

Saint-Quay-Portrieux

CAPITALE BRETONNE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES





Sommaire

- P. 03 BIENVENUE À SAINT-QUAY-PORTRIEUX
- P. 04 L'OR BLANC DES CÔTES D'ARMOR
- P. 06 UNE PÊCHE RESPECTUEUSE DE LA RESSOURCE
- P. 08 COMMENT SE PÊCHE LA COQUILLE SAINT-JACQUES EN BAIE DE SAINT-BRIEUC ?
- P. 10 PROFITER D'UN SÉJOUR 100% COQUILLE SAINT-JACQUES
- P. 12 LA FÊTE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES 2025
- P. 14 CRÉATEUR DE SOUVENIRS EN BRETAGNE

ÉDITION : Juillet 2024 · 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, V.LEROY, F. LE FLOCH, OZLIGH, Office de tourisme de Saint-Quay-Portrieux, Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins des Côtes d'Armor

Saint-Quay-Portrieux

CAPITALE BRETONNE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES

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, 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 !

En 2025, Saint-Quay-Portrieux a le plaisir d'accueillir la Fête de la Coquille Saint-Jacques, le samedi 26 et le dimanche 27 avril, sur le Port d'Armor ! Un rendez-vous incontournable pour les amoureux de ce produit emblématique de la baie !



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)**. Depuis 2015, la « Noix de coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc surgelée » bénéficie d'un **Label Rouge**. C'est le premier coquillage français à être certifié. Ce gage de qualité garantit son caractère original.





LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC EN QUELQUES CHIFFRES

Jusqu'à 16 cm



La *Pecten Maximus* de la baie de Saint-Brieuc peut atteindre 16 cm
La *Pecten Jacobaeus* de méditerranée est plus petite



Octobre à avril
2 sorties par semaine
(le lundi et le mercredi)



45 minutes
de pêche réglementaire par sortie



238 navires autorisés
à pêcher dans la baie de Saint-Brieuc
1 à 4 marins
embarqués par navire

Baie de Saint-Brieuc



2^{ème} gisement
français de coquilles Saint-Jacques



500 emplois directs
et 1 400 indirects



7 200 tonnes de coquilles
débarquées dans les criées des Côtes
d'Armor (campagne 2023/2024) dont
4500 tonnes pour la criée de
Saint-Quay-Portrieux

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.

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

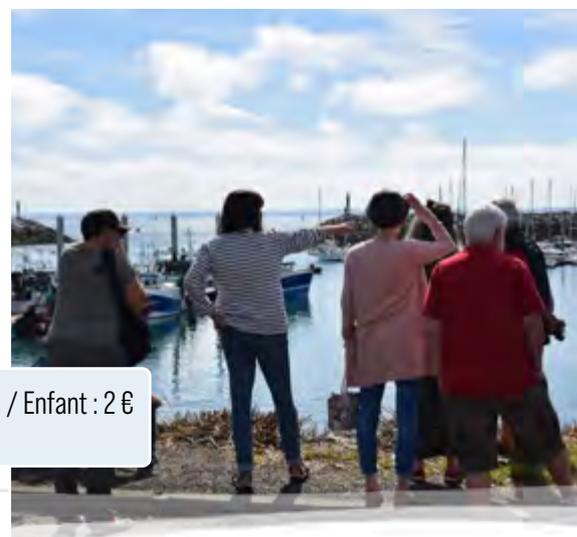
Avec Gaëlle, découvrez l'histoire du 1^{er} port en eau profonde de Bretagne nord, la pêche, le fonctionnement de la criée et la coquille Saint-Jacques. Un voyage original et plein de saveurs.

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

TARIFS : Individuels : Adulte : 5 € / -18 ans : 3 € / - de 12 ans : gratuit - Groupes : Adulte : 4 € / Enfant : 2 €
RÉSERVATION : OFFICE DE TOURISME - +33 (0)2 96 70 40 64

BON À SAVOIR

La criée du Port d'Armor de Saint-Quay-Portrieux se situe à la 4^{ème} place des 37 criées françaises avec plus de 11 000 tonnes d'espèces débarquées en 2023.



La coquille Saint-Jacques, UNE PÊCHE RESPECTUEUSE DE LA RESSOURCE



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.

BON À SAVOIR

La pêcherie de la Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc est certifiée MSC (Marine Stewardship Council), une certification qui garantit une pêche durable !



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.

DES MESURES STRICTES POUR LA PÊCHE PROFESSIONNELLE

- La pêche à la coquille Saint-Jacques se pratique **en plongée ou à la drague**, un engin de pêche qui permet de racler le fond marin pour récupérer les coquillages enfouis et qui est composé d'un râteau et d'un filet avec des anneaux métalliques. Le diamètre des anneaux est **règlementé à 97 mm** pour ne retenir que les plus grandes coquilles et laisser les plus jeunes continuer de grandir.
- Le temps de pêche est limité à **2 fois 45 minutes par semaine**.
- **Les quotas** sont déterminés en début de saison en fonction des ressources du gisement en partenariat avec l'IFREMER. Une fois le quota atteint, entre fin mars et avril ; la saison s'achève.
- **Les licences** permettent de fixer le nombre maximum 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 cm. Cette dimension est atteinte vers les 3 ans de vie de la coquille Saint-Jacques. (Attention pour les amateurs de pêche à pied c'est 11 cm minimum !)
- **Le tri des coquilles** est fait directement sur le bateau et, une fois à terre, les sacs ont obligation de passer en criée avant d'être commercialisés. Des **contrôles aléatoires** sont réalisés pour vérifier la taille des coquilles.



BON À SAVOIR

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

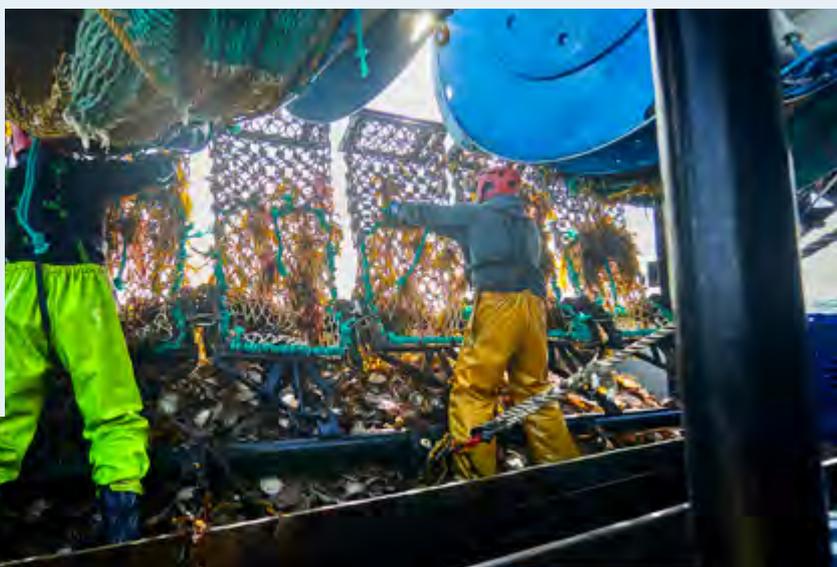
La pêche professionnelle

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 des 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 500 kg maximum 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. **Aujourd'hui de grands chefs cuisiniers ne jurent que par elle.**

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 de pêche ne sont jamais identiques et 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.

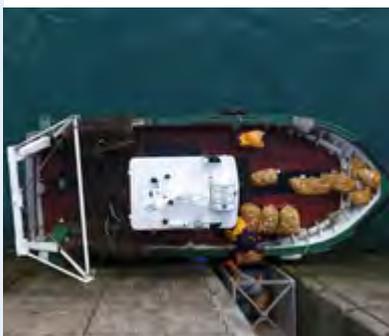


12h00 :

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 poissonnier ou un restaurateur sont interdites. À moins que le pêcheur « rachète sa pêche », autre particularité de la pêche costarmoricaine.





Expériences

PROFITER D'UN SÉJOUR 100% COQUILLE SAINT-JACQUES

VIVRE LE RETOUR DE LA PÊCHE À LA COQUILLE SAINT-JACQUES

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 coquilliers de retour au Port d'Armor.



MANON

Quinocéenne de cœur

« On est vite impressionnés par l'effervescence des bateaux de retour au Port d'Armor. Navires aux couleurs éclatantes, allers et venues des hommes au travail, 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 Discovery... 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 ! »





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 INTELLIGENT, PÊCHER DURABLEMENT : LES ÉCO-GESTES

- Respecter les tailles, les quotas et les périodes de pêche : munissez-vous de votre réglette
- 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**

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



Événement - Samedi 26 et dimanche 27 avril 2025

LA 31^{ÈME} ÉDITION DE LA FÊTE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES A LIEU AU PORT D'ARMOR À SAINT-QUAY-PORTRIEUX

UN WEEKEND FESTIF ET MUSICAL POUR CÉLÉBRER LA FIN DE LA SAISON DE LA PÊCHE AVEC LES MARINS

Au début des années 90, la pêche rencontre sa première crise du gasoil, ce qui a entraîné une baisse du prix de vente des produits issus de la mer du fait des importations. C'est pourquoi, afin de mettre en avant le métier de marin-pêcheur et faire la promotion de la coquille Saint-Jacques, la Fête est née en 1992.

Pendant ces deux jours de fête, gratuite et ouverte à tous, la coquille Saint-Jacques est mise en lumière sous toutes ses formes, entière ou en noix, à déguster sur place ou à emporter.

Cet événement est aussi l'occasion de venir découvrir le métier de marin-pêcheur à bord de navires à passagers, de profiter d'un marché artisanal, de concerts et surtout, de déguster les produits de notre terroir !

BON À SAVOIR

Les ports de Saint-Quay-Portrieux, Paimpol et Erquy organisent à tour de rôle chaque année en avril une fête en l'honneur de la reine des sables, en lui consacrant 2 jours de festivités.

PLUS D'INFORMATIONS SUR L'ÉDITION 2025

<https://www.saintquayportrieux.com/coquille-saint-jacques/fete-de-la-coquille-saint-jacques/>



RETOUR SUR L'ÉDITION 2022 DE LA FÊTE DE LA COUILLE À SAINT-QUAY-PORTRIEUX

60 000
visiteurs



venant du Grand Ouest et des quatre coins de la France

11 concerts et
+ de **60** artistes



10 000
repas servis



11 tonnes
de coquilles vendues
entières et 3 tonnes de noix



+ de **60** exposants
sur le marché artisanal



Visite de navires



Dégustations et
démonstrations de cuisine



Sorties en mer
pour approcher les coquillers et
voir les pêcheurs en action



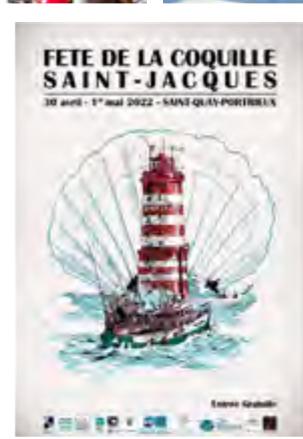
Démonstrations de
sauvetage en mer
par la SNSM



Démonstrations
de matelotage et de ramendage

PLUS D'INFORMATIONS SUR L'ÉDITION 2022

www.saintquayportrieux.com/experiences/la-fete-de-la-coquille-saint-jacques-2022-en-images/



Saint-Quay-Portrieux, au rythme des saisons

CRÉATEUR DE SOUVENIRS EN BRETAGNE

PRINTEMPS

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

Randonner sur le GR®34 au moment où la nature s'éveille

AUTOMNE

Devenir matelot d'un jour sur un authentique vieux gréement

Tenter sa chance au Kasino quand le ciel fait grise mine

ÉTÉ

Saler sa peau lors d'une baignade à la plage du Kasino

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

Éléments Presse

SERVICE COMMUNICATION

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

REPORTAGES

Vous souhaitez réaliser un reportage sur la coquille Saint-Jacques à Saint-Quay-Portrieux ? Contactez-nous et nous vous aiderons à organiser votre venue.

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 40 minutes 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

KorriGo

PLANS, HORAIRES, ITINÉRAIRES,
TEMPS DE TRAJETS

LOCATIONS CAR RENTAL · WAGENVERMIETUNG

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





Tourisme

TOUTES LES INFOS SUR www.saintquayportrieux.com

Office de tourisme de Saint-Quay-Portrieux
17 bis rue Jeanne d'Arc - 22410 Saint-Quay-Portrieux
+33 (0)2 96 70 40 64

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

