

Portrait Stéphane Typhaigne



DIRECTEUR
DE LA CALVADOSIENNE
ENTREPRISE OSTRÉICOLE
SOLIDAIRE SUR
LA CÔTE DE NACRE.

La Calvadosienne produit 300 tonnes d'huîtres chaque année! Des huîtres charnues de différentes tailles, de la numéro 1 à la numéro 5, à la saveur délicieusement iodée et au petit goût de noisette. Plébiscitées par les amateurs et reconnues par les professionnels, ses huîtres ont été plusieurs fois récompensées au Concours Général Agricole de Paris. Un joli succès! Mais ce n'est pas là sa plus grande fierté...

Sa société, la Calvadosienne, est une entreprise conchylicole adaptée, c'est-à-dire qu'elle permet à des personnes en situation de handicap d'accéder à l'emploi dans des conditions adaptées à leurs capacités. Créée en 1991, la Calvadosienne compte aujourd'hui 28 employés, dont 20 sont en situation de handicap, qui appréhendent les conditions de travail nécessaires pour exercer le métier d'ostréiculteur. Et qui forment une équipe très performante! La Calvadosienne, ce sont donc de délicieuses huîtres, mais aussi un projet d'insertion sociale et professionnelle de personnes en situation de handicap.

Autre spécificité de Stéphane: il adore innover. Ses dernières trouvailles? Installer des distributeurs automatiques d'huîtres dans diverses villes du Calvados pour régaler les insatiables à toute heure! Autre innovation, des packagings originaux façon barque ou cave à huîtres, aussi élégants que pratiques. Quand il s'agit d'étonner, Stéphane ne manque pas d'idées!

Vous l'aurez donc compris, Stéphane travaille avec cœur et passion. Et si vous aimez sa démarche, quelque chose nous dit que vous allez adorer ses huîtres.

