Ouest-France
Mercredi 19 avril 2023

Le centre sur l'huître Ostréapolis sortira de sa coquille en 2024 au Tour-du-Parc

Au Tour-du-Parc (Morbihan), les travaux de construction du centre d'interprétation de l'huître avancent. Sur 1 000 m2, ce site proposera expos, ateliers culinaires, rencontres… Des chercheurs seront aussi présents. Le point sur le chantier.

Le projet

À Ostréapolis, les travaux démarrés en novembre 2021 ont bien avancé. Le futur centre d'interprétation de l'huître est hors-d'eau et hors-d'air, au Tour-du-Parc, commune qui compte une trentaine d'entreprises ostréicoles. Les élus ont effectué, lundi, une visite de chantier sur ce site « **qui commence vraiment à avoir de la gueule !** » souligne David Robo, président de Vannes agglomération. Les travaux devraient finir cet été, puis laisser place aux agencements intérieurs. Ouverture aux groupes, aux scolaires, aux visiteurs, aux ateliers et expos autour de l'huître à partir de février 2024.

Parvis en coquilles d'huîtres

Non loin de la nouvelle salle polyvalente, Ostréapolis s'étend déjà sur environ 1 000 m². D'un côté le bardage extérieur en bois et en bois noircl rappelle l'esprit des cabanes ostréicoles. De l'autre, l'actuelle façade blanche sera ensuite recouverte de tuiles chaulées à l'ancienne, clin d'œil « **au dispositif historique de captage des naissains d'huîtres** », glisse Yann Le Métayer, chef de projet de l'atelier d'architecture de Philippe Madec (basé à Paris et Rennes).

« **Ce bâtiment vertueux aura une ventilation naturelle et une chaudière bois.** » Même le revêtement du parvis de 710 m² est en partie (20 %) fait de base de coquilles d'huîtres recyclées. « **Pour une surface comme ici, il faut environ 110 tonnes de coquilles** », estime Martine Le Gal-Mambrini, de l'entreprise Kervellen, de Cléguer, qui recycle environ 200 à 300 tonnes de coquilles de ce secteur par an. Son entreprise fournit aussi de la poudre de coquilles d'huîtres pour l'industrie, la parapharmacie, la cosmétique, la peinture…

Une vue d'architecte du projet final d'Ostréapolis, qui est en train de prendre forme au Tour-du-Parc. | PHOTO : APMI & ASSOCIES

« Comme à Guérande avec le sel »

À l'intérieur d'Ostréapolis, un grand sas d'entrée et le futur espace boutique, un vaste atelier cuisine baigné de lumières où pourront intervenir des chefs cuistots, « **là, une salle d'animation, une zone pour un atelier espace rencontre (avec accès autonome), un labo, la grande salle d'exposition permanente, la salle d'expo temporaire…** » montre Yann Le Métayer. Dans le bâtiment, les murs intérieurs rappelleront les matériaux extérieurs : blanc, bois, bois noir.

« **Je suis surpris par l'espace, c'est assez grand. On commence à bien se projeter,** trouve Philippe Le Gal, président du comité régional de la conchyliculture Bretagne Sud. **Ce sera positif de mettre en avant ainsi la profession.** » « **Je suis ravi,** renchérit François Mousset, maire de la commune. **Notre idée c'était de faire ici comme à Guérande avec le sel.** »

Ce projet lancé en 2014 était tout d'abord communal, puis est passé dans le giron de l'agglo. « **tout en gardant la philosophie de base : la connaissance du produit et du métier, la gastronomie, la science, avec deux thésards de l'UBS qui seront sur site** », poursuit le maire. La commune avait dépensé 240 000 € pour le foncier. Vannes agglo, elle, a prévu un coût de 2,7 millions pour cet espace qui se voudra immersif et ludique dans sa scénographie.

Une fois Ostréapolis ouvert, « **il y aura cinq ou six emplois permanents à l'année** », ajoute David Robo. L'agglomération table sur un objectif de fréquentation de 40 000 visiteurs par an et ce toute l'année. Pas que les mois en R.

Sylvie RIBOT.