules aussi bien crues que cuites et des préparations originales, telles que des burgers d'huîtres, des huîtres fumées ou différents tartares, mais aussi évidemment des plats emblématiques de la région comme leur fameuse Brasucade de moules. Un endroit chaleureux et sans chichi pour déguster directement les produits de l'exploitation.

1126 route de la coquille,
Loupian - 06 75 22 68 70

blaiscoquillages.com



HUÎTRES DE THAU, HUÎTRES DE VENDRES

LE PAYS DES PLAISIRS IODÉS

Huitres, moules, bulots, palourdes, crevettes... Cultivés en abondance dans nos fermes conchylicoles de l'Hérault, ces plaisirs iodés se dégustent de préférence là où ils sont produits.

L'ÉTANG DE VENDRES, UN ÉCOSYSTÈME À HAUTE VALEUR PATRIMONIALE

Incontournable. Il faut profiter du charme d'un trésor naturel, l'étang de Vendres. C'est entre vignes et olivettes que le village de Vendres se tourne vers cette zone humide,

composée de différents milieux (roselières, sansouïres et pré salés). Elle abrite la plus importante rose-lière de Méditerranée, habitat propice à la nidification de nombreux oiseaux migrateurs comme le butor étoilé ou le héron pourpre, à admirer.

LES HŪÎRES DE L'ÉTANG DE THAU ET DE VENDRES



Si la lagune de Thau est connue depuis l'Antiquité pour ses coquillages, la véritable culture de l'huître sur le plan d'eau a commencé au début du XX^e siècle. Ici, l'élevage est différent de celui que l'on trouve sur la côte atlantique. Point de marées : la culture des huîtres et des moules se fait en suspension et en immersion permanente dans l'eau. L'huître profite de la quintessence nutritionnelle phytoplanctonique. Très bénéfique pour la santé, elle contient ainsi de nombreux nutriments essentiels, vitamines et oligo-éléments.

L'HŪÎTRE DE MÉDITERRANÉE CHARNUE ET IODÉE POSSÈDE UN PETIT GOÛT DE NOISETTE.

Accompagnée d'un verre de vin local, elle se déguste crue avec un zeste de citron ou un trait de vinaigre à l'échalote. Les huîtres se différencient par leur taille. Elles sont classées par numéros de 0 pour les plus grosses à 5 pour les plus petites.

LES MOULES DE MÉDITERRANÉE, CHARNUES ET SAVOUREUSES

D'autres produits de la mer sont évidemment proposés dans les mas du ConchyliTour. C'est le cas de la moule de Méditerranée, plus charnue que sa cousine de l'Atlantique. Son taux de chair doit représenter au minimum 14 % de son poids pour obtenir ce qualificatif ! Sur l'étang

de Thau, les moules sont élevées dans des filets en suspension accrochés aux tables (pour éviter l'envasement), permettant d'obtenir une chair orangée, bien charnue et à la saveur typique. Selon leur calibre, vous verrez que les moules se cuisinent et s'associent différemment !



LE MAS AU DÉTOUR

Les pieds sur la lagune de Thau et sur une terrasse face au Mont Saint-Clair, profitez d'un endroit authentique pour déguster huîtres crues, moules chaudes façon "Au détour", mais aussi tielles, crevettes ou bulots. Tout ceci accompagné de vins de la région et proposé par deux associés, anciens sportifs de haut niveau devenus conchyliculteurs passionnés des huîtres de Bouzigue, unique en leur genre et met dit "noble" qui accompagne très bien les moments de convivialité.

Zone conchylicole Ouest
Port Loupian - 07 57 09 57 95

audetour34.jimdofree.com



RECETTE : LES HŪÎRES GRATINÉES

LES INGRÉDIENTS POUR SIX PERSONNES SOIRÉE « FÊTONS LA MUSIQUE ! »

- 1/ Ouvrez les huîtres
- 2/ Préparez une farce en mélangeant les échalotes hachées très finement, le beurre et la chapelure
- 3/ Ajoutez-y le vin blanc sec
- 4/ Recouvrez les huîtres de la farce
- 5/ Passez-les 15 minutes à four chaud
- 6/ Servez immédiatement

- 3 douzaines d'huîtres de Méditerranée
- 1 douzaine d'échalotes
- 1/3 de vin blanc sec
- 2 cuillerées à soupe de chapelure
- 2 cuillerées à soupe de beurre



FÊTES ET MUSÉES AUTOUR DE L'HUÎTRE

L'HUÎTRE FAIT SA STAR

Début août à Bouzigues, la fameuse Foire aux Huîtres attire un grand nombre de visiteurs depuis plus de 30 ans, mais aussi la Fête de l'huître de Marseillan, ainsi que celle de Méze. Les Fêtes de l'Huître réparties dans les communes du bassin de Thau telles que Marseillan, Méze, Bouzigues et Sète célèbrent la riche tradition ostréicole de la région, transformant chaque événement en une véritable expérience culinaire. Belle occasion de découvrir une culture locale unique, en dégustant des huîtres fraîches !

Au programme, non seulement des dégustations de coquillages mais aussi des moules et des spécialités régionales comme la tielle sétoise.

Les festivités incluent également des démonstrations d'ostréiculture, permettant de mieux comprendre les techniques de culture des huîtres et leur impact sur l'économie locale.

Ne manquez pas l'opportunité de savourer des vins régionaux qui accompagnent à merveille les fruits de mer, tout en profitant de spectacles et d'activités familiales organisées pour enrichir ces fêtes.

Rejoignez les festivités au cœur de l'archipel de Thau et vivez une expérience gastronomique enrichissante, entouré de panoramas magnifiques et d'une ambiance chaleureuse.

Retrouvez les agendas
de l'été sur
conchyli-tour.herault.fr

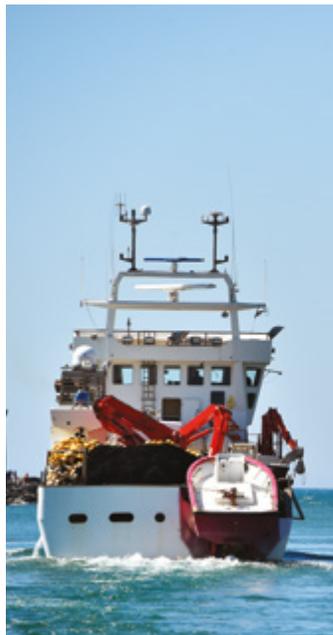


LE MAS LE MAS DE CATI

Ici, l'ostréiculture est bien plus qu'un métier, c'est une passion ! Avec un profond attachement à la mer et au terroir, Cati Lugagne perpétue un savoir-faire précieux tout en continuant à innover, produisant des huîtres d'exception en respectant les cycles naturels et l'équilibre fragile de la lagune de Thau. Crues ou sublimes par des recettes originales, ses huîtres offrent une expérience authentique où convivialité et qualité vont de pair.

Lieu-dit, Les Amoutous, Méze
06 75 49 09 50

www.lemasdecati.com



MUSÉES MARITIMES, VOIR ET ÉCOUTER LA MER

Plusieurs musées racontent eux aussi ce passé maritime, comme le **musée Henri Prades de Lattes** qui atteste de l'activité marchande de l'ancien port de Lattara, et le **Musée de la Mer à Sète** qui abrite une fabuleuse collection de maquettes de bateaux de pêche réalisée par André Aversa, charpentier de marine et figure sèteoise de référence.

Sans oublier le **musée de l'étang de Thau à Bouzigues**, invitant à découvrir l'activité principale des riverains : les métiers de la pêche, la culture des huîtres et des moules, à travers des maquettes, des films,

des diaporamas, des aquariums et même une reconstitution de parcs à huîtres...

En vidéo, un paysan de la lagune nous parle des traditions, du savoir-faire transmis de génération en génération. Tout y démontre que l'étang de Thau nourrit ses habitants et est un milieu protégé car fragile, où l'équilibre entre l'homme et la nature est délicat, mais essentiel à la survie de tous.

Au port du Grau d'Agde, la Criée vous ouvre ses portes !

Unique en son genre, c'est la première criée qui fait découvrir les coulisses de son activité, du débarquement des chalutiers à la vente aux enchères des poissons...

LE MAS LE MAS DE LOREVA : une escale gourmande au cœur de mèze

Fondé en 1989, le Mas de Loreva vous invite à une expérience de dégustation unique à Mèze. Niché dans un cadre idyllique et arboré, notre établissement familial vous accueille dans une ambiance conviviale et décontractée, où authenticité et savoir-faire se rencontrent.

Nous vous proposons des produits issus de notre propre production, sublimés par une vue imprenable sur l'étang de Thau et le mont Saint-Clair.

Notre incontournable formule "barque à volonté" a déjà conquis de nombreux gourmets... Et si c'était votre tour ?

4 Les Amoutous, Mèze
06 35 17 67 24

UNE CULTURE HÉRITÉE DE LA MER

L'HÉRAULT BALCON SUR LA MÉDITERRANÉE

Sur les routes de la Méditerranée, les hommes et les idées ont toujours voyagé. C'est ainsi que cette mer nourricière a enfanté en grande partie l'histoire de l'Hérault, façonnant le département en terre d'échanges et de rencontres. Balcon sur la Méditerranée, l'Hérault a grandement hérité de sa mer. Terre de refuge par excellence, ses occupants successifs, marins puis commerçants, Grecs puis Romains, y ont apporté leur culture et leur savoir-faire.

C'est ainsi que l'on doit aux Phocéens, arrivés sur nos rivages en quête d'un abri, la fondation de la cité d'Agde, jusqu'ici simple cap rocheux. De la même façon, Mèze fut investie par les Phéniciens pour se protéger des tempêtes, ou encore Maguelone, citadelle stratégique rebaptisée un temps "Port Sarrasin".

Ces influences multiples sont à l'origine de nombreux apports culturels : la culture de l'huître, l'acclimatation de la vigne, l'exploitation des premières salines...



LE MAS DÉGUS'THAU

Au cœur des cabanes ostréicoles, dans un lieu atypique, authentique et naturel, Quentin et Emmeline vous accueillent à Dégus'Thau pour vous faire découvrir leur production d'huîtres et de moules, 100% issues de leur production et sorties devant vous de l'eau. Primés au Salon de l'agriculture, ils ont à cœur de faire partager leur passion pour l'ostréiculture et leur belle lagune.

Lieu-dit Les campagnes, Mèze
06 48 06 20 75

[quentinetemeline.fr/
degustation](http://quentinetemeline.fr/degustation)



Aujourd'hui, l'identité maritime du territoire irrigue tous les pans de notre culture, des savoir-faire séculaires jusqu'à l'architecture des cités, en passant par des traditions plus que jamais vivantes.

Cinq bonnes raisons de naviguer entre hier et aujourd'hui :

- Visiter les anciennes cités d'Agde et de Lattes
- Plonger dans les archives de nos musées dédiés à la mer
- Découvrir les phares, forts et autres sites remarquables du littoral
- Écouter les récits des hommes et des femmes de la mer
- Participer aux fêtes maritimes annuelles

DES STATIONS À L'ARCHITECTURE SINGULIÈRE

Ne manquez pas la visite de La Grande-Motte, œuvre de l'architecte avant-gardiste Jean Balladur, avec ses pyramides blanches inspirées des temples précolombiens du Mexique, ni celle du Cap d'Agde, dessinée par Jean Lecouteur sur le modèle des villages languedociens.



LE MAS LE MAS SOULA

L'envie des visiteurs a changé. Aujourd'hui, quand ils pénètrent dans le mas, j'aime dire qu'ils entrent dans ma maison. Ils peuvent rencontrer le personnel à la production, observer leurs techniques de travail. C'est un lien de confiance qui se crée, au-delà de la simple dégustation.

142 complexe conchylicole
Le Mourre Blanc, Mèze
06 80 10 03 93

huitres-soula.fr



LE MAS LA NOISETTE D'OC

Au cœur de notre exploitation conchylicole La noisette d'Oc à Mèze, vous propose nos coquillages frais, gratinés ou cuisinés. Sur la lagune de Thau, devant les parcs à huîtres en guise de décor, sous un ciel ensoleillé et bleu aux doux reflets de l'eau, seul le discours des odeurs marines et le goût iodé appartiennent aux papilles. Une expérience envoi-vrante, un souvenir indélébile !

Exploitation Causse,
Le Mourre Blanc, Mèze
04 67 43 70 66

lanoisettedoc.com



VISITEZ LES PORTS DE L'HÉRAULT

DES PORTS ESSENTIELS ET SI TYPIQUES

Le ConchyliTour c'est aussi l'ambiance des ports de pêche de Bouzigues, Mèze ou Marseillan, qui accueillent **60 % des producteurs d'huîtres et de moules d'Occitanie**, ainsi que les sentiers aménagés autour de l'étang qui invitent à la déambulation.

Le Département de l'Hérault témoigne de son attachement à la compétence portuaire à travers

la gestion de ses **8 ports départementaux** :

- **Trois ports professionnels conchylicoles** : Le Barrou à Sète, Le Mourre-Blanc à Mèze et Les Mazets à Marseillan qui représentent plus de 200 entreprises, 6 000 tonnes d'huîtres et 3 000 tonnes de moules produites (90 % de la production régionale).

- **Quatre ports mixtes** : Bouzigues, Mèze Ville, Marseillan Tabarka et Chichoulet à Vendres. Ils comptent 900 anneaux et ont une politique

forte en matière environnementale. Trois sur quatre sont labellisés "Ports Propres" et "Actifs en biodiversité" et sont équipés de dispositifs de nurseries pour poissons.

- **Un port de pêche** : Le Grau d'Agde accueille huit chalutiers, deux thonniers et 18 petits métiers. Sa criée modernisée organise la vente d'environ 1 100 tonnes de poissons par an auprès d'une centaine d'acheteurs français et étrangers.

UN PETIT TOUR PAR LES PORTS

LE PORT DU MOURRE BLANC À MÈZE

Avec une position centrale sur la lagune, il est le premier port conchylicole de Méditerranée.

En chiffres :

- **6 000 tonnes de coquillages** (huîtres, moules, bulots, palourdes, crevettes...) produits soit 40 % de la production régionale
- **un mas d'expérimentation du Comité régional conchylicole de Méditerranée (CRCM)**

LE PORT DU CHICHOULET À VENDRES, TOURISME POUR TOUS

Stationnement adapté, cheminements doux, bande de guidage, borne audio : la promenade du port du Chichoulet est accessible à tous, familles avec poussettes, personnes à mobilité réduite... Un atout pour ce port à l'environnement tranquille, avec ses mas conchylicoles et son label accueil vélo.



LE PORT DE MARSEILLAN LES MAZETS

C'est le deuxième port conchylicole sur Thau, axé sur le développement du tourisme et des dégustations en milieu naturel.



LE PORT DU GRAU D'AGDE

Avec une Criée, unique en son genre ! Il s'agit de la première criée qui fait découvrir les coulisses de son activité, du débarquement des chalutiers à la vente aux enchères des poissons...



LE PORT DE BOUZIGUES

Pour la célèbre huître de Bouzigues, le musée ou les promenades en bateaux patrimoniaux, ne manquez pas la destination de l'emblématique port de Bouzigues !



LE PORT DU BARROU DE SÈTE

Il est à voir tant pour son intérêt paysager, ses conchyliculteurs dynamiques et une situation stratégique pour accueillir les touristes par voie maritime avec navettes.



FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le Département s'attache à orienter ses aides aux ports et aux filières maritimes dans un objectif de résilience face au changement climatique.

Cette politique s'accompagne de la valorisation des produits et des métiers et permet de mettre en avant les ports stratégiques et à fort potentiel comme celui du Grau d'Agde et du Mourre-Blanc (Premier port conchylicole de Méditerranée).

CHIFFRES CLÉS

8 ports départementaux

Près de
450 entreprises conchyloles
dans l'Hérault dont
50 % dans les ports départementaux,
10 % de la production nationale.



LE MAS DIDIER TOUREN

Didier Touren propose une expérience riche et complète dans son mas conchylicole à Mèze. En visitant la ferme, vous découvrirez le processus d'élevage des huîtres et participerez à des leçons d'écaillage. Les dégustations accompagnées de vin vous permettront de savourer des produits locaux dans une ambiance conviviale. Parfait pour les amateurs de fruits de mer et ceux qui souhaitent en apprendre davantage sur les traditions locales.

36 Av. de Villeveyrac, Mèze

thau-mediterranee.com

OÙ ACHETER SON POISSON ?

L'HÉRAULT SOUTIEN SES PÊCHEURS PAR TOUS LES TEMPS.

Acheter son poisson de saison auprès des pêcheurs héraultais, c'est être certain de la qualité et de la saveur d'un poisson au prix le plus juste, tout en réduisant son empreinte carbone. C'est permettre également de soutenir l'économie locale et prendre le temps d'échanger avec des acteurs du territoire, passionnés par leur métier.

Lieux de vente direct des pêcheurs



- 1. Agde**
 - Étals des pêcheurs du Cap d'Agde, 1 rue de la Capitainerie
- 2. Frontignan**
 - Étals des pêcheurs de Frontignan, 113 avenue Vauban
 - Étals des pêcheurs du port Caramus, quai de la pointe de Caramus
- 3. Marseillan**
 - Étals des pêcheurs de Marseillan plage, allée André Filliol
 - Étals des pêcheurs de Marseillan-Tabarka, rue des pêcheurs
- 4. Mauguio**
 - Cabane de l'or, chemin des Cabaniers
- 5. Mèze**
 - Halles de Mèze : Cartier, 3 rue de la république
 - Poissonnerie Erwema
- 6. Palavas-les-Flots**
 - Étals des pêcheurs de Palavas-les-Flots, 14-18 quai Paul Cunq
- 7. Sète**
 - Halles de Sète : Piscatores, rue de Strasbourg
 - Halles de Sète : Chez Nicole et André Di Maio, rue de Strasbourg
 - Pêcheurs du port du Barrou, rue des cormorans
 - Étals des ports Sète Môle, 19 quai de la consigne
- 8. Valras**
 - Étals des pêcheurs de Valras, 47 boulevard Jean Dauga
 - Halles Marty : Christian Bousquet, Christel Florio, Kinaardou, Bateau Liline, Agathe Tyche, 30 rue Charles Thomas



LE MAS LE SAINT BARTH TARBOURIECH

Le Saint Barth Tarbouriech, un comptoir de dégustation d'huîtres à Marseillan face à l'étang de Thau. Un ponton interminable, tendu entre l'eau et le ciel, une cabane de Robinson, une plage sauvage où nous avons posé une terrasse... un bout du monde, un paradis et le berceau de notre famille. Vous dégusterez nos huîtres Tarbouriech et de Bouzigues, accompagnées d'une belle sélection de vins locaux. C'est tout cet art de vivre et cette convivialité que nous voulons vous faire partager dans un lieu hors du temps.

Lieu dit Montpenedre,
Marseillan - 04 99 43 97 58

www.lestbarth.com

QUAND ACHETER SON POISSON ?

HIVER

Anchois - Baudroie (Lotte) - Calamar (Encornet) - Capelan - Chinchard d'Europe - Daurade Royale - Galère de Méditerranée - Loup de mer - Maquereau - Marbré commun - Mulet - Pageot - Poulpe - Sardine - Bonite

PRINTEMPS

Bonite - Bogue - Calamar (Encornet) - Capelan - Chinchard d'Europe - Daurade Royale - Galère de Méditerranée - Maquereau - Marbré commun - Mulet - Murex - Pageot - Poulpe - Sar commun - Sardine - Thon rouge - Thon blanc - Homard - Langoustine

ÉTÉ

Baudroie (Lotte) - Bogue - Capelan - Chinchard d'Europe - Petite Cigale de mer - Daurade Royale - Galère de Méditerranée - Homard - Loup - Langoustine - Langouste - Maquereau - Marbré commun - Mulet - Murex - Pageot - Poulpe - Sardine - Seriole (Limon) - Thon rouge - Thon blanc

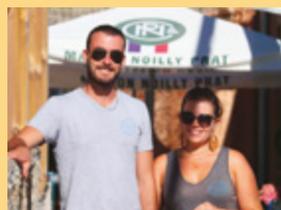
AUTOMNE

Bonite - Bogue - Calamar (Encornet) - Capelan - Chinchard d'Europe - Petite Cigale de mer - Daurade Royale - Galère de Méditerranée - Liche amie - Loup de mer - Maquereau - Marbré commun - Mulet - Pageot - Poulpe - Sar commun - Sardine - Seriole (Limon) - Thon rouge - Baudroie (Lotte) - Langouste

LA BALADE



Situé au cœur de la criée du Grau d'Agde, le circuit de visite "le Belvédère", est le premier et unique site en Méditerranée exclusivement consacré à la découverte de la pêche. Depuis son ouverture en 2015, il a accueilli plus de 45 000 visiteurs, scolaires et touristes.



LE MAS COQUITHAU

Une histoire de famille et de transmission où le père Christian pêchait dès 1981, palourdes, oursins, crevettes, huîtres plates, moules. Avant de se lancer dans la production d'huîtres en 1985 avec deux tables... Maryse la maman est toujours présente pour donner un coup de main et soutenir son fils Éric ainsi que sa compagne qui proposent leur production sur les marchés de la région toulousaine mais aussi dégustations et vente directe sur le site de production qui ne cesse de croître.

30 chemin de l'étang,
Marseillan - 04 67 77 68 58

coquithau.com



LE DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT, GARDIEN DU LITTORAL

90 km de merveilles : souligné par les lidos, le littoral héraultais, qui représente près de la moitié de la façade régionale et près de 80 % des activités maritimes de la Région Occitanie, est exceptionnel, mais fragilisé par le changement climatique, les risques naturels et les activités humaines.

C'est un constat : le niveau de nos mers monte.

Pour répondre au mieux aux enjeux, le Département a lancé sa stratégie Hérault littoral 2019-2030. Un plan stratégique qui concilie préservation de l'environnement, gestion des risques littoraux et attractivité du territoire en misant sur la recherche et la sensibilisation des populations.

TOUS CONCERNÉS, TOUS MOBILISÉS !

Participez au suivi des plages

En 2025, le Département installera des bornes sur plusieurs plages de l'Hérault pour vous permettre de prendre une photo depuis ces points fixes et la partager.

Une fois la photo partagée, elle rejoindra une banque d'images analysées par les scientifiques de L'observatoire citoyen du littoral Héraultais.

Vos photos permettront de comprendre par exemple les mouvements de sable, l'impact des tempêtes ou la limite terre – mer.

Voyagez dans l'histoire du littoral héraultais

Le Département de l'Hérault et l'INA proposent un site internet inédit "Rivages héraultais".

Une fresque numérique monumentale retraçant 70 ans d'histoire du littoral héraultais à travers près de 150 vidéos.

<https://fresques.ina.fr/rivages-heraultais>

Découvrez l'habitat littoral du futur

Habitat sur pilotis, maisons démontables, algoculture, roseaux comme matériau de construction ...

Avec le concours "Habiter le littoral, demain !", le Département a demandé aux professionnels de plancher sur des solutions concrètes

d'aménagement adaptées à un quartier situé en zone rétro littorale en 2050. 14 cabinets issus de toute la France ont répondu, et 7 d'entre eux ont été primés par un jury d'élus et d'experts.



LE MAS CHEZ TITIN

Situé dans un cadre sublime au bord du bassin de Thau à Marseillan, l'établissement Chez Titin vous propose des coquillages issus de sa production sur une terrasse au bord de l'étang. À la carte, huîtres et moules crues ou bien gratinées ainsi que sa fameuse Brasucade cuites au feu de bois le tout servi dans une atmosphère familiale et authentique.

3 chemin de l'étang,
Marseillan - 06 01 95 61 37

