

Saint-Quay-Portrieux

CAPITALE BRETONNE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES





Sommaire

- P. 03 BIENVENUE À SAINT-QUAY-PORTRIEUX
- P. 04 LA COQUILLE SAINT-JACQUES, L'OR BLANC DES CÔTES D'ARMOR
- P. 06 UNE PÊCHE RESPECTUEUSE DE LA RESSOURCE
- P. 08 SAINT-QUAY-PORTRIEUX, CAPITALE BRETONNE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES
- P. 12 EN CUISINE POUR SUBLIMER LA COQUILLE SAINT-JACQUES

ÉDITION : octobre 2023 · CONCEPTION : Office de tourisme de Saint-Quay-Portrieux.

RÉDACTION : Office de tourisme de Saint-Quay-Portrieux, Cobrenord.

CRÉDITS PHOTOS ET REMERCIEMENTS : enel-rehel.com, A.LAMOUREUX, B.DUQUENNE, A.TIERCIN, C.LEBRUN.

Saint-Quay-Portrieux

CRÉATEUR DE SOUVENIRS EN BRETAGNE

Station balnéaire de charme, Saint-Quay-Portrieux vous accueille au cœur de la baie de Saint-Brieuc, en Côtes d'Armor. Toute l'année, la station vit au rythme de la mer et des bateaux. Plages de sable fin, mer à toute heure, sentier côtier, activités bien-être, nombreuses animations : ne cherchez plus, c'est le lieu idéal pour vos vacances à deux, en famille ou entre amis.

A pied ou à vélo, découvrez des panoramas à couper le souffle et de majestueuses villas balnéaires surplombant la baie de Saint-Brieuc. Sur la côte du Goëlo, partez explorer cette mer qui s'offre à vous : kayak, pêche promenade en mer, vieux gréement, catamaran... avec le Port d'Armor accessible 24h/24, le nautisme est à volonté !

Saint-Quay-Portrieux vous invite à prendre le temps d'admirer son authentique port breton, fier de sa spécialité, la coquille Saint-Jacques !

Chaque année, les amoureux de ce produit emblématique de la baie se donnent rendez-vous pour la Fête de la coquille Saint-Jacques ! Au printemps 2024, les festivités se dérouleront sur le port de Paimpol !



La coquille Saint-Jacques, l'or blanc de la baie de Saint-Brieuc



UN PEU D'HISTOIRE

Depuis la préhistoire, la coquille Saint-Jacques s'est faite symbole religieux, ornement ou monnaie d'échange.

C'est avec le pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle que la symbolique se renforce : les premiers pèlerins reviennent avec une coquille en souvenir de leur périple. Elle leur sert aussi pour se nourrir, se désaltérer et mendier durant leur voyage. Le pèlerinage donna ainsi son nom au fameux coquillage. Tantôt symbole de piété, de fécondité ou de chance, on le retrouve à partir de la Renaissance dans l'art et l'architecture.

UN TRÉSOR ÉCONOMIQUE ET GASTRONOMIQUE

La coquille Saint-Jacques est l'un des produits de la mer les plus raffinés et parmi les meilleurs sur lequel les professionnels de la pêche veillent jalousement.

La baie de Saint-Brieuc est le berceau du second plus grand gisement de coquilles Saint-Jacques en France, avec 150 000 hectares, du Cap Fréhel jusqu'à l'archipel de Bréhat. Les ports d'Erquy, de Loguivy-de-la-mer et de Saint-Quay-Portrieux sont les principaux ports de débarquement de la coquille Saint-Jacques en Côtes d'Armor.

Classée Réserve Naturelle depuis 1998, la baie de Saint-Brieuc se distingue par des paysages naturels préservés et accessibles. Elle participe au maintien de la diversité biologique et favorise les formations végétales. Cette réserve naturelle est d'intérêt national et international pour les formations géologiques et tient un rôle d'hivernage (halte migratoire) pour les oiseaux d'eau.

BON À SAVOIR

Notre coquille Saint-Jacques bénéficie d'une indication Géographique Protégée (IGP) et du Label Rouge. C'est le premier coquillage français à être certifié. Ce gage de qualité garantit son caractère original.





LE PORT D'ARMOR, UN DES PREMIERS PORTS FRANÇAIS DE PÊCHE À LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Avec le Port d'Armor, Saint-Quay-Portrieux est l'un des premiers ports français de pêche à la coquille Saint-Jacques. Inauguré en 1990, Saint-Quay Port d'Armor est le premier port en eau profonde de Bretagne nord. Idéalement situé à l'abri du vent et accessible 24h/24, il peut amarrer plus de 1000 plaisanciers. La dynamique de l'équipement repose également sur la pêche professionnelle pratiquée par près de 90 bateaux et l'accueil de grands événements nautiques de renommée internationale.

LA PÊCHE AU PORT D'ARMOR

80 navires de pêche côtière se répartissent la pêche de poissons, de coquillages et de crustacés. Les chalutiers effectuent des marées de moins de 24h et pêchent du poisson. Les dragueurs pêchent la coquille Saint-Jacques d'octobre à avril. Quant aux casayeurs, ces derniers pêchent le homard et les araignées de mer en fonction de la saisonnalité. Le port compte aussi 6 chalutiers hauturiers, spécialisés dans la pêche du poisson et qui effectuent des marées plus longues (entre 4 et 7 jours).

LA CRIÉE DU PORT D'ARMOR

Les pêcheurs débarquent le fruit de leur pêche tous les jours à la criée, du lundi au vendredi. La vente, réservée aux professionnels, a lieu de 5h30 à 7h30. Saint-Quay-Portrieux se situe à la 5^{ème} place des 37 criées françaises avec près de 11 000 tonnes d'espèces débarquées en 2022.

SUIVEZ LE GUIDE : SAINT-QUAY-PORT D'ARMOR

Avec Gaëlle, découvrez l'histoire du 1^{er} port en eau profonde de Bretagne nord, la pêche, le fonctionnement de la criée et la coquille Saint-Jacques. Un voyage original et plein de saveurs.

Tous les mercredis à 10h30 pendant les petites et grandes vacances scolaires, sur demande aux autres périodes et pour les groupes.

BON À SAVOIR

TARIFS : Individuels : Adulte : 5 € / -18 ans : 3 €
- de 12 ans : gratuit - Groupes : Adulte : 4 € / Enfant : 2 €

SUR RÉSERVATION PRÉALABLE À L'OFFICE DE TOURISME
+33 (0)2 96 70 40 64



La coquille Saint-Jacques, une pêche respectueuse de la ressource



QUELQUES PRÉCISIONS SUR NOTRE STAR

- La Pecten Maximus de la baie de Saint-Brieuc peut atteindre 16 cm
- La Pecten Jacobaeus de méditerranée est plus petite
- 238 navires sont autorisés à pêcher dans la baie de Saint-Brieuc
- Limitation de pêche : 1,2 tonne par sortie
- Nombre de sorties en mer par semaine : 2 (le lundi et le mercredi)
- Temps de pêche : 45 minutes par sortie
- Pêche : 7 500 tonnes (campagne 2021/2022)
- Emplois : 500 directs et 1 400 indirects

Depuis 2015, la « Noix de coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc surgelée » bénéficie d'un **Label Rouge**.

Témoin de la qualité des eaux, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc bénéficie d'une qualité gustative et d'une fraîcheur exceptionnelle. Pêchée principalement en automne et en hiver, en dehors des périodes de reproduction, elle se distingue par sa noix blanche, à la chair ferme et fondante, au goût subtil de noisette.

UNE SAISONNALITÉ RÉGLEMENTÉE

D'octobre à avril, plusieurs milliers de tonnes de coquilles Saint-Jacques sont pêchées depuis Loguivy-de-la-mer, Saint-Quay-Portrieux et Erquy. Cette période de pêche autorisée permet un repos biologique de l'espèce et ne nuit pas à la saison de la reproduction. En effet, c'est au printemps que se développe l'organe reproducteur de la coquille Saint-Jacques, le corail. À la fin de la période de reproduction, en septembre, celui-ci disparaît naturellement.

C'est aussi au printemps et en été que la croissance de la coquille Saint-Jacques est la meilleure grâce à des eaux tempérées et à la présence de végétaux microscopiques. Les coquilles mettent environ trois ans en Manche ouest pour atteindre leur maturité sexuelle. Ainsi, les plus petites, inférieures à 10,2 cm, ne sont pas retenues durant les campagnes de pêche, mais sont remises à l'eau afin de poursuivre leur croissance.

Cette saisonnalité marquée de la pêche à la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc forge sa différence. Sur les étals, **la noix est ainsi blanche et sans corail.**



UNE PÊCHE RESPECTUEUSE ET RAISONNÉE

Grâce à la volonté des pêcheurs bretons eux-mêmes, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est devenue au fil des années un exemple de gestion durable et responsable pour la préservation de la ressource.

Menacée durant les années 1960 et 1970, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc était alors confrontée à un effort de pêche trop important, qui risquait de mettre à mal le renouvellement de l'espèce. Afin d'assurer la santé du gisement naturel et le renouvellement annuel de la ressource, les pêcheurs costarmoricains, soutenus par l'État, ont mis en place des initiatives de préservation de l'espèce.

Les premières réglementations apparaissent dans les années 1970.

LES MESURES AUJOURD'HUI POUR LA PÊCHE PROFESSIONNELLE

- La pêche à la coquille Saint-Jacques se pratique à la **drague**, une armature métallique qui permet de racler le fond marin et de récupérer les coquillages enfouies. La taille des anneaux est **règlementée** à 97 mm pour ne retenir que les plus grandes coquilles et laisser les plus jeunes finir de grandir au fond de l'eau.
- **Les quotas** sont déterminés en début de saison, au mois d'octobre, en fonction des ressources du gisement. Une fois le quota atteint, entre fin mars et avril, la saison s'achève.
- **Les licences** permettent de fixer le nombre de navires autorisés à pêcher sur le gisement. Ce système a été mis en place par la profession dès 1973. A chaque début de saison les pêcheurs doivent racheter la licence.
- **La taille** marchande ne doit pas être inférieure à 10.2 centimètres. Cette dimension est atteinte vers les 3 ans de vie de la coquille Saint-Jacques.
- Une fois à terre, les sacs ont obligation de **passer en criée** avant d'être commercialisés.

Aujourd'hui, la qualité du gisement est si bonne que des pêcheurs viennent du Finistère nord, du Finistère sud et même du Morbihan.



BON À SAVOIR

La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est le seul coquillage à ne pas être pêché pendant les périodes de reproduction, lui permettant ainsi de se renouveler et de grandir à son rythme.

Comment se pêche la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc?

LA PÊCHE À LA DRAGUE, UNE PÊCHE ARTISANALE ET RÈGLEMENTÉE

Afin de préserver la ressource et la qualité du gisement, les pêcheurs titulaires d'une licence spécifique, bénéficient de 45 minutes de pêche par jour, à raison de 2 jours par semaine (le lundi et le mercredi).

Aujourd'hui, plus de 230 bateaux, titulaires de la licence « coquille », pêchent à la drague dans la baie de Saint-Brieuc.



LA PÊCHE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES EN PLONGÉE

Si les coquilles Saint-Jacques sont pêchées à la drague, une petite partie de la profession s'est spécialisée dans la pêche en plongée, **une pratique plus responsable qui allie passion et profession.**

Cette pêche s'effectue sur 2 heures, 2 fois par semaine.

A Saint-Quay-Portrieux, il y a 10 licenciés de pêcheurs-plongeurs. Cette technique est en accord directement avec les valeurs de la pêche durable et écologique.

A partir du moment où les plongeurs entrent dans l'eau, ce sont 8 sacs de 30 kg de coquilles qui remontent avant de revenir à la surface pour changer la bouteille d'oxygène et de retourner dans les profondeurs pour une deuxième session. Au bout de 2 heures, les 450 kg de pêche autorisés sont triés et prêts à être envoyés à leurs destinataires dès le lendemain matin après le passage en criée.

La pêche en plongée préserve au maximum les fonds marins puisqu'ils « cueillent » à la main les coquilles. Les valeurs de cette pêche sont de mettre en avant la qualité plutôt que la quantité. Lorsque les zones de pêche à la coquille Saint-Jacques ferment à partir d'avril, les plongeurs troquent leurs combinaisons de plongée pour sortir à la pêche aux poissons.



LA PÊCHE À PIED DE LOISIRS PENDANT LES GRANDES MARÉES

La baie de Saint-Brieuc est un site privilégié. Un coefficient de 90 ou plus et c'est le paradis pour les pêcheurs à pied !

Chaque année, **du 1er octobre au 14 mai**, il est possible de pêcher librement la coquille Saint-Jacques à pied. Pour une pêche respectueuse de l'environnement, une réglementation est mise en place :

- **Quotas** : 30 coquilles Saint-Jacques maximum par pêcheur et par jour
- **Taille** : 11 cm minimum
- Pêche à pied interdite entre le coucher et le lever du soleil

A LA DÉCOUVERTE DE L'ESTRAN AVEC BERNIC & CLIC

Pour les petits curieux du bord de mer, amusez-vous avec l'application **Bernic&CLIC**. Pédagogique et gratuite, elle permet d'observer et de reconnaître 130 espèces du bord de mer et d'attirer les regards sur la biodiversité des estrans (zones immergées par la mer à marée haute) en Bretagne.

Identifier des espèces grâce à un jeu de questions/réponses et apprendre de nombreuses informations et anecdotes sur le monde marin :

- Lieux de vie
- Modes de reproduction
- Critères de reconnaissance
- Traces et indices laissés sur le sol
- Des photos des espèces animales et végétales

L'application propose aussi de voir les différents stades de vie d'une espèce, de sa ponte ou sa larve planctonique jusqu'à son stade adulte.

Pour retrouver l'application rendez-vous sur : <https://bernic.bzh/>



PÊCHE À PIED RESPONSABLE : COQUILLAGES, CRUSTACÉS ET ... RÉGLETTE !

Pendant les grandes marées, la mer se retire plus largement, révélant ainsi de nombreux trésors : crevettes, palourdes, coques, huîtres, coquilles Saint-Jacques, ormeaux... Avant de se lancer sur l'estran, il est important de respecter les bonnes pratiques de pêche pour préserver la ressource, le milieu marin et sa sécurité !

PÊCHER EN TOUTE SÉCURITÉ

- Se renseigner sur les horaires des marées
- Se protéger des coupures et des coups de soleil
- Ne pas courir sur les rochers
- Indiquer à quelqu'un son heure de retour
- Avant de partir pêcher, vérifier la qualité du gisement sur www.pecheapied-responsable.fr
- Conserver sa pêche vivante au frais et la consommer rapidement

PÊCHER INTELLIGENT, PÊCHER DURABLEMENT : LES ÉCO-GESTES

- Respecter les tailles, les quotas et les périodes de pêche
- Trier sa pêche au fur et à mesure sur le lieu de prélèvement
- Ne pas pêcher dans les herbiers de zostères
- Ne pas gaspiller, récolter ce qui sera consommé rapidement
- Laisser tranquilles les femelles de crustacés portant des oeufs
- Soulever les pierres, ne pas les retourner et les reposer délicatement
- Utiliser des outils autorisés non destructeurs
- **Toute revente de la pêche est interdite, sauf licence professionnelle**

Saint-Quay-Portrieux, Capitale bretonne de la coquille Saint-Jacques

UNE JOURNÉE AU PORT D'ARMOR : DANS LA PEAU D'UN PÊCHEUR

La pêche en mer est un métier difficile et à risque. Afin d'assurer la sécurité des marins-pêcheurs, la pêche professionnelle à la coquille Saint-Jacques se fait sur l'étable de marée haute ou de marée basse, au moment où la marée s'inverse et lorsque la mer est plus calme. Cela explique pourquoi les horaires pêche ne sont jamais identiques. Aussi, les bateaux ne sortent jamais de nuit.

Aujourd'hui, la pêche a lieu de 10h à 10h45. Direction le Port d'Armor pour une journée dans la peau d'un pêcheur !

8h30 :

DÉPART DU PORT

L'équipage embarque sur le bateau qui met le cap sur le large : selon le lieu de pêche, il faut compter 1 à 2h de trajet pour se rendre sur le gisement.



10h00 :

PREMIER TRAIT

Dès que sonne l'heure officielle de pêche, le chronomètre est lancé pour 45 minutes. Les dragues sont immergées et tractées par le bateau pour ratisser le fond marin. Selon l'équipage, la densité de coquilles et la nature du fond, un trait dure environ 10 minutes.

Même si les manœuvres sont très rapides, le nombre de traits est très réduit. L'enjeu est de ramasser le maximum de coquilles en un minimum de temps. L'agitation qui règne à bord durant la pêche est parfois responsable d'accidents.

BON À SAVOIR

La pêche professionnelle à la coquille Saint-Jacques est une activité dangereuse car elle se déroule majoritairement l'hiver. Pour se protéger, le gilet de sauvetage (VFI) est obligatoire pour les pêcheurs en action et le port du casque est vivement conseillé.

10h10 :

DÉBUT DU TRI

Sur le pont, pas une minute à perdre : courir au treuil, remonter les dragues, les vider, les remettre à l'eau, trier les coquilles, rejeter les plus petites à l'eau, nettoyer et mettre les autres en sac.

Afin de préserver la ressource, toutes les coquilles inférieures à 10,2 cm sont directement rejetées en mer par les marins-pêcheurs.



12h00 :

DÉBARQUEMENT EN CRIÉE

Fraîchement débarquées, les coquilles Saint-Jacques devront obligatoirement passer en criée où elles seront soumises à un contrôle de conformité. La vente a lieu généralement 4 heures après la pêche en simultané dans les 2 criées des Côtes d'Armor : Erquy et Saint-Quay-Portrieux. Elle se fait en un temps record car elle est informatisée.

La vente en criée est réservée aux professionnels, mais les particuliers peuvent y assister. Les ventes directes à un mareyeur ou un restaurateur sont interdites. À moins que le pêcheur « rachète sa pêche », autre particularité de la pêche costarmoricaine.





VIVRE LE RETOUR DE LA PÊCHE À LA COQUILLE SAINT-JACQUES, UNE EXPÉRIENCE À PART ENTIÈRE



MANON

Quinocéenne de cœur

Le débarquement de la pêche à la coquille Saint-Jacques est un véritable ballet à ne pas manquer ! Petits et grands seront impressionnés par l'effervescence des chalutiers de retour au Port d'Armor.

« On est vite impressionnés par l'effervescence des chalutiers de retour au Port d'Armor. Bateaux aux couleurs éclatantes, allers et venues des hommes en jaune, l'odeur de la mer, les goélands qui virevoltent... Le débarquement des coquilliers est un véritable ballet à ne pas manquer !

Ça commence au loin, un premier petit bateau de pêche arrive, fendant l'eau lisse du port calme. Le jaune et le vert de sa coque illuminent le ciel. En voilà d'autres maintenant ! Le Bruant, l'Odyssee, le Baradoz, l'Amphitrite, le Discoverry... Ils sont tous là, le pont chargé de sacs de coquilles Saint-Jacques.

Les bateaux accostent ensuite les uns après les autres, la valse des chariots-élévateurs peut alors commencer. Les matelots intensifient encore leurs efforts et déchargent les sacs remplis de coquilles dans la bonne humeur. Puis le tout est emporté à l'intérieur de la Criée.

Des hommes, des histoires, des parfums iodés, ... et un sacré appétit, la saison de la pêche à la coquille Saint-Jacques est ouverte ! »





En cuisine pour sublimer la coquille Saint-Jacques



De la mer à l'assiette, découvrez ce trésor de la Baie de Saint-Brieuc. Avant de passer en cuisine, il faut choisir ses coquilles Saint-Jacques ! Il est normal qu'une coquille baille, cela signifie qu'elle est bien apte à se défendre. Le doute est impossible : une fois le coquillage ouvert, le coquillage mort est vite trahi par son odeur.

SAVOIR LES OUVRIR

Tenez la coquille avec la valve plate au-dessus et glissez la lame entière d'un couteau rigide sur le côté, à proximité de la charnière.



Cassez la charnière d'une petite torsion du couteau ou en faisant levier et dans le même geste, coupez la noix qui adhère à la valve plate. Puis, il s'agit d'enlever les barbes. De la pointe du couteau, saisissez les barbes par le haut, du côté de la charnière. Tout s'enlève en une seule fois et la noix reste fixée à la valve creuse.

Enfin, il suffit de la détacher et de la laver à grande eau, sans la laisser tremper, afin d'en éliminer le sable.

SAVOIR LA CONSERVER

Pour bien conserver la coquille, il est nécessaire de la placer dans un endroit frais et aéré entre 5 et 15°C, bien à l'abri du soleil. L'idéal est de les mettre en noix le plus rapidement possible, puis de les garder au frais.

En noix, elles se conservent 48 heures au réfrigérateur. On peut aussi les congeler soi-même : le goût reste intact, à condition de prendre le temps de les décongeler lentement.



IDÉE RECETTE

RESTAURANT QUAY 911

Coquilles Saint-Jacques forestière flambées au whisky par Olivier Goujon

Pour 4 personnes :

- 16 noix de Saint-Jacques
- 8 gros champignons de Paris
- Mignonnette de poivre
- 6 cl de whisky
- 25 cl de crème fraîche liquide (30 % de matière grasse)

LA RECETTE :

- Dans une poêle anti-adhésive, faire revenir les noix de Saint-Jacques avec un mélange d'huile d'olive et de beurre jusqu'à coloration
- Ajouter les champignons émincés et retirer les noix
- À réduction et coloration des champignons remettre les noix puis flamber l'ensemble au whisky
- Ajouter 2 pincées de mignonnette de poivre puis crémier le tout
- Laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse
- Assaisonner à sa convenance
- Accompagnement : un riz pilaf ou créole

La destination « Baie de Saint-Brieuc – Paimpol – Les Caps » est partenaire de l'Organisation de Producteurs Cobrenord. Découvrez la liste de nos restaurateurs quinocéens partenaires de la coquille Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc.

LA P'TITE CRÊPERIE

9 rue du Commandant Malbert
02 96 70 31 55

LES COCHONS FLINGUEURS

Place de la Plage
02 96 70 73 51

LES PLAISANCIERS

Esplanade du Port d'Armor
02 96 70 49 21

KASINO

6 boulevard du Général de Gaulle
02 96 70 40 36

LE CATAMARAN

Esplanade du Port d'Armor
02 52 70 04 22

LE POISSON ROUGE

18 quai de la République
02 96 70 51 59

Retrouvez la liste actualisée de tous les restaurateurs partenaires.



Saint-Quay-Portrieux, au rythme des saisons

PRINTEMPS

Explorer les îles Saint-Quay en kayak de mer avec un guide nature

Randonner sur le GR34® au moment où la nature s'éveille



AUTOMNE

Devenir matelot d'un jour sur un authentique vieux gréement

Tenter sa chance au Casino quand le ciel fait grise mine

ÉTÉ

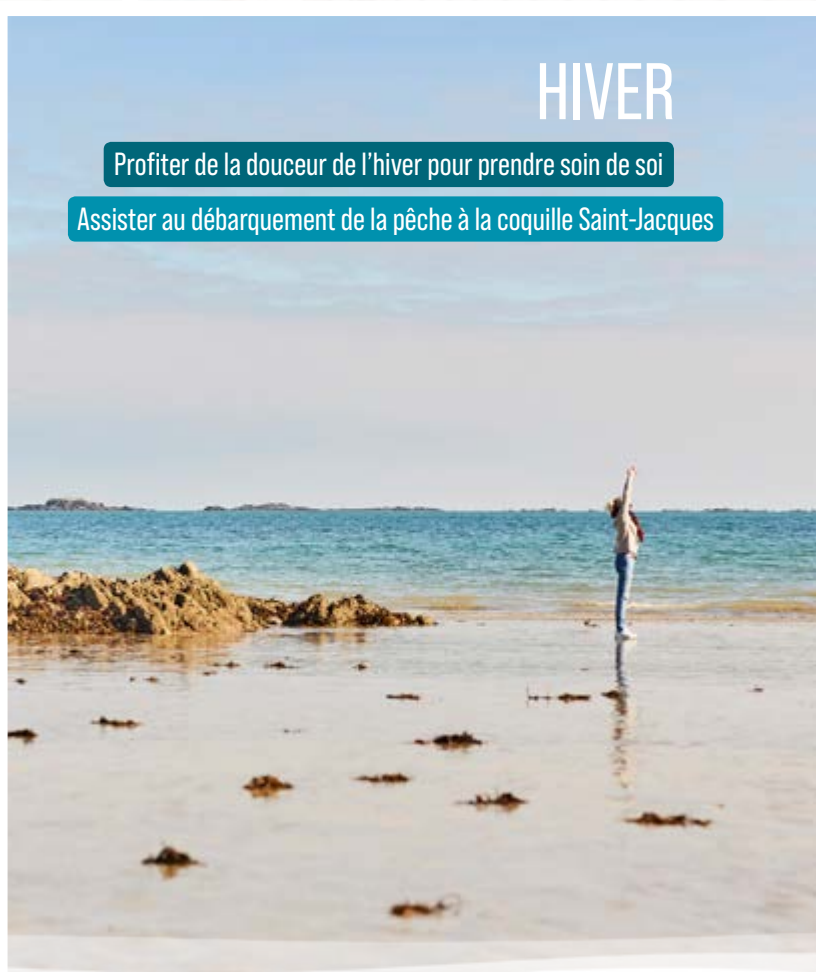
Saler sa peau lors d'une balade à la plage du Casino

Embarquer pour l'île de Bréhat depuis le Port d'Armor

HIVER

Profiter de la douceur de l'hiver pour prendre soin de soi

Assister au débarquement de la pêche à la coquille Saint-Jacques



L'Office de tourisme

COORDONNÉES

17 bis rue Jeanne d'Arc - 22140 Saint-Quay-Portrieux
+33 (0)2 96 70 40 64
tourisme@saintquayportrieux.com
www.saintquayportrieux.com

SERVICE COMMUNICATION

Anaïs CARPENTIER – Chargée de communication
+33 (0)2 96 70 80 91
communication@saintquayportrieux.com

Venir à Saint-Quay-Portrieux



EN TRAIN BY TRAIN · MIT DEM ZUG

Liaisons TGV Gare de Saint-Brieuc

Paris	2 h 15
Lyon	5 h 15
Brest	1 h 20
Nantes	2 h 40
Rennes	1 h 00



EN BUS BY BUS · MIT DEM BUS

Liaisons BREIZHGO quotidiennes

Ligne 1 (Paimpol / Saint-Brieuc)
Compter minimum 35 min entre
Saint-Brieuc et Saint-Quay-Portrieux

www.breizhgo.bzh
+33 (0)2 99 300 300

BREIZHGO

Le réseau de transport public 100% Bretagne



Privilégier les transports
en commun et le covoiturage,
c'est bon pour la planète !



EN VOITURE BY CAR · MIT DEM WAGEN

Paris	5 h
Nantes	2 h 45
Vannes	2 h 10
Rennes	1 h 30
Brest	1 h 30
Lorient	2 h 10
Quimper	2 h 15
Saint-Brieuc	0 h 30



EN TAXI BY TAXI · MIT DEM TAXI

Atlas Taxi
www.atlas-taxi.fr
+33 (0)6 37 10 19 84

Allo Taxi Crépin
www.taxi-crepin-22.fr
+33 (0)2 96 22 66 05

MOBIBREIZH.bzh

PLANS, HORAIRES, ITINÉRAIRES,
TEMPS DE TRAJETS

LOCATIONS CAR RENTAL · WAGENVERMIETUNG

Nombreux loueurs de véhicules au départ de la gare SNCF de Saint-Brieuc





TOUTES LES INFOS SUR www.saintquayportrieux.com

Office de tourisme de Saint-Quay-Portrieux
17 bis rue Jeanne d'Arc - 22410 Saint-Quay-Portrieux

CONTACT PRESSE & MEDIA

Anaïs CARPENTIER
+33 (0)2 96 70 80 91
communication@saintquayportrieux.com



BIENVENUE SAINT-QUAY-PORTRIEUX



OFFICE DE TOURISME DE
SAINT-QUAY-PORTRIEUX



BIENVENUE_SAIN_T_QUIAY_PORTRIEUX

