

Au-delà de délicieux et authentiques produits, les conchyliculteurs héraultais détiennent un savoir-faire exceptionnel et représentent un patrimoine vivant, que nous souhaitons mettre à l'honneur.

Kléber MESQUIDA,
Président du Département de l'Hérault

Nature exceptionnelle

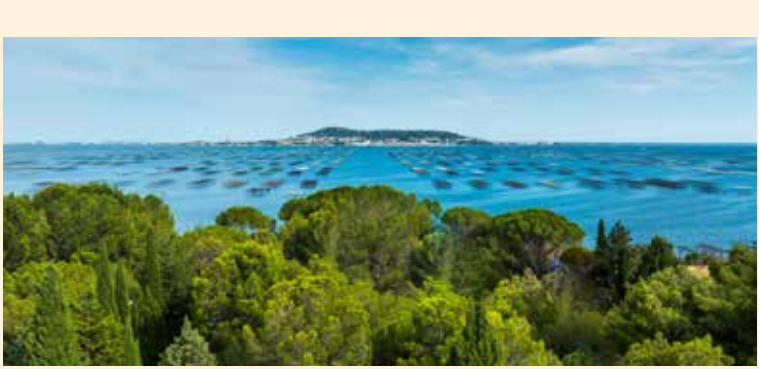
De Sète à Marseillan, une fine bande de terre sépare la lagune de Thau des plages de la Méditerranée. Véritable mer intérieure, le plus grand plan d'eau d'Occitanie transporte dans un univers préservé et remarquable. Avec plus de la moitié de son espace classé en zone protégée, la lagune de Thau est un milieu naturel sans équivalent en Europe, où plusieurs centaines d'espèces végétales et animales se côtoient. Son écosystème d'une richesse exceptionnelle abrite une biodiversité unique dont l'Hippocampe moucheté préservé au cœur des Herbiers de Posidonie.



Les lagunes sont de vastes étendues d'eau saumâtre à salée. Ces espaces ouverts se situent le long de la mer et abritent une flore aquatique et une faune piscicole dont l'espèce la plus emblématique est sans doute l'anguille. La lagune constitue une zone de transition entre la terre, dont elle reçoit les eaux douces, les limons et la mer avec laquelle elle communique par l'intermédiaire de graus (passages ouverts dans le cordon dunaire).



Il faut profiter du charme de ce 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, sansouires et pré salés). Elle abrite la plus importante roselière de Méditerranée, habitat propice à la nidification de nombreux oiseaux migrateurs comme le butor étoilé ou le héron pourpré, à admirer.



Le Conchylitour de l'Hérault, mode d'emploi

Lancé à l'été 2024, le Conchylitour vous invite à rencontrer le patrimoine conchylicole de l'Hérault autour du Bassin de Thau et de Vendres. Touristes ou Héraultais, vous pouvez visiter une vingtaine de mas conchylicoles partenaires du Conchylitour de l'Hérault.

Au bord des étangs, les conchyliculteurs vous accueillent chez eux, partagent leur savoir-faire et font déguster leurs produits : huîtres, moules, coquillages.



Visitez les ports de l'Hérault

Le Conchylitour c'est aussi l'ambiance des ports de pêche de Bouzigues, Mèze ou Marseillan ainsi que les sentiers aménagés autour de l'étang qui invitent à la déambulation.

L'Hérault possède 8 ports départementaux qui accueillent 60 % des producteurs d'huîtres et de moules d'Occitanie. 4 ports voient cohabiter une activité de petite pêche et de plaisance : les ports de Bouzigues et de Marseillan Tabarka, du Chichoulet à Vendres et de Mèze.

Le Port du Mourre blanc à Mèze, avec une position centrale sur la lagune, est le premier port conchylicole de Méditerranée.

EN CHIFFRES

1 mas
d'expérimentation

du Comité régional conchylicole de Méditerranée (CRCM)

Près de
6000 tonnes
de coquillages

(Huîtres, moules, bulots, palourdes, crevettes...) produits soit
40 % de la production régionale



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.



LES PAYSANS DE LA MER

Être un paysan de la mer n'est pas toujours facile. Les huîtres étant élevées 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 qu'elles puissent être commercialisées.

La mécanisation facilite aujourd'hui la sortie des cordes des eaux profondes car elles peuvent peser plusieurs dizaines de kilogrammes. 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 de leur rôle économique, les conchyliculteurs sont de véritables sentinelles du milieu maritime. Grâce à l'élevage 100 % naturel des coquillages (aucun intrant), ils veillent à la qualité de l'eau de mer ce qui favorise le développement des herbiers et de toute la faune.

ADEPTE D'UN TOURISME DOUX ET DURABLE

Vous êtes désireux d'explorer une Nature préservée en prenant un bon bain d'iode, de le faire à votre rythme et de déguster des produits locaux? Alors le Conchylitour est pour vous!

La visite des mas conchylicoles peut aussi se faire à travers les boucles cyclo partout sur le territoire et sur la zone littorale. Des kits vélos, stations de gonflage et totems de réparation sont disponibles sur les parcours.



À VÉLO!
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.

Les huîtres 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'huître de Méditerranée charnue et iodée possède un petit goût de noisette. Crûe, accompagnée d'un verre de vin local, elle se déguste avec un zeste de citron ou un trait de vinaigre à l'échalote. Elle se mange aussi cuisinée.

Les huîtres se différencient par leur taille : elles sont classées par numéros de 0 pour les plus grosses à 5 pour les plus petites.



Le saviez-vous?
Si vous vous gariez sur le parking du port du Mourre Blanc, vous pourriez observer un sol conçu en déchets d'huîtres et de moules. Avec le Conchylitour, le Département s'engage à développer ce traitement durable des déchets coquilliers.

QUAND LE CONCHYLITOUR RENCONTRE L'ENOTOUR DE L'HÉRAULT

L'accord huîtres de Méditerranée et Picpoul de Pinet est fameux. Ce n'est pas le seul... Pour découvrir les vins d'ici, l'Enotour de l'Hérault est votre guide. Des randonnées labellisées vous conduisent à travers les vignes, jusqu'aux caveaux étapes partenaires et leurs offres de dégustations.



♥ Coup de cœur

RECETTE : LES HUÎTRES GRATINÉES

- ✓ Ouvrez les huîtres.
- ✓ Préparez une farce en mélangeant des échalotes hachées très finement, du beurre et de la chapelure.
- ✓ Ajoutez-y du vin blanc sec.
- ✓ Recouvrez les huîtres de la farce.
- ✓ Passez-les 15 minutes à four chaud.
- ✓ Servez immédiatement.



Le Département gardien du littoral

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 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
Le Département a installé 3 bornes sur le littoral héraultais. Vous pouvez prendre une photo depuis ces points fixes en bord de mer 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 par exemple de comprendre 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 (Institut National de l'Audiovisuel) 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.



DANS L'AMBIANCE
On peut déguster local dans un mas du Conchylitour de l'Hérault. On peut aussi fêter l'huître lors des rendez-vous de l'été à Bouzigues, Mèze et Marseillan.



PORTRAITS

Olivier Soula, producteur de coquillages au Mas Soula, port du Mourre-Blanc à Mèze

« 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.



Jade et Kevin Henri, producteurs, port du Barrou

« Nous sortons notre étal le vendredi, samedi et dimanche matin devant le mas. »

Les clients viennent directement sur le port pour acheter nos poissons et nos coquillages. Ils se rendent compte de la qualité de nos produits.



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.



Soutenir les Pêcheurs d'Hérault

Sur les 700 espèces de poissons répertoriées en Méditerranée, moins d'une trentaine est proposée sur les étals.

Découvrez avec ce calendrier, quel poisson consommer pour profiter au maximum de la production locale de nos pêcheurs. Acheter un poisson de saison c'est choisir la qualité, une empreinte carbone réduite et le soutien de l'économie locale.

HIVER	PRINTEMPS
Anchois Baudroie (Lotte) Calamar (Encornet) Capelan Chinchard d'Europe Daurade Royale Galère de Méditerranée Loup de mer Maquereau Marbré commun Mulet Murex Pageot Poulpe Sardine Thon blanc Thon rouge Homard Langoustine	Bonite Bogue Calamar (Encornet) Capelan Chinchard d'Europe Galère de Méditerranée Maquereau Marbré commun Mulet Murex Pageot Poulpe Sar commun Sardine Thon rouge Thon blanc Homard Langoustine
ÉTÉ	AUTOMNE
Baudroie (Lotte) Bogue 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 Seriote (Limon) Thon rouge Thon blanc	Bonite Bogue Calamar d'Europe 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 Seriote (Limon) Thon rouge Baudroie (Lotte) Langoustine

COQUILLAGES ET DÉCOUVERTES EN HÉRAULT
conchylitour.hérault.fr

de l'Hérault conchylitour Découvrez le

enotour

Hérault
Département

LA COLLECTION DES CARTES LOISIRS NATURE DU DÉPARTEMENT

Rando
Vélo
Aventures verticales
Enotour

HÉRAULT TOURISME
04 67 67 71 71
herault-tourisme.com

COMITÉ RÉGIONAL DE CONCHYLICULTURE DE MÉDITERRANÉE
huitresdemediterranee.fr

L'Hérault BIEN
dans son assiette

Direction de la publication
Conseil départemental de l'Hérault 2025
Rédaction
Direction de la Communication

Credits photo
Dicoem-CD Hérault - P. Hénare
J. Nodding, C. Gaudreau, S. Durandelle, F. Collet, Jeanjean

Typographie
Hérault, Alice Sauter / Crap - 2017

Hérault
Département

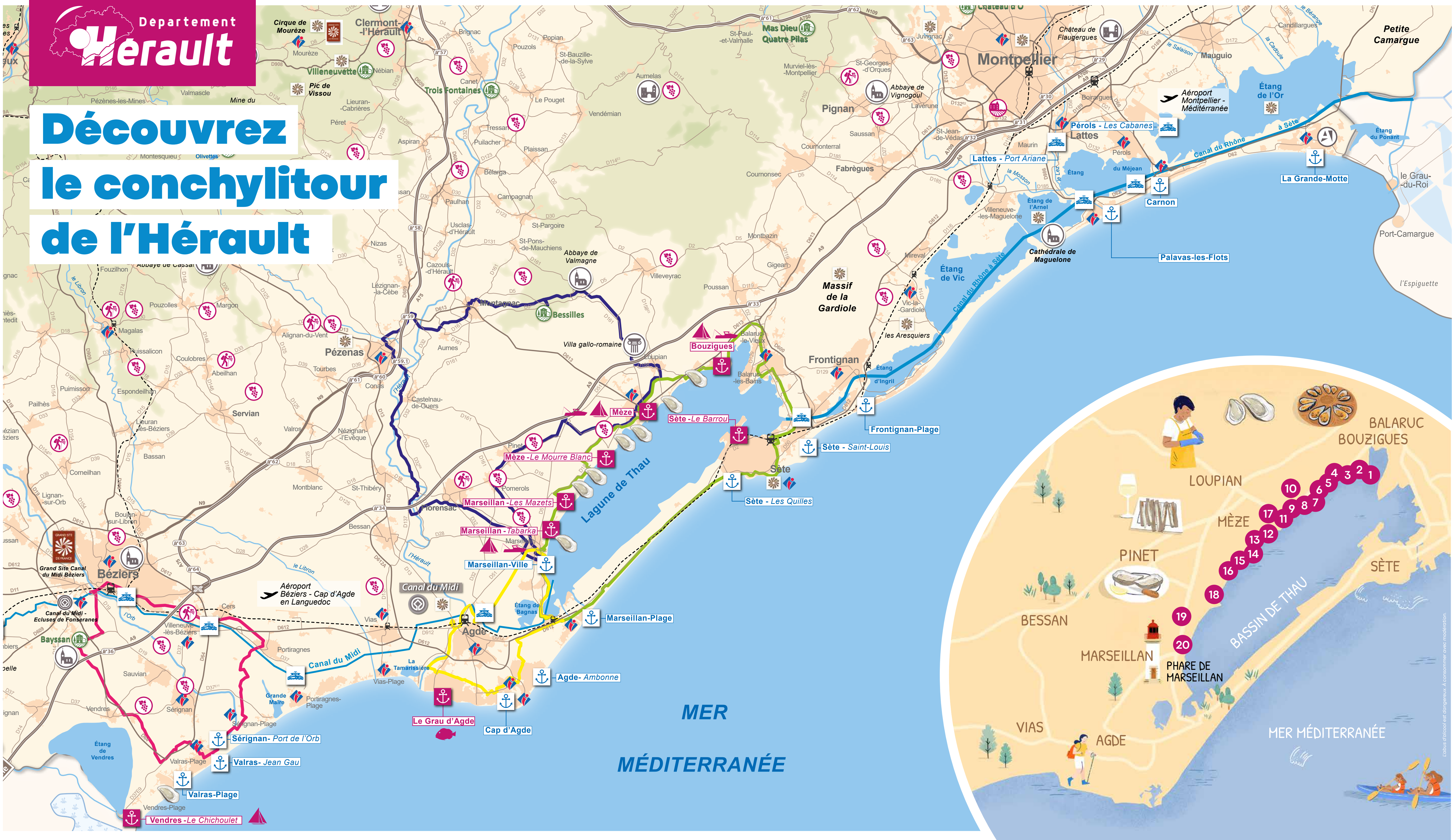
Hôtel du Département
Mas d'Alco
14001, avenue des Moulins
34007 Montpellier cedex 4

herault.fr
@herault.fr





Découvrez le conchylitour de l'Hérault



Les mas conchylicoles, partenaires du Conchylitour de l'Hérault

Mas conchylicole

Les ports

- Ports départementaux
- Ports maritimes
- Hâles et ports fluviaux
- plaisance
- petite pêche
- criée

Les parcours

- Boucle cyclo-touristique 23
- Boucle cyclo-touristique 24
- Boucle cyclo-touristique 25
- Boucle cyclo-touristique 26

Enotour

- Caveaux étapes de l'Enotour de l'Hérault
- Départ des Enorandos®
- Enopôles & Maisons des Vins

Toutes les activités de l'Enotour à retrouver sur :
enotour.herault.fr

Le patrimoine

- Unesco Héritage
- Grand Site de France
- Plus beaux villages de France
- Architecture contemporaine remarquable
- Monuments religieux
- Site classé
- Site archéologique
- Château
- Domaines départementaux

Les services

- Offices de Tourisme
- Points d'informations touristiques
- Gares grandes lignes / Gares TER

Les mas de dégustation, partenaires du conchylitour de l'Hérault

- 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 Au Détour - Loupian
- 12 Le Mas de Caté - Méze
- 13 Mas de Lorèva - Méze
- 14 Dégus'Thau - Méze
- 15 La Noisette d'Oc - Méze
- 16 Le Mas Soula - Méze
- 17 Touren Didier - Méze
- 18 Le Saint-Barth - Marseillan
- 19 Coqui Thau - Marseillan
- 20 Chez Titin - Marseillan

Le label d'écocitoyen est obligatoire. À consommer avec modération.

