



DOSSIER PÉDAGOGIQUE

Groupes scolaires

2024-2025

Choisissez l'expérience OSTRÉAPOLIS



Sommaire

Notes.....	3
Présentation d'Ostréapolis.....	4
Votre accueil à Ostréapolis.....	5
Planifier votre visite.....	6
Lexique.....	8
Bibliographie.....	10
Plan d'accès.....	11

Notes

A large, white, rounded rectangular area with a brown border, containing 20 horizontal dashed lines for writing notes. The background of the page is a faded image of a boat's interior, showing a wooden deck, a rope, and a small sign.

Présentation d'Ostréapolis

Bienvenue à Ostréapolis, le centre d'interprétation dédié à l'huître, l'ostréiculture et le Golfe du Morbihan !

Porté par Golfe du Morbihan Vannes Agglomération, notre site est différent d'un musée puisqu'il a pour visée de rendre accessible la **compréhension** d'un **patrimoine culturel** et **naturel** à tous en favorisant l'**interaction** avec les visiteurs. Dans cette optique, Ostréapolis s'articule autour de trois pôles : la **découverte**, la **gastronomie** et la **recherche** qui se déclinent grâce aux deux **espaces d'expositions**, aux ateliers **pédagogiques**, aux ateliers **cuisine**, au **laboratoire** de recherche et à la **boutique** dont **60%** des produits sont bretons. L'important est de **promouvoir** une filière économique majeure du territoire morbihannais et de **sensibiliser** le visiteur à la **biodiversité marine**, à ses **richesses** et à sa **fragilité**.

Le nom Ostréapolis n'est pas choisi au hasard. Il résulte de la combinaison d'ostrea, ae (f.), huître en latin, et de pólis, la ville en grec. À l'échelle du Golfe du Morbihan, c'est bien sur la commune de **Le-Tour-du-Parc** que nous observons la plus **grande concentration** d'entreprises ostréicoles au même endroit ; près de **40 chantiers ostréicoles** sont en activité sur la cale de Pencadéniac.

L'exposition permanente se focalise sur l'huître comme organisme vivant et se décline en plusieurs thématiques, de sa **naissance** à son **élevage** en passant par son **environnement**, son **histoire**, son **régime alimentaire** et le **recyclage** de sa coquille.

Plus qu'une simple exposition, l'espace permanent offre un parcours **immersif** et **pédagogique** où chacun peut s'approprier les dispositifs et devenir un véritable acteur de sa visite.

L'équipe pédagogique



Lisa-Marie



Morgane

Votre accueil à Ostréapolis

Horaires

Ostréapolis est ouvert **toute l'année hors vacances scolaires**.
Nous privilégions un accueil des groupes le **matin** à partir de **10h00**.

Tarifs

Visite (cycle 2 & 3)
3,5 €/ élève

Atelier (cycle 2 & 3)
4 €/ élève

Cycle 1

L'offre du cycle 1 fait partie d'un **pack** : **visite + atelier**
4 €/ élève



1 gratuité accordée tous les **10 élèves payants**.
Plein tarif accompagnant (hors gratuité) : **7 €**

Modalités pratiques

Un **arrêt de bus** situé à **100 mètres** d'Ostréapolis permet au car de stationner.

Des **espaces de pique-nique** sont accessibles dans notre **espace paysager** et **autour** d'Ostréapolis : des tables en bois derrière l'église du Tour-du-Parc, un potager partagé à **300 mètres**, les plages du Rouvran et de Banastère à **1,5km**.

En cas d'**intempéries**, des solutions pour **manger en intérieur** peuvent être trouvées.

Un passage aux **sanitaires** et le **dépôt des sacs** sont prévus dans la procédure d'accueil.

Conditions de réservation

La réservation doit être prise au moins **2 semaines** avant votre venue. Pour tout renseignement supplémentaire, n'hésitez pas à consulter notre site Internet www.ostreapolis.bzh ou à nous **appeler**.

Toute demande de réservation est à **envoyer par mail**.

contact@ostreapolis.bzh

02 21 02 56 71

Pré-visite gratuite
Accordée à
l'enseignant une fois la
réservation effectuée.

Planifier votre visite

L'équipe de médiation propose une **offre éducative** construite en adéquation avec le **Socle Commun des compétences, des connaissances et de culture** et avec les **programmes scolaires** de chaque cycle.

Pour assurer les visites dans les meilleures conditions, nous **divisons** votre groupe et nous organisons le parcours en **deux temps** :

- 1- Une **visite de l'exposition permanente**.
- 2- Un **atelier dans l'espace pédagogique**.

Nous organisons également des **visites ludiques** dans notre **exposition temporaire**. Retrouvez davantage d'informations sur ces visites et sur notre programme pédagogique dans nos brochures dédiées sur notre **site Internet**.

Les visites



La vie dans le Golfe du Morbihan

Cycle 1 ⌚ 30 mn

Les élèves découvriront les différentes espèces du Golfe du Morbihan ainsi que le monde microscopique marin.

Attention, l'offre du cycle 1 fait partie d'un pack 1 visite + 1 atelier d'une durée d'une heure au total.

À la découverte de l'huître

Cycle 2 & 3 ⌚ 1h

Par équipe, les élèves partent à la découverte des secrets de l'huître en cherchant les réponses à des questions dans les dispositifs de l'exposition permanente.



Les ateliers



Animal, végétal, minéral ?

Cycle 1 ⌚ 30 mn

Une boîte mystère permet aux élèves de découvrir la richesse de la biodiversité marine et les caractéristiques des êtres vivants.

Attention, l'offre du cycle 1 fait partie d'un pack 1 visite + 1 atelier d'une durée d'une heure au total.

Apprentis ostréiculteurs

Cycle 1 ⌚ 30 mn

Après la lecture d'une histoire sur l'ostréiculture, les élèves observent et manipulent les outils des ostréiculteurs pour comprendre l'élevage de l'huître.

Attention, l'offre du cycle 1 fait partie d'un pack 1 visite + 1 atelier d'une durée d'une heure au total.



La vie dans le Golfe du Morbihan

Cycle 2 ⌚ 1h

Grâce à des jeux, les élèves étudient la différence entre animal, végétal et minéral et repartent avec leur livret de prise de notes

La chaîne alimentaire

Cycle 3 ⌚ 1h

De manière ludique, les élèves appréhendent les notions de prédation des animaux du Golfe du Morbihan pour en reconstituer la chaîne alimentaire et s'interroger sur l'impact que la pollution peut avoir.



Apprentis ostréiculteurs

Cycle 2 & 3 ⌚ 1h

Les élèves sont répartis en 4 équipes qui s'affrontent dans un jeu de rapidité pour obtenir le diplôme du meilleur apprenti ostréiculteur.

Lexique

Afin de vous aider dans la préparation de votre visite, voici un lexique des termes liés à notre thématique que vous rencontrerez lors de votre venue.

Barge ostréicole (f.) : Aussi appelée chaland, il s'agit d'un bateau de pêche à fond plat permettant à l'ostréiculteur de rejoindre son parc ostréicole sur l'estran.

Bivalve (m.) : Mollusque à deux coquilles.

Bourriche (f.) : Panier sans anse permettant le transport et la vente des huîtres.

Calibrage (m.) : Tri des huîtres selon leurs poids avant la commercialisation. L'apposition du numéro de calibre se référant au poids de l'huître est une mention qui doit obligatoirement figurer sur la bourriche.

Captage (m.) : Première étape de l'ostréiculture qui consiste à poser des collecteurs dans l'eau pour que les larves d'huîtres s'y fixent et deviennent des naissains.

Chantier ostréicole (m) : Partie de l'exploitation ostréicole située à terre constituée de plusieurs parties pour la production et la commercialisation des huîtres.

Collecteur (m.) ou capteur (m.) : Outils destinés à capter les larves d'huîtres : tuiles chaulées, tubes, coupelles.

Conchyliculture (f.) : Désigne l'ensemble des différentes cultures de coquillages.

Détroquage (m.) : Deuxième étape de l'ostréiculture consistant à séparer le naissain de son collecteur avant l'élevage au sol ou sur table. Historiquement, le détroquage s'effectue avec un couteau à détroquer, mais aujourd'hui des machines permettent de détroquer plus rapidement.

Épizootie (f.) : Épidémie qui frappe les animaux.

Estran (m.) : Il constitue la partie du littoral découverte à marée basse et recouverte à marée haute. Il peut être sableux, vaseux ou rocheux.

Huître creuse (f.) : Originaires du Japon, *Crassostrea gigas* est l'huître la plus élevée dans le monde. Importée en France au XXe siècle, son élevage se fait dans des poches posées sur des tables ostréicoles situées à l'estran.

Huître plate (f.) : *Ostrea edulis* est une huître européenne dont les Romains étaient déjà amateurs durant l'Antiquité. Il s'agit de l'huître européenne qui a presque totalement disparu à la suite de plusieurs vagues d'épizootie au XXe siècle. Son élevage se fait au sol en eau profonde.

Laiteux, laiteuse (adj.) : Huître prête à la reproduction. Sa glande sexuelle, appelée gonade, arbore un aspect blanchâtre apparenté à du lait.

Larve (f.) : Premier stade du développement de l'huître avant sa phase adulte.

Mollusque (m.) : Animal invertébré au corps mou.

Naissain (m.) : Juvénile de différents mollusques d'élevage fixés à un support.

Parc ostréicole (m.) : Partie de l'exploitation ostréicole située en mer où sont captées et élevées les huîtres.

Plancton (m.) : Organisme microscopique vivant en suspension dans l'eau. On distingue le plancton animal, le zooplancton, du plancton végétal, le phytoplancton. Le plancton végétal, produit l'oxygène nécessaire à la vie. 50% de l'oxygène que respirent les animaux terrestres est fourni par le plancton d'où le surnom de Poumon Bleu de la Terre attribué à l'Océan.

Poche (f.) : Contenant en plastique quadrillé dans lequel sont élevées les huîtres de 40 à 80 cm de hauteur. Fixées sur des tables, les poches permettent de mieux protéger les huîtres de leurs prédateurs : bigorneaux perceurs, crabes, dorades...

Ponton dragueur (m.) : Bateau de pêche utilisé pour l'élevage des huîtres au large. Cette embarcation est munie d'une drague qui permet de récolter les huîtres élevées au fond de l'eau.

Vivier (m.) : Bassins, parcs ou étangs où sont stockés des coquillages, crustacés, poissons pour leur conservation.

Bibliographie

COLLECTIF, **L'huître en questions**, Paris, Les ateliers d'argol, 2015.

HERMOUET, Véronique, TURLAN, Luc, **Les p'tits secrets de l'huître**, La crèche, La Geste éditions, 2017.

HERMOUET, Véronique, TURLAN, Luc, **Les p'tites bêtes du littoral**, La crèche, La Geste éditions, 2016.

LEVASSEUR, Olivier, **Histoire de l'huître en Bretagne**, Morlaix, Éditions Embannadurioù, 2006.

LESCROAT, Marie, MESNARD, Emmanuel **60 clés pour comprendre les huîtres**, Versailles, Éditions QUAE, 2017.

TANCHOUX, Simone, **L'huître racontée aux enfants**, Saint Pierre d'Oléron, Local éditions, 1995.





Ostréapolis

Rue du Bois de la Salle
56370 Le-Tour-du-Parc
contact@ostreapolis.bzh

02 21 02 56 71



www.ostreapolis.bzh