



REJOIGNEZ L'AVENTURE 2026 !

La 3^e édition des Fêtes de l'Ostra se tiendra le **samedi 17 octobre 2026** à Marennes ! Événement festif et gourmand autour des Huîtres Marennes Oléron IGP, les Fêtes de l'Ostra sont aussi une belle aventure collective, rendue possible grâce à l'engagement de nombreux bénévoles.

En 2025, près de 100 bénévoles ont contribué au succès de l'événement. Cette année encore, nous avons besoin de toutes les bonnes volontés pour faire de cette nouvelle édition une réussite !

Que vous ayez déjà participé ou que vous découvriez l'événement, rejoignez-nous ! Quelques heures, une demi-journée ou davantage, chacun peut participer selon ses envies et ses disponibilités.

Samedi 17 octobre – Journée & soirée festive

De nombreuses missions sont proposées : accueil du public, accompagnement des animations, aide à la restauration et aux dégustations, logistique, boutique, gestion des déchets, plonge, installation et rangement...

Il y en a pour tous les profils et toutes les envies !

Les différentes missions sont détaillées dans le tableau ci-dessous.

Plusieurs créneaux au choix :

Matin : 9h00 – 15h00 (pause et repas fournis)

Après-midi : 14h00 – 19h00

Soirée : 18h00 – 00h00 (pause et repas fournis)

Chaque bénévole sera accompagné par un responsable de secteur tout au long de sa mission.

Envie de faire partie de l'aventure ? Inscrivez-vous !

Merci de privilégier le formulaire en ligne (cf qr code) ou de nous contacter en précisant vos coordonnées, vos disponibilités et les missions qui vous intéressent.

À l'attention d'Aglaée Saumonneau
communication@gqhmo.com
06 59 02 11 35

Inscrivez-vous !



Votre engagement, même pour quelques heures, est précieux. Venez partager avec nous une journée de convivialité, de rencontres et de fête autour de l'Huître Marennes Oléron ! À très bientôt,

L'équipe des Fêtes de l'Ostra 2026



SECTEUR	IDENTIFICATION DES MISSIONS
ENTRÉE PRINCIPALE DE L'ÉVÈNEMENT / BILLETTERIE / CASHLESS	- Renseigner les visiteurs sur le programme - Gérer les réservations (enregistrements, encaissements, émargements) des dégustations croisées et démonstrations culinaires - Accueillir les intervenants et les mettre en lien avec leur référent en les accompagnant sur leur espace d'intervention - Proposer et expliquer la solution cashless - Créditer et encaisser pour les chargements cashless (tenue de caisse)
ACCUEIL et GESTION espace DÉGUSTATIONS CROISÉES	- Renseigner les visiteurs sur le déroulé des dégustations croisées et le programme général - Emarger les participants à l'occasion de chaque masterclass de dégustation croisée - Préparer et nettoyer l'espace de dégustations croisées avant et après chaque session pour assurer leurs bon déroulement (replacer le mobilier, débarrasser et nettoyer les mange-debout, remplacer la PLV...) - Orienter si besoin le public vers les autres espaces et animations
ACCUEIL et GESTION HALLE DE L'OSTRA	- Renseigner les visiteurs sur le déroulé des démonstrations culinaires et le programme général - Emarger les participants à l'occasion de chaque session de démonstration culinaire - Préparer et nettoyer l'espace de démonstrations culinaires avant et après chaque session pour assurer leur bon déroulement (replacer le mobilier, faire la vaisselle, nettoyer la cuisine, remplacer la PLV...) - Orienter si besoin le public vers les autres espaces et animations
ESPACE PARTENAIRES	- Accueillir les partenaires publics, privés et médias et les orienter vers l'espace partenaires - Participer à la mise en place des temps forts de l'espace (cocktail, apéro...) - S'assurer que l'espace est toujours propre et dégagé (gestion déchets et approvisionnements denrées au besoin)
ACCUEIL LA CABANE	- Renseigner les visiteurs sur le déroulé des animations de la cabane et sur le programme général - Préparer et nettoyer l'espace avant et après chaque animation pour assurer leur bon déroulement (replacer le mobilier et le nettoyer, modifier la configuration de l'espace pour qu'elle soit adaptée au prochain atelier) - Répondre aux besoins des ostréiculteurs pendant le déroulé de chaque animation - Orienter si besoin le public vers les autres espaces et animations - Aider au rangement de la Cabane à la fin de la journée
ACCUEIL ESPACE CONFÉRENCE HALLE DES CLAIRES	- Renseigner les visiteurs sur le déroulé des expériences sensorielles, des interviews, des tables rondes et le programme général - Préparer et nettoyer l'espace de conférence avant et après chaque intervention pour assurer leur bon déroulement (replacer le mobilier, débarrasser et nettoyer les mange-debout, remplacer la PLV...) - Orienter si besoin le public vers les autres espaces et animations - Aider au rangement de l'espace de conférence à partir de 20h00 pour préparer la Halle des Claires à l'accueil de la cérémonie de clôture
BRIGADE VERTE (gestion des déchets)	- en lien avec l'équipe référente, récupérer et trier les déchets des festivaliers. (l'événement est en collaboration avec Ovide : l'ensemble des coquilles est réexploité après l'événement)
ACCUEIL ET GESTION DE LA BOUTIQUE	- vendre les produits dérivés des fêtes de L'Ostra - tenue de caisse
BRIGADE BLEUE (plonge, vaisselle)	- hors espace public, gérer les cycles de lavage des assiettes. - ramener sur les stands / espaces