



LES HUÎTRES
CADORET[®]

depuis 1880



*Ostréiculteurs
de père en fils
depuis 5 générations*

Jacques et son fils Jean-Jacques élèvent avec passion leurs huîtres selon la longue tradition familiale.

Implantée sur 2 sites remarquables en Bretagne depuis 1880, la Maison Cadoret produit des huîtres plates et des huîtres creuses avec passion et savoir-faire.

Tourné vers l'avenir, Jean-Jacques Cadoret a développé de nouveaux produits, notamment la "Perle Noire", à la carte des plus grandes tables, dans le monde entier.



Jean et Jean-Jacques Cadoret

*“ Des produits naturels et sains,
élevés en Bretagne pendant 3 à 4 ans
et affinés dans la rivière du Belon ”*







Une qualité maîtrisée tout au long de la production

Toutes les étapes du cycle de vie, depuis la sélection des meilleurs naissains, l'élevage, l'affinage et la mise en bourriche des huîtres, sont réalisées par l'entreprise, garantissant aux clients un suivi qualitatif et une traçabilité parfaite.



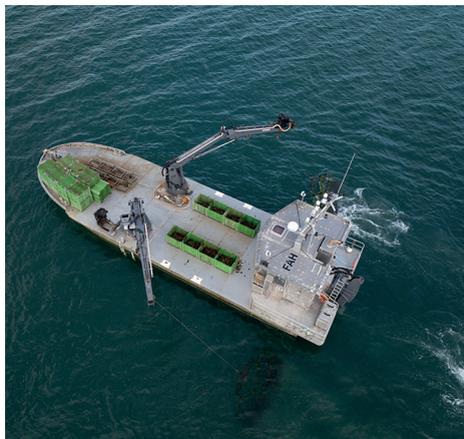
“ Nos huîtres sont sélectionnées et emballées une à une à la main avec le plus grand soin, pour que chaque client soit servi comme un grand chef ”



Innovation & développement durable

L'entreprise est engagée dans une démarche d'innovation et de développement durable améliorant la qualité des produits, les conditions de travail tout en réduisant les déchets de production :

- *Conception d'un chaland ostréicole à propulsion électrique*
- *Utilisation d'huiles bio*
- *Investissement dans des poches innovantes “marée-motrices”*
- *Véhicules de livraison électriques*





Notre gamme d'huîtres,
reflet d'une tradition et d'un terroir naturel



la Plate du Belon

Douce et croquante,
un goût de noisette caractéristique,
l'excellence du Belon



la Fine

Iodée et délicate,
l'océan dans votre bouche !



la Spéciale "S"

Fine et équilibrée,
la subtilité d'un affinage marin
en baie de Carantec



la Perle noire

Croquante et subtile,
la signature du savoir-faire
Cadoret



Plus de 260 hectares
de parcs en Bretagne

Entre terre & mer

sur 2 sites exceptionnels
et préservés en Finistère,
les Huitres Cadoret bénéficient
du meilleur environnement
et du plus grand soin
pour grandir et exprimer
leur caractère.



Production

Pendant les 3 à 4 premières
années de leur vie, les huîtres
sont élevées en Baie de Carantec
selon les techniques traditionnelles
d'élevage au sol ou en poche.



Affinage

Les huîtres sont ensuite affinées
dans le Belon plusieurs mois durant
lesquels elles acquièrent leur chair
croquante et leur goût de noisette
caractéristique du terroir.



Tradition, saveur,
savoir-faire & qualité





CADORET
en vidéo

huitres-cadoret.fr

La Porte Neuve
29340 - Riec sur Belon
+33 (0)2 98 06 91 22
contact@huitres-cadoret.fr

