



Jean-Noël est un ostréiculteur pas comme les autres. Avec l'aide de sa femme, il se bat pour sauvegarder des techniques d'élevage ancestrales. Marielle, elle, remet au goût du jour une tradition lapone : le tannage de peaux de poissons.

#### **La sentinelle de l'huître naturelle.**

Au cœur de la Ria d'Étel, près de Locoal-Mendon, vit un irréductible paysan de la mer. Jean-Noël Yvon défend corps et âme l'ostréiculture traditionnelle. Il s'érige contre les écloseries et contre ces huîtres nées artificiellement en laboratoire, et parfois même issues de modification « génétique ». Il défend une pratique ancestrale respectueuse de l'environnement et du cycle naturel de l'huître. Au cœur de la Ria d'Étel, son huître est réputée. Elle est même reconnue Sentinelle par l'association Slow Food. L'aboutissement d'un travail de longue haleine... et d'une lutte de tous les jours...

Réalisation Aurélie Bérard

#### **Au menu : poisson tanné!**

Recycler des peaux de poissons en un cuir solide et respectueux de l'environnement. C'est le challenge que s'est lancé Marielle sur le bassin d'Arcachon. Son atelier est dans une cabane ostréicole au port de La Teste-de-Buch. Ainsi, elle est au plus près des pêcheurs pour se fournir en sole, turbot, bar et mullet. L'idée est audacieuse, c'est sa mère, Monique Philip qui y avait pensé en assistant à un défilé de mode de vêtements en peaux de poissons en Laponie... Et dans la région, la matière première ne devrait pas manquer. En ce moment, Marielle produit 1 500 peaux par an, mais ce chiffre ne demande qu'à grandir.

Réalisation Christophe Bourges

Voir et revoir Traditions ancestrales