



Le conchyliotour & L'œnotour





Parlons vrai

entretien

Jean-Louis Gély & Yvon Pellet

Vice-Président délégué au tourisme et à l'économie

Vice-Président délégué à l'économie agricole et à l'aménagement rural

Pouvez-vous nous expliquer le principe du Conchylitour et de l'Ænotour ?

Yvon Pellet : L'Ænotour c'est un concept où randonnée, découverte du terroir et dégustation de vin se rencontrent. Avec ses 28 Ænorandos®, il invite à explorer des sentiers balisés au milieu de paysages exceptionnels, et à découvrir plus de 155 caveaux-étapes et, dans leur proximité, de multiples ressources paysagères, culturelles ou patrimoniales. L'authenticité est au cœur de cette expérience où les randonneurs découvriront les producteurs, leur domaine et dégusteront leurs cuvées.

Jean-Louis Gély : Le Conchylitour est un itinéraire gourmand et immersif, aujourd'hui dans

21 mas conchylicoles partenaires, autour de l'étang de Thau et bientôt, également, à Vendres, car les spots d'exploitation des conchyliculteurs vendrois se trouvent en mer et non sur l'étang. Le visiteur peut déguster huîtres et moules cuisinées directement chez le producteur, mais aussi se familiariser avec les savoir-faire millénaires qui ont façonné notre belle lagune.

Pourquoi le Département les a-t-il créés ?

JLG : La conchyliculture est un trésor de notre département qui mérite d'être connu et reconnu, tant des Héraultais que des touristes du monde entier. Le Département a créé le Conchylitour pour faire rayonner ce formidable patrimoine, promouvoir les produits et les producteurs,



renforcer notre attractivité touristique et bien sûr soutenir notre dynamisme économique.

YP : À travers l'Énotour, le Département de l'Hérault valorise le patrimoine viticole et les savoir-faire des vignerons du territoire. Cette démarche contribue à la valorisation des filières agricoles, au soutien des agriculteurs et à la préservation des espaces naturels, en accompagnant la transition vers des pratiques plus durables.

Qu'est-ce qui fait la singularité de nos produits ?

YP : Les vins héraultais ont décroché plus de 283 médailles au Concours général agricole du Salon de l'Agriculture à Paris ! Une belle reconnaissance pour notre territoire riche de cépages variés, de terroirs diversifiés, d'un équilibre entre tradition et innovation, et d'un engagement croissant des vignerons en faveur d'une viticulture durable.

JLG : Je te rejoins Yvon, nos produits se distinguent par l'excellence, et nos producteurs par leur capacité à s'adapter aux défis environnementaux. Les huîtres du Bassin de Thau raflent chaque année de plus en plus de médailles au Concours général agricole, preuve que la filière héraultaise a sa place parmi les meilleurs !





Le conchyli*tour*

La conchyliculture, c'est quoi ?

Ce terme vient du latin *conchylium*, qui signifie coquillage. La conchyliculture désigne essentiellement l'élevage des huîtres, moules, coques et palourdes. Dans l'Hérault, cette production est concentrée sur le Bassin de Thau.



Élie,

conchyliculteur
Blais coquillages,
Loupian

Je travaille sur le mas depuis 2008. On propose des huîtres et des moules préparées de différentes façons : brasucade, huîtres pochées, fumées, burger d'huîtres... C'est ma maman qui est aux fourneaux. L'intérêt pour les personnes qui viennent déguster, c'est qu'elles ont accès aux coulisses, elles traversent notre lieu de production et peuvent voir les huîtres dans les bassins, les machines... Avant de s'attabler au bord de l'étang et de savourer nos produits. Le Conchyli*tour* permet aux visiteurs d'identifier tous les mas partenaires où ils pourront retrouver la qualité et l'authenticité de la conchyliculture héraultaise.





Mets à déguster

Chaque mas a sa propre carte, les recettes varient donc d'un lieu à l'autre. Mais vous goûterez à quelques préparations traditionnelles, comme la brasucade, des moules cuites dans une grande poêle au feu de bois, et marinées dans une sauce dont chaque famille de conchyliculteur a le secret !

Les moules et les huîtres se dégustent crues et gratinées (persillade, poireaux, crème, fromage...) mais aussi en tempura, en tartare, en rillettes... À Vendres, possibilité d'acheter en vente directe et de déguster les coquillages élevés en mer par les producteurs du port du Chichoulet.

Comment élève-t-on des huîtres ?



L'élevage se pratique sur des tables constituées d'un cadre de métal rectangulaire, soutenu à 2 mètres au-dessus de l'eau par des pieux enfoncés dans le sol. Les huîtres grossissent sur des cordes suspendues aux perches des tables. Dans l'étang, de nombreux conchyliculteurs exondent les huîtres afin de reproduire le système des marées. La culture en mer représente seulement 10% de l'élevage des huîtres et 60 % de l'élevage de moules dans l'Hérault.

Comment découvrir le conchyli*tour* ?

Rien de tel que le vélo pour goûter aux plaisirs du Conchyli*tour* ! Une boucle cyclable vous invite à faire le tour du Bassin de Thau, à vous de choisir dans quel mas vous arrêter le temps d'une dégustation.

Des navires à passagers vous proposent aussi d'arriver dans les mas directement par l'étang. Enfin, certains mas conchylicoles sont labellisés « Accueil PMR » et accessibles aux personnes à mobilité réduite.



+ d'infos sur le tour de l'étang à vélo



Le saviez-vous ?

Pour grossir dans de bonnes conditions, l'huître a besoin d'un mélange d'eau salée et saumâtre. À ce titre, l'étang de Thau est remarquable pour son exceptionnelle richesse phytoplanctonique mondiale ! Ainsi, nos huîtres héraultaises poussent en 12 à 18 mois là où celles de l'Atlantique mûrissent en 2 ou 3 ans.



Le conchylicolour en chiffres

6 000

tonnes d'huîtres

&

2 300

tonnes de moules

produites chaque année par les conchyliculteurs héraultais.

Le Bassin de Thau est

le plus grand bassin de production

conchylicole de Méditerranée.

La conchyliculture en Hérault représente

90%

de la production méditerranéenne

&

10%

de la production nationale.

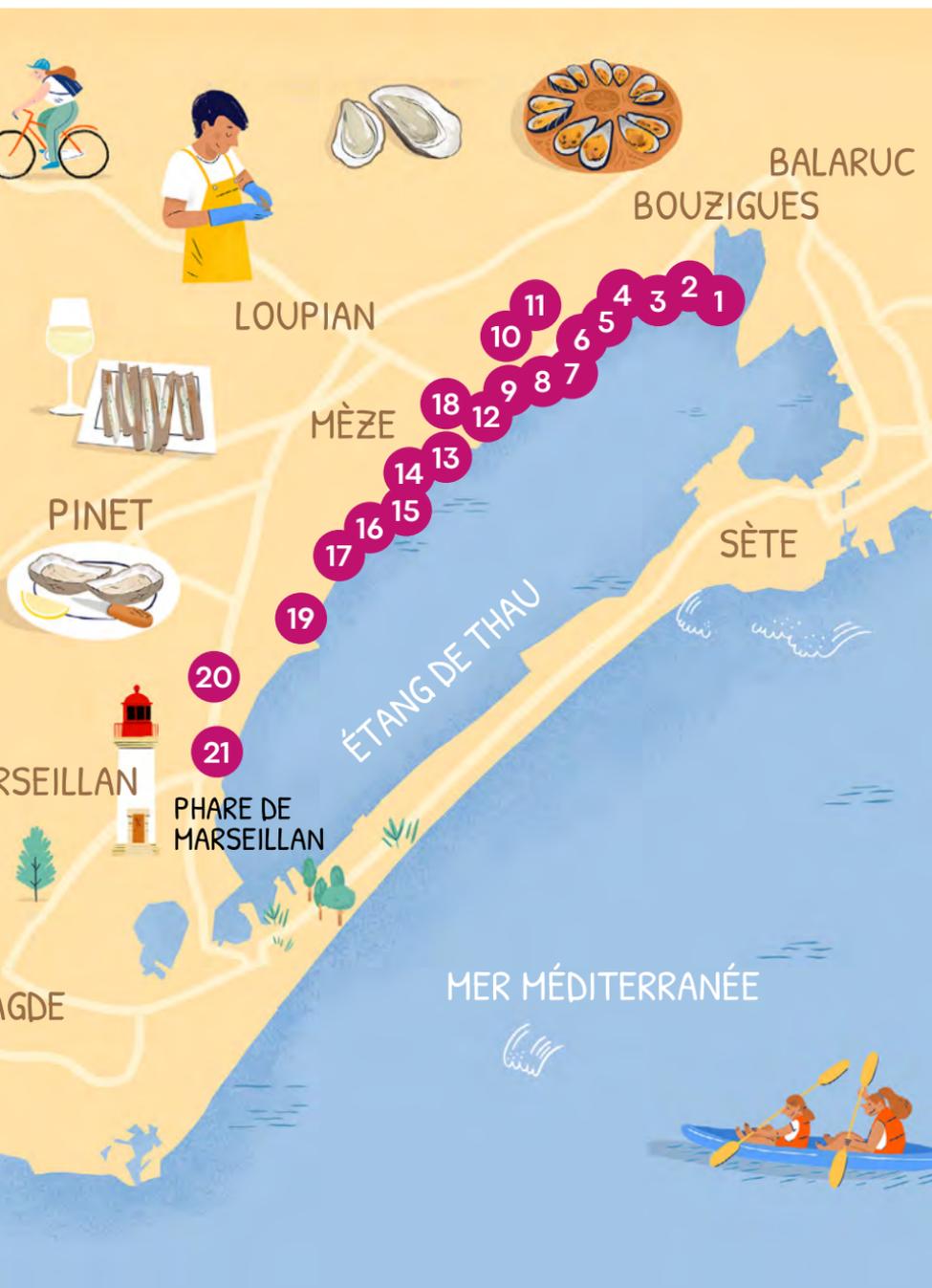




Les mas de dégustation



- 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



conchylitour

coquillages
et découvertes
en Hérault

conchylitour.herault.fr

- 10 Guy Sanchez Huîtres - Loupian
- 11 Blais Coquillages - Loupian
- 12 Au Détour - Loupian
- 13 Le Mas de Cati - Mèze
- 14 Mas de Lorêva - 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

L'œnotour de l'Hérault



L'œnotour est un concept qui combine randonnée et découverte de la viticulture, accessible à tous, quels que soient l'âge ou les préférences ! Il se pratique à pied, en VTT ou même à cheval.



Prêt·e à randonner ?
Voici deux œnorandos®
à tester !



œnorando® du Petit Grain à Saint-Jean- de-Minervois pour une balade en famille !

Inaugurée en décembre 2024, cette œnorando® vous invite à explorer le plateau calcaire du Minervois. Au fil de votre balade, admirez les gorges, les combes cachées et les capitelles qui jalonnent ce territoire de caractère. Pour compléter l'expérience, les plus grands pourront profiter d'une pause avec une dégustation du célèbre AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois !

- 8 km
- 2h30
- Niveau facile
- Accessible aux enfants et seniors



Nouveau en 2025

1 nouvelle œnorando®
viendra compléter
les 27 déjà existantes !

œnorando® du des terroirs de Gignac et d'Aniane pour les amateurs !

Passionnés de randonnées, laissez-vous tenter par ce circuit qui vous dévoilera la splendeur de la plaine viticole et des hauts plateaux du Larzac. En chemin, admirez les parcelles de vignes, et finissez par une halte à la cave coopérative Tours et Terroirs pour découvrir des vins en AOP Terrasses du Larzac, AOP Languedoc et IGP Pays d'Oc.

- 10 km
- 3h30
- Niveau moyen





Pédalez sur notre 1^{re} Œnovélo[®]!



En juillet 2024, le Département de l'Hérault a lancé sa 1^{re} Œnovélo[®], un concept innovant alliant balade à vélo et découverte des vins du terroir. De Saint-Chinian, vous rejoindrez les bords du fleuve de l'Orb et découvrirez le domaine départemental de la base de Réals. Sur votre route, faites une halte à l'étang asséché de Montady, l'un des paysages les plus célèbres de France puis remontez en selle pour longer le fameux Canal du Midi. Dernière découverte avant de rejoindre la Cave de Saint-Chinian : le Camin'art, une ancienne voie ferrée transformée en voie verte habillée d'œuvres d'art contemporain.



Quentin et Aurélie, vignerons au Château Cazeneuve à Lauret

Nous cultivons 30 hectares de vignes en Agriculture Biologique, entre 100 et 400 mètres d'altitude, sur l'AOP Pic Saint-Loup. Implantées sur des sols d'éboulis calcaires et d'argilo-calcaires, nos vignes de Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault et Carignan bénéficient d'un climat plus frais et plus arrosé que le reste du Languedoc. Ce terroir unique favorise une maturation lente des raisins, donnant des vins alliant finesse, fraîcheur et équilibre.

Connaissez-vous l'Art en Cave ?

À la cave de Saint-Chinian, l'art est venu se mêler à des cuvées d'exception. Chacune porte l'empreinte d'un artiste, dont les fresques, peintes directement sur les cuves, se dévoilent depuis le caveau de vente.

* Cépages résistants à la sécheresse : le Département innove !

Soucieux de préserver la viticulture, joyau de l'agriculture héraultaise, tout en protégeant la ressource en eau, le Département mène une étude sur de nouveaux cépages, plus résistants à la sécheresse et moins gourmands en eau. Cultivés au pôle agroécologique installé au domaine départemental des Trois-Fontaines, au Pouget, ces cépages font l'objet d'un suivi rigoureux afin d'évaluer leur qualité et leur potentiel face aux défis climatiques rencontrés par les vignerons.



Cyril Payon,
*directeur de la cave
l'Ormarine à Pinet*

Situés au bord du littoral, nous bénéficions de la fraîcheur, du vent marin et de l'iode, des éléments qui apportent une belle singularité aux vins blancs. L'AOC Picpoul de Pinet est notre produit phare mais nous privilégions la diversité par une véritable « rencontre de terroirs ». Nos sols sont variés : profonds, calcaires et caillouteux sur les collines, ou rouges et riches en bauxites du côté de Villeveyrac. Cela nous permet de proposer des vins reflétant la qualité de différents terroirs, tels que l'AOP Minervois, l'AOP Muscat de Mireval, ou encore l'IGP Côtes de Thau.



On décode !

Les appellations **AOP**, **AOC** et **IGP** garantissent l'origine géographique d'un vin. L'**AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), label français et l'**AOP** (Appellation d'Origine Protégée), son équivalent européen, distinguent des vins élaborés selon un savoir-faire reconnu, à chaque étape de leur production, au sein d'une même zone géographique.

L'**IGP** (Indication Géographique Protégée) certifie que le vin est produit à partir de raisins issus exclusivement de la zone géographique dont il porte le nom, tout en permettant une plus grande liberté dans les méthodes de vinification.

Les labels sont des certifications qui valorisent certaines pratiques ou engagements comme le respect de l'environnement : **AB** pour l'agriculture biologique, **HVE** pour la Haute Valeur Environnementale ou encore le Label Vin Méthode Nature pour les vins naturels.

Un cépage désigne une variété de raisin ou de plant utilisée pour produire du vin. Dans l'Hérault, les principaux cépages des vins rouges sont le **Mourvèdre**, le **Carignan**, le **Grenache** et la **Syrah** tandis que la **Marsanne** et le **Grenache blanc** sont privilégiés pour le vin blanc.

L'œnotour en chiffres

155

**caveaux-étapes
partenaires**

28

œnorandos®

25

**routes
des vins**

1

œnovélo®

7

territoires
**Vignobles et
découvertes**

L'Hérault,

1^{er}

**département viticole
d'Occitanie**

2^e

de France

**80 000 hectares
de vignobles**

Agriculture

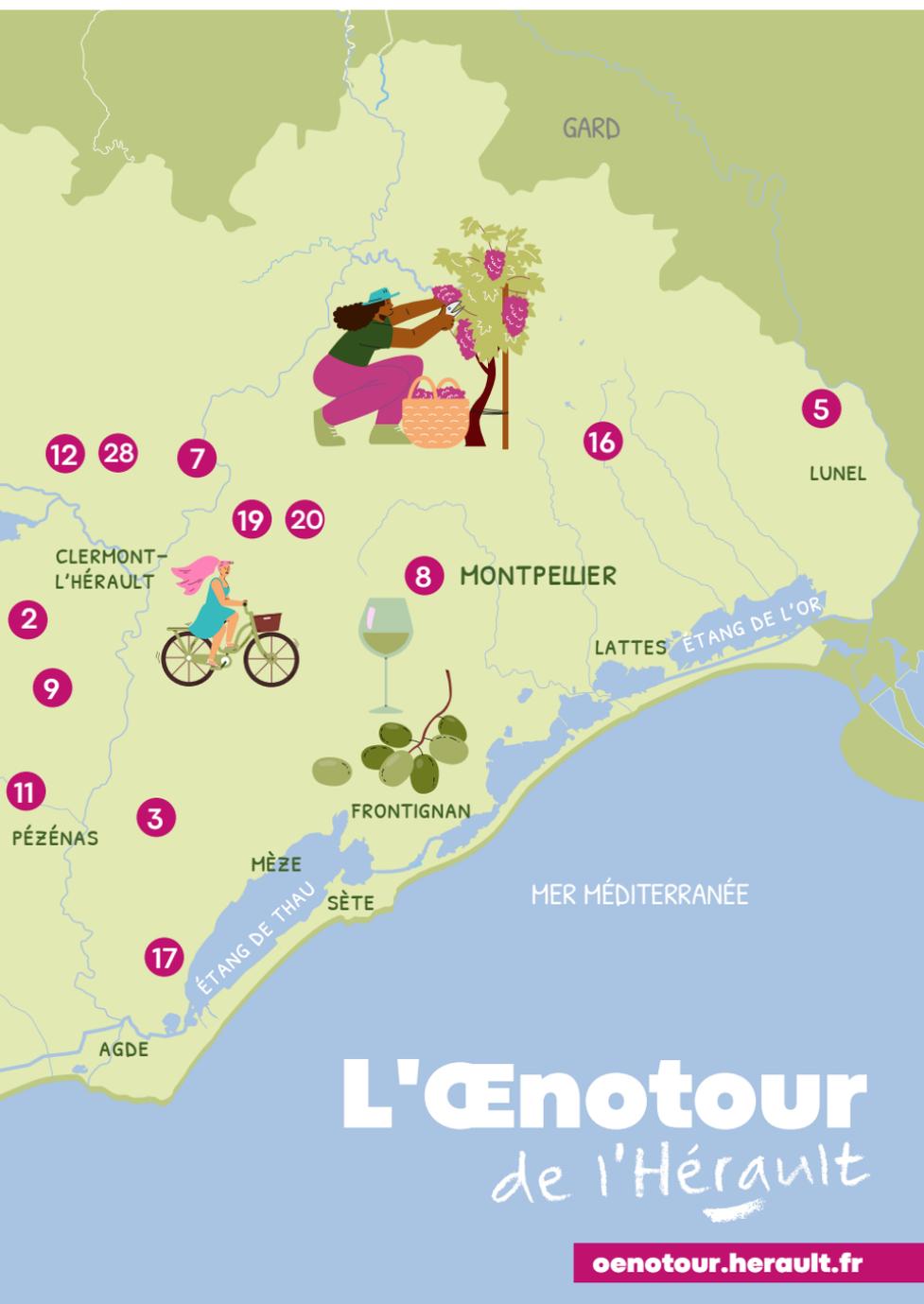
2^e

**PIB de
l'Hérault**



Les 28 Oenorandos®

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Les Crêtes de Vissou
Cabrières - 12km - moyen | 8 | Le sentier du dragon
St-Georges-d'Orques - 13,5km - moyen |
| 2 | Les Drailles des Crozes
Cabrières - 17km - difficile | 9 | Vignes et Volcans de Fontès
Fontès - 12,5km - moyen |
| 3 | Parcours d'art et de nature
Montagnac - 16km - difficile | 10 | Notre-Dame De Nazaret
Saint-Chinian - 9km - moyen |
| 4 | Les Mourels
Azillanet - 6,5km - très facile | 11 | Les balcons d'Alignan-du-Vent
Alignan-du-Vent - 12km - moyen |
| 5 | Les coteaux de Saint-Christol
Saint Christol - 8km - facile | 12 | Des vignes au rocher des vierges
St Saturnin de Lucian - 12km - moyen |
| 6 | La Thongue et ses coteaux
Abeilhan - 15km - moyen | 13 | Les Granjots
Murviel-Lès-Béziers - 13km - moyen |
| 7 | CastelBarry entre vignes et oliviers
Montpeyroux - 6,5km - facile | 14 | Les Terrasses de Pégairolles-de-l'Escalette
Pégairolles-de-l'Escalette - 10km - moyen |



L'œnotour de l'Hérault

oenotour.herault.fr

- 15** Entre Canal du midi et Vignoble
Villeneuve-les-Béziers - 10km - moyen
- 16** Entre Grés de Montpellier et Pic Saint-Loup
Assas - 13km - moyen
- 17** Sur les pas de Mademoiselle Florensac
Florensac - 12km - facile
- 18** Sur les traces des Vignerons Libres
Maraussan - 12km - facile
- 19** Terroirs de Gignac et d'Aniane
Gignac - 12km - moyen
- 20** Le canal des vignes
Gignac - 14km - moyen
- 21** Le mas blanc
Berlou - 6km - facile
- 22** La vallée des arômes
Hérépian - 14,5km - moyen
- 23** L'œnorando® du Petit Grain
St-Jean-de-Minervois - 8km - facile
- 24** Le pech du Thou
Capetang - 7,5km - facile
- 25** Les hauts de Corneilhan, entre vignes et coteaux
Corneilhan - 11km - facile
- 26** Le Cru La Livinière
La Livinière - 13km - facile
- 27** Nature et Culture à Faugères
Faugères - 10km - moyen
- 28** Le sentier du vin des Poètes
St Saturnin de Lucian - 2km - très facile



L'Ænorando® que je veux tester :

.....
.....

Les mas où je veux déguster :

.....
.....

L'activité que j'ai envie d'essayer :

- vélo paddle sur l'étang farniente entre terre et mer
 rando visite d'un mas



Partagez vos expériences

En rando, à vélo au bord de l'étang ou en pleine visite d'un mas conchylicole, capturez l'instant et partagez vos aventures sur  Instagram en taguant @departementherault !