

Ost'Ria

7 et 8
OCTOBRE

TABLES RONDES
EXPOSITIONS
ANIMATIONS
ATELIERS PÉDAGOGIQUES
DÉGUSTATIONS

ENTRÉE LIBRE - TOUT PUBLIC



Déc'ouvrez les huîtres à Étel !



Ost'Ria 2023



Un bilan en demi-teinte : un salon réussi et apprécié, des tables rondes annulées

Suite au succès de l'édition 2022 et confortée par l'expérience acquise, la commission Ost'Ria de l'association Activ'Étel a décidé de renouveler l'événement en 2023.

Rappelons que l'objectif de ce projet est avant tout pédagogique mais aussi gastronomique, économique, écologique.

Ost'Ria s'est inscrit cette année encore dans le programme national de la « Fête de la Science » et, nouveauté, dans le cadre du festival « Un automne autrement » organisé par Ty douar Alre.

Le programme 2023 s'est étoffé afin d'informer, sensibiliser et mobiliser encore plus largement autour de la

Ria d'Étel, de la qualité de l'eau et de l'ostréiculture :

- des tables rondes le samedi après-midi à la salle des fêtes ;
- le salon le dimanche à la Criée ;
- une exposition photo « Les gardiens de l'huître plate » présentée sur le môle du port tout le mois d'octobre ;
- une semaine de sensibilisation et de dégustation organisée à l'école publique de la Barre ;
- une conférence organisée par le musée des Thoniers en parallèle le vendredi soir : « La Ria d'Étel et la dynamique de son embouchure face à l'Océan ».

Suite au désistement tardif de partenaires essentiels nous avons malheureusement dû annuler les tables rondes au dernier moment. Nous présentons d'ailleurs toutes nos excuses à celles et ceux qui n'en auraient pas été informés à temps.

LE SALON EN CHIFFRES

140 kg d'huîtres de la Ria ouvertes et vendues

600 personnes au fil de la journée

22 exposants et artistes

5 partenaires financiers

Un grand MERCI à tous !



fête de la
Science



LES TABLES RONDES DU SAMEDI 7 OCTOBRE

Le programme a été affiné avec Alain Dréano, ancien directeur du comité régional de la Conchyliculture (CRC) qui devait animer les tables rondes. Un programme riche accessible à tous publics autour de 3 grandes thématiques :

- la Ria : un écosystème riche et exceptionnel
- l'ostréiculture : une sentinelle entre sciences et empirisme
- face aux enjeux des transitions, comment l'ostréiculture va-t-elle évoluer ?

Professionnels de l'ostréiculture, scientifiques, institutionnels et représentants d'associations devaient informer, échanger et débattre autour de ces 3 axes. La synthèse « Ria et ostréiculture demain : un enjeu de territoire » devait précéder un moment convivial pour poursuivre les échanges autour d'un apéritif et de dégustations d'huîtres. (programme complet sur le site internet www.ostriaetel.wordpress.com)

SENSIBILISATION ET DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

Un programme varié à l'école publique de la Barre pour découvrir l'huître et son environnement :

- ramassage et tri de déchets de l'école à la plage du Pradic ;
- intervention de l'association The Sean Cleaners sur la pollution plastique des océans, ses conséquences et des solutions pour la réduire, avec l'école de la Barre et l'école Sainte-Anne ;
- dégustation de mousseline et rillettes à base d'huîtres proposée par le restaurant Côte à côte à Étrel ;
- représentation au musée des Thoniers de l'histoire de la Barre d'Étel, imaginée par les élèves de CP-CE1, à l'aide d'un kamishibai ;
- travail en arts plastiques autour de l'huître.



LE SALON DU DIMANCHE 8 OCTOBRE

Le salon a ouvert ses portes au public de 10 H à 18 H et s'est clôturé par un pot de l'amitié avec les exposants et bénévoles.

L'inauguration officielle en présence des personnalités puis le vin d'honneur ont eu lieu à partir de 11 heures.

Dominique Baudel, auteur et conférencier a proposé deux conférences sur la naissance de l'ostréiculture dans la Ria, une à 10 H 15 et une deuxième dans l'après-midi à la demande des visiteurs.

Au moins 600 personnes se sont succédées autour des animations, stands et de la dégustation d'huîtres.

LES EXPOSANTS



ALEX DELICES : assortiment de pâtisseries artisanales sucrées et salées.

BRASSERIE DE L'ESTRAN : des bières bio et locales brassées à Étrel.

CAP 2000 : association qui regroupe conchyliculteurs, agriculteurs et pêcheurs du littoral.

CHEMINS DÉTOURNÉS : activités de découverte autour de la Ria.

COLLECTIF ALGUES OUTRE RADE : découverte des algues alimentaires.

DOMINIQUE BAUDEL : auteur et conférencier « Histoire de la Ria ».

EAU ET RIVIÈRES DE BRETAGNE : association qui agit pour la préservation des milieux aquatiques de la source à la mer.

FRESQUE OCÉANE : un atelier ludique et collaboratif qui sensibilise aux enjeux liés à l'océan.

FRIENDLY FRENCHY : récupération des coquilles du salon pour valorisation.

GEOS - AEL : des photos de la ria d'Étel prises par Erwan Le Cornec.

LOCO'ART : coordination des artistes ; créatrice de la Grande Cracra.

LPMA : lycée professionnel maritime et aquacole, Jacques de Thézac, établissement public de formation aux métiers de la mer.

MUSÉE DES THONIERS : une mine d'informations maritimes sur Étrel et la Ria.

OBSERVATOIRE DU PLANCTON

SMRE : le syndicat mixte de la ria d'Étel œuvre pour la préservation de la qualité de l'eau et des milieux naturels.

VIGIPOL : syndicat mixte aux côtés des collectivités littorales face au risque de pollution maritime.

LES ARTISTES : Corinne BEGUIN cyanotype Ainsifutile ; Catherine BULLOT sculptrice ; Annie GIMENO photographe ; Jacques LE HYARIC et Eric DEVANTOY sculpteurs ; Lisa LE GOULVEN plasticienne.

L'ORGANISATION

LA PHASE DE PRÉPARATION

10 mois de préparation

4 personnes dans l'équipe permanente

Plus de **20 réunions** de coordination

De **multiples rendez-vous** avec partenaires et intervenants

L'équipe a travaillé en mode projet de façon structurée. La réflexion a été enrichie les derniers mois par la présence d'Alain Dréano.



L'organisation du coin des artistes a été coordonnée par l'association Loco'Art de Locoal-Mendon.

L'investissement le plus important a été la préparation et l'organisation des tables rondes du samedi. La déception d'avoir dû annuler est à la hauteur de cet investissement.

JOUR J - LE SALON



La présence d'une dizaine de bénévoles a été décisive pour l'ouverture et la vente des 140 kg d'huîtres, ainsi que pour l'accueil du public et la logistique.

Le soutien des services techniques de la Ville a été très apprécié pour le prêt, l'apport et la récupération du matériel.

La présence de tous les exposants et la satisfaction qu'ils ont exprimée, la fréquentation en hausse par rapport à 2022, les retours positifs du public et des partenaires sont autant d'éléments qui attestent de la réussite de ce salon.

Un bémol cependant : l'absence des ostréiculteurs en raison d'une décision institutionnelle de leurs représentants.



LA COMMUNICATION

La commission a porté un effort particulier sur la communication en raison des tables rondes du samedi : projet ambitieux qui devait mobiliser au-delà du public du salon. La commission y a consacré 1/3 du budget total de la manifestation.

CRÉATION EN INTERNE D'UN SITE INTERNET DÉDIÉ

www.ostriaetel.wordpress.com

Mise en ligne le 15 septembre

1027 vues **337** visiteurs

41% des visites depuis la page Facebook



Il a permis de valoriser la première édition d'Ost'RIA, de communiquer sur le projet et son contexte mais surtout de présenter le programme, les intervenants, les exposants et partenaires. Des liens permettent de renvoyer aux pages respectives pour plus d'information.

L'événement est également paru sur le site internet de la Fête de la science et dans le programme papier du festival Un automne autrement.

RÉSEAUX SOCIAUX - MAILING

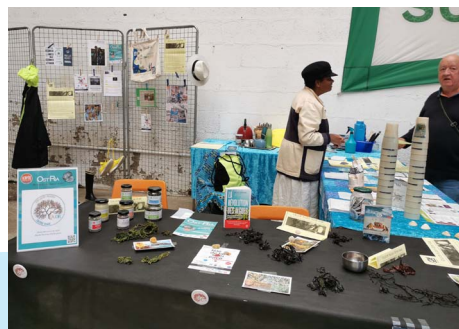
- Publications régulières sur la page Facebook
- Publications partagées sur LinkedIn
- Publications sur l'application Mon village ainsi que sur le site internet de la commune.
- Mailing avec diffusion du programme dans les réseaux



PRINT

- Réalisation de bâches et oriflammes
- Impression et distribution de 2 000 programmes
- Impression d'une centaine d'affiches A3 et A4





UN GRAND MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES

ostria.etel@gmail.com

www.ostriaetel.wordpress.com