

GROUPES SCOLAIRES
DOSSIER PÉDAGOGIQUE



*Choisissez
l'expérience*

OSTRÉAPOLIS

Photographie : Alexandre Lomoureux



2026 - 2027

SOMMAIRE



Présentation d'Ostréapolis.....

Votre accueil à Ostréapolis.....

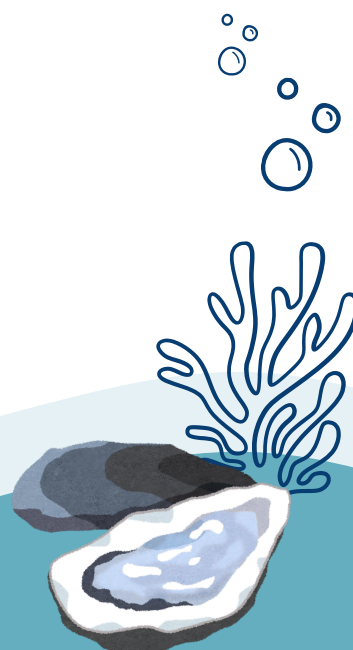
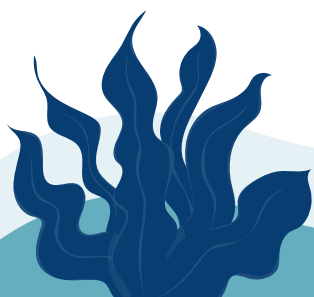
Offres pédagogiques.....

Lexique.....

Bibliographie.....

Notes.....

Plan d'accès.....



PRÉSENTATION D'OSTRÉAPOLIS

Porté par Golfe du Morbihan Vannes Agglomération, notre site a pour visée de rendre accessible la compréhension d'un patrimoine naturel et culturel tout en favorisant l'interaction avec les visiteurs.

Ostréapolis s'articule autour de 3 pôles : la découverte, la gastronomie et la recherche qui se déclinent grâce aux expositions, aux ateliers pédagogiques, aux ateliers cuisine, au laboratoire de recherche et à la boutique.

L'important est de promouvoir une filière économique majeure du territoire tout en appréhendant les thématiques liées à nos océans pour sensibiliser le visiteur à la biodiversité marine, ses richesses et sa fragilité.

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

L'équipe pédagogique



VOTRE ACCUEIL

TARIFS

- Visite (cycle 2 & 3).....3,5€ / élève
- Atelier (cycle 2 & 3).....4 € / élève
- Cycle I (pack visite + atelier)..... 4€ / élève

1 gratuité accordée tous les 10 payants.
Accompagnateurs gratuits sans limite de nombre.



PRÉ-VISITE GRATUITE

Accordée à l'enseignant une fois la réservation effectuée.



02 21 02 56 71



contact@ostreapolis.bzh



HORAIRES

L'accueil de vos classes se fait toute l'année hors vacances scolaires.

Nous privilégions un accueil le matin
à partir 10h00.



CONDITIONS DE RÉSERVATION

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



Vous pouvez réserver votre visite sur la plateforme EAC de l'Agglomération



PLANIFIER VOTRE RÉSERVATION

- 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.



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, les plages du Rouvran et de Banastère à 1,5km.



ATELIER : ANIMAL, VÉGÉTAL, MINÉRAL ?

🕒 15 mn

À travers le toucher, les élèves s'approprient les différentes espèces du Golfe du Morbihan en triant différents objets d'une boîte mystère.

Au fur et à mesure, ils comprennent la différence entre les animaux et les végétaux, ce qui les caractérisent ainsi que les besoins des êtres vivants.



VISITE DE L'EXPOSITION PERMANENTE

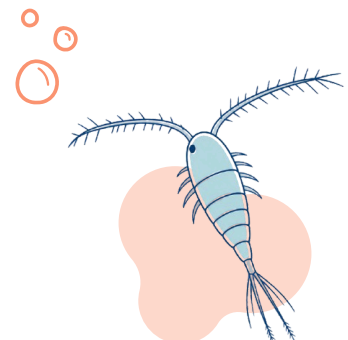
🕒 30 mn

La suite de la visite se déroule dans l'exposition permanente. Les élèves apprennent à repérer les différentes espèces animales et végétales dans leur environnement, spécifiquement celles du Golfe du Morbihan. Puis, les élèves s'immergent dans une goutte d'eau de mer et partent à la découverte du plancton et de sa richesse microscopique.



OBSERVATION AU MICROSCOPE 🕒 15 mn

De retour en salle, les élèves observent une véritable goutte d'eau de mer et visualisent sur écran le plancton vivant. Un livret individuel à ramener en classe récapitulera les notions vues pendant la séance.



VISITE DE L'EXPOSITION PERMANENTE 1h

Grâce à des jeux d'énigmes, de devinettes et d'observation, les élèves découvrent la vie de l'huître, sa naissance, sa croissance et son environnement.

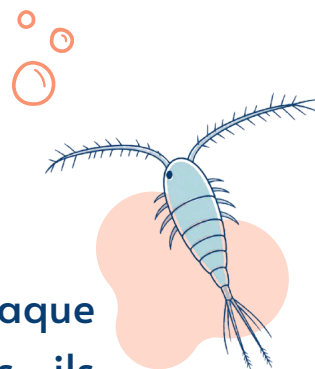


ATELIER : ANIMAL, VÉGÉTAL, MINÉRAL ? 1h

Grâce à une boîte mystère, les élèves découvrent les espèces du Golfe du Morbihan et apprennent à différencier animaux, végétaux et minéraux.

ATELIER : LE MONDE DU PLANCTON 1h

Les élèves découvrent le plancton, présent dans chaque goutte d'eau de mer. Avec des loupes binoculaires, ils observent, manipulent et identifient les différentes espèces et ils comprennent leur rôle dans l'écosystème marin.





VISITE DE L'EXPOSITION PERMANENTE

Grâce à des jeux d'énigmes, de devinettes et d'observation, les élèves découvrent la vie de l'huître, sa naissance, sa croissance et son environnement.



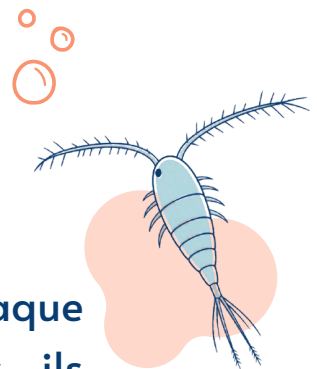
ATELIER : LA CHAÎNE ALIMENTAIRE ⌚ 1h

Les élèves découvrent les régimes alimentaires et les techniques de prédation des espèces, puis reconstituent la chaîne alimentaire du Golfe du Morbihan.



ATELIER : LE MONDE DU PLANCTON ⌚ 1h

Les élèves découvrent le plancton, présent dans chaque goutte d'eau de mer. Avec des loupes binoculaires, ils observent, manipulent et identifient les différentes espèces et ils comprennent leur rôle dans l'écosystème marin.



LEXIQUE

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.

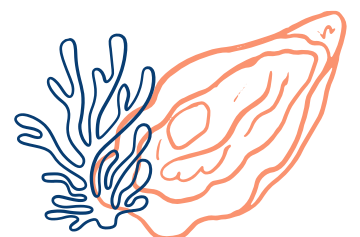
Conchyliculture (f.) : Désigne l'ensemble des différentes cultures de coquillages.

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.) : Originaire 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 l'estran.



LEXIQUE SUITE

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.

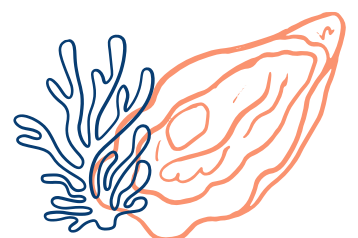
Parc ostréicole (m.) : Partie de l'exploitation ostréicole située en mer où sont captées et élevées les huîtres.

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.

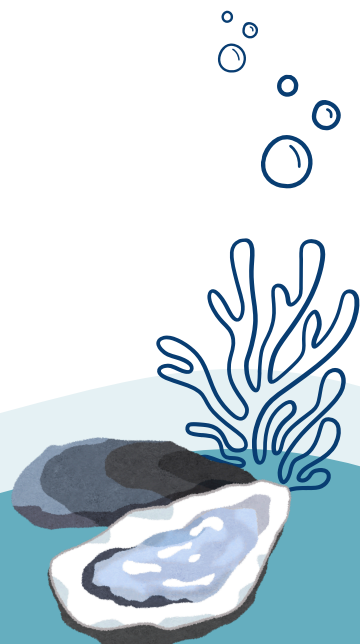
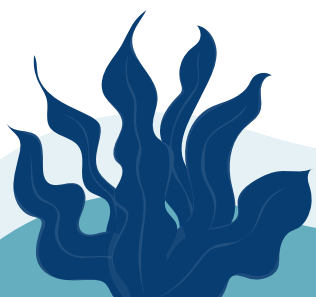
HERMOUET, Véronique, TURLAN, Luc, Les p'tits secrets de l'huître, La crèche, La Geste éditions, 2017.

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

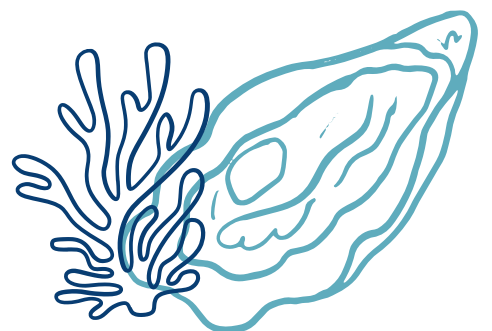
LEVASSEUR, Olivier, Histoire de l'huître en Bretagne, Morlaix, Éditions Embannadurioù, 2006.

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.



NOTES



PLAN D'ACCÈS



Ostréapolis



Centre d'interprétation dédié à
l'ostréiculture et à l'univers maritime



02 21 02 56 71



contact@ostreapolis.bzh



Rue du Bois de la Salle
56370 Le-Tour-du-Parc



ostreapolis.bzh

