



*Les Huîtres BIO de chez
Monsieur Voisin*

Loix en Ré

Fournisseur de L'Hôtel de Toiras

Saint Martin de Ré

*A la Pointe du Grouin , au bout du village de Loix ,
Monsieur Frédéric Voisin exploite une ferme aquicole de 8
hectares réparties entre ses marais salants entourant sa propriété
et des « parcs » en pleine mer (dans le Fier d'Ars et la
baie de Loix).*

*Il travaille en agriculture Biologique, des huîtres,
des palourdes, de la salicorne ainsi que des crevettes
impériales.*

*Installé depuis 13 ans comme ostréiculteur, Mr
voisin a obtenu sa labélisation en « Bio » en 2012.*

*Labélisation qui existe depuis 2009 grâce à un décret européen.
Il n'existe que 5 fermes aquicoles labélisées Agriculture
Biologique en France (et qu'une sur l'Ile de Ré).*



A quoi correspond la certification Bio pour les Huîtres :

- L'agrément des différents sites de production, que ce soit les parcs ou les marais qui ont été reconnu en bon état biologique.

- Que des diploïdes, les triploïdes sont exclu de la certification (huîtres non laiteuses obtenues par croisement)

- Pas d'intrant non bio dans les marais (ni granulés, ni farines pour les crevettes)

- Une production plus extensive

- Une traçabilité à tous les stades de production.



La culture de la Crevette Impériale sur l'île de Ré date des années 1970. D'origine Japonaise, et d'une parure tigrée, cette espèce tropicale ne peut être élevée sur nos latitudes qu'en été.

Les jeunes crevettes, grandes de quelques millimètres, sont introduites dans les marais mi-avril où sont déjà les huîtres spéciales « pousse de claire », cette polyculture est nécessaire pour un bon développement de ces deux espèces.

Sur les sols des marais, on les retrouve au nombre de 1 à 2 par m², elles se nourrissent d'une alimentation abondante de petits mollusques et petits crustacés.



L'activité qu'elles entraînent permet une suspension des éléments minéraux des marais et favorise l'alimentation des huîtres disposées au fond au nombre 2 à 5 par m².

La crevette atteint rapidement une vingtaine de grammes en juillet et jusqu'à une cinquantaine en fin de saison. Elle se commercialise à partir de la mi-août et jusqu'au premiers froids de novembre.

Elle présente une chair ferme très gouteuse que l'on peut apprécier cru en tartare, en carpaccio ou juste snackées.



La Salicorne est une plante annuelle adaptée aux sols salés des marais (plante halophite).

Seules les tiges tendres sont récoltées artisanalement du 15 mai au 30 août, c'est un produit naturel sans aucun apport artificiel.

Elle peut se consommer aussi bien fraîche en salade, en accompagnant comme un légume, en condiment au vinaigre ou encore en velouté.

Nous sommes fiers du travail accompli par Monsieur Voisin qui a su mettre en valeur la richesse du terroir rhétais dans le respect des traditions et de l'environnement permettant de produire des huîtres incomparables très iodées, charnues et parfumées à l'image de notre belle île.