



Ressources biologiques marines

B&B

NOUVELLE TECHNIQUE DE PRODUCTION OSTRÉICOLE POUR PRODUIT HAUT DE GAMME

Le projet B&B (Bonbon de Bretagne) a pour objectif d'éprouver la viabilité d'une nouvelle technique de production ostréicole et d'un nouveau produit haut de gamme en seulement deux ans. Les finalités sont triples :

1. Développer un nouveau système d'élevage permettant d'obtenir dès la première année des huitres préformées pour le marché du haut de gamme (forme parfaite) ;
2. Développer un itinéraire technique permettant de travailler en casier depuis le stade naissain, à des densités en casiers comparables ou au moins proches des densités d'élevage classiques en poche, tout en ayant une forme de produit supérieure pour des huitres de 18 mois ;
3. Étudier les pénétrances d'un nouveau produit haut de gamme (B&B : Bonbon de Bretagne) au travers de tests consommateurs, visant une nouvelle clientèle réticente à la consommation d'huitres spéciale de gros calibres. Mais également de permettre aux éleveurs bretons de commercialiser un produit de garniture pour les engraisseurs-finisateurs de la filière à un prix correspondant à la variété spéciale de parcs de 3 ans.

L'objectif de ce projet est de mener un premier travail de R&D visant à transformer du naissain en huitres de demi-élevage de très haut de gamme en 1 an et demi pour alimenter les filières d'engraissement et d'affinage, et parallèlement à proposer un nouveau produit (Bonbon de Bretagne) pour le marché français et international.

Partenaires

Entreprises

EARL GYLA [Porteur de projet]
Legris

Centre de recherche

Institut Agro Rennes-Angers

Financeur

En recherche de financement

Labellisation

24/02/2023

Budget global

715K€