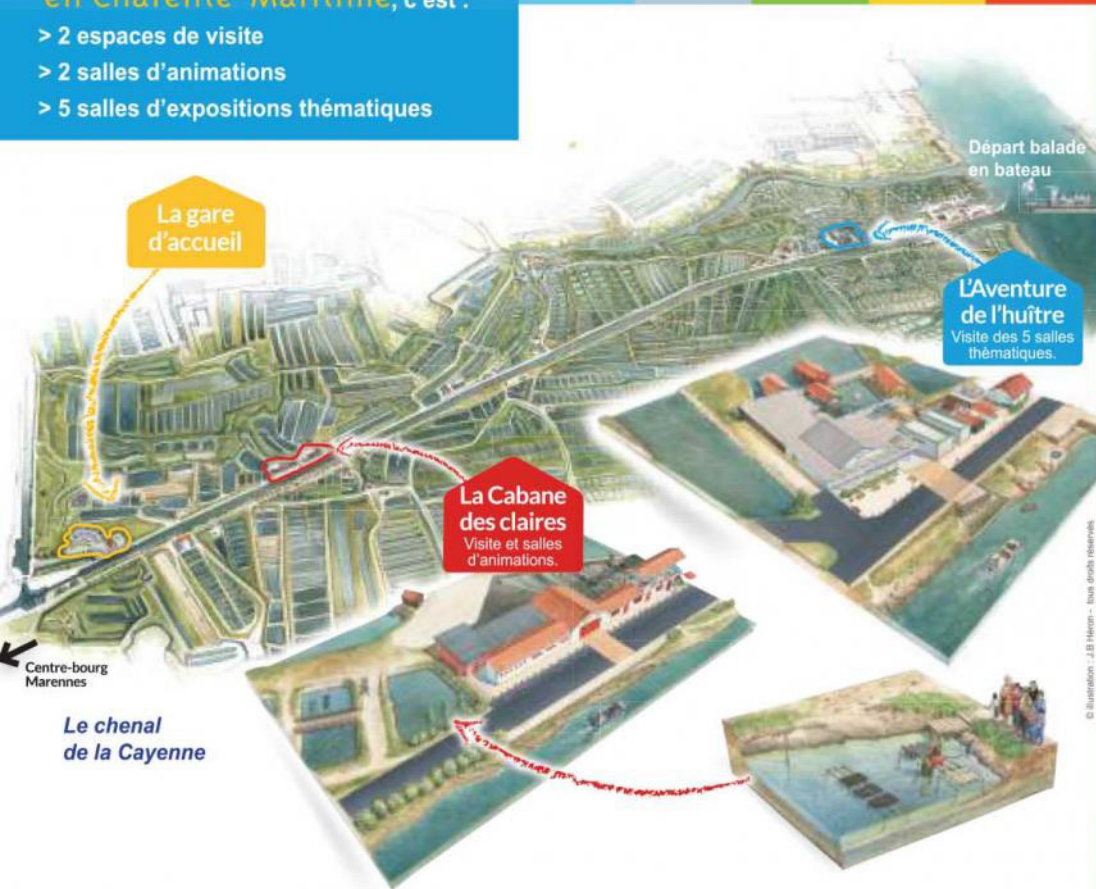


Marennes
Oleron

la Cité de l'Huître

en Charente-Maritime, c'est :

- > 2 espaces de visite
- > 2 salles d'animations
- > 5 salles d'expositions thématiques



Distances entre les différents pôles :

De la gare d'accueil
à la Cabane des claires

0,4 km

De la Cabane des claires
à l'Aventure de l'huître

2,1 km

De l'Aventure de l'huître
à l'embarcadere

0,5 km

Nous vous accueillons
du 1^{er} mars au 30 novembre.

Préparez votre visite et consultez le dossier
pédagogique sur cite-huitre.com
Pré-visite gratuite sur réservation.



Notre service pédagogique est à votre écoute
toute l'année (de 10 h à 18 h) au 05 46 36 78 98



Possibilité de transport gratuit pour les collèges de
la Charente-Maritime. Renseignez-vous au 05 46 31 72 39

- Sur place :
- espace couvert pour déjeuner,
 - accès personnes handicapées,
 - restaurant avec menu à 7 € (collège)
ou 7,50 € (lycée).

La Cité de l'Huître

Chenal de la Cayenne – 17320 MARENNES
Tél. 05 46 36 78 98 – Fax : 05 46 47 20 17
cite-huitre.com



Temps nécessaire depuis...

- La Rochelle : 50 min
- Poitiers : 2 h
- Saintes : 45 min
- Nantes : 2 h 30
- Bordeaux : 1 h 50



charente-maritime.fr
Département de la Charente-Maritime
85, boulevard de la République - CS 60003
17076 La Rochelle Cedex 9
Tél. 05 46 31 70 00



charente-maritime.fr



#charentemaritime
#activeattractive

ouvre de nouveaux horizons

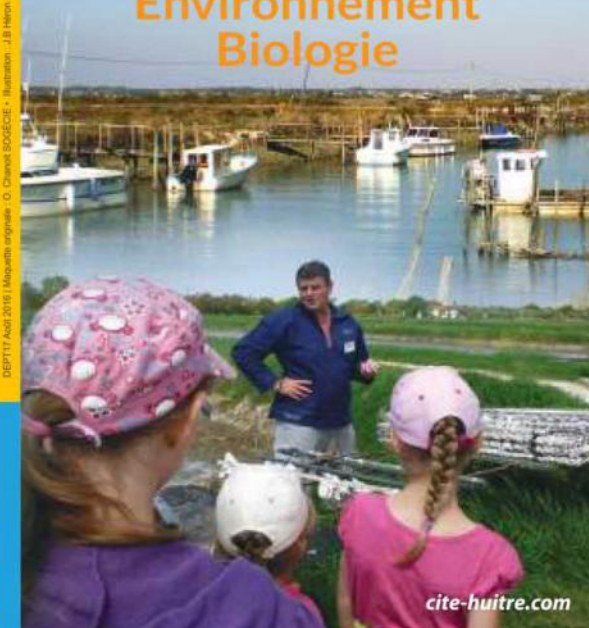
Marennes
Oleron

la Cité de l'Huître
en Charente-Maritime

Collèges & lycées

Nos offres pédagogiques
2016-2017

Nature
Environnement
Biologie



cite-huitre.com



La Cité de l'Huître en Charente-Maritime

Située au cœur du bassin Marennes Oléron, entre marais et cabanes d'ostréiculteurs, la Cité de l'Huître vous transporte au cœur d'un métier, d'un territoire et d'un environnement naturel d'exception, que nos ateliers pédagogiques thématiques permettent d'appréhender et de comprendre.



Nos visites

Visite accompagnée : 3 €/élève.
Au-delà de la découverte en autonomie des cinq espaces de visite, vous serez accompagné par notre animateur pour une découverte approfondie du monde ostréicole.

Visite accompagnée avec dégustation de deux huîtres : 4,50 €/élève.



Notre demi-journée

Du 1^{er} juin au 30 septembre, 8 €/élève. Tous niveaux.

Objectifs pédagogiques : comprendre et décrire la nature, le monde construit par l'homme, l'évolution des paysages, l'action de l'Homme. Présentation du métier d'ostréiculteur.

Visite du port de la Cayenne avec balade en bateau par rotation de 13 élèves. Compréhension du paysage et de l'activité ostréicole.

Visite de la ferme ostréicole avec démonstration des gestes et présentation des outils nécessaires à l'élevage des huîtres, depuis la reproduction jusqu'à la commercialisation.



Nos ateliers

Différents ateliers permettent de construire la journée en fonction des objectifs pédagogiques.

EN OPTION
Dégustation de 2 huîtres : 1,50€ par élève



Informations - Réservations :
05 46 36 78 98 • reservation@cite-huitre.com • Fax : 05 46 47 20 17 • cite-huitre.com



GÉOGRAPHIE DU MARAIS

Tarif : 4 €/élève. | Niveau : 6^{ème} | Durée : 2h

Objectifs pédagogiques :

- > Approfondir la connaissance de l'espace proche (paysage & territoire) ;
- > Exploitation et aménagement du territoire.

Repérage sur différentes cartes et orientation dans le marais ;
Distinction des éléments du paysage de marais ;
Réalisation de plans à partir de photographies aériennes ;
Étude du paysage littoral charentais : ruralité et tourisme ;
Exploitation ostréicole du paysage ;
Reliefs et cours d'eau ;
Données climatiques et ostréiculture dans le monde.




PROFESSION OSTRÉICULTEUR

Tarif : 4 €/élève. | Niveau : classes de lycées | Durée : 2h

Objectifs pédagogiques :

- > Approfondir la connaissance de l'espace proche (paysage & territoire) ;
- > Exploitation et aménagement du territoire.

Reproduction d'un itinéraire zootechnique ;
Compréhension des manipulations ;
Réflexion sur l'impact environnemental ;
Analyse du contexte historique et économique ;
Description des filières amont et aval.



ÉVOLUTION DU MARAIS, OCCUPATION DU MILIEU DE VIE

Tarif : 4 €/élève. | Niveau : tous niveaux collégiés et lycées.

Objectifs pédagogiques :

- > Comprendre la respiration et les échanges gazeux ;
- > Le taux de dioxygène et son action sur la biodiversité ;
- > La géologie et l'évolution des paysages, l'action de l'homme.

Biologie et évolution des paysages
Séance de travaux pratiques où les élèves en petits groupes comparent des taux d'oxygène dans l'eau, pour des situations et des paramètres différents : surcharge en huîtres, température, lumière... et établissent la corrélation entre les contraintes rencontrées et les méthodes de travail de l'ostréiculteur.

Après prélèvement de sédiments dans le marais, réalisation d'expériences de transport de particules par les marées et de sédimentation, pour comprendre la formation du paysage de marais ostréicole, et son aménagement par l'Homme.



NATURE OSTRÉICOLE

Tarif : 6,50 €/élève. | Niveau : 6^{ème}

Objectifs pédagogiques :

- > Découvrir l'environnement proche :
le vivant, le minéral, les manifestations de l'activité humaine ;
- > Le peuplement d'un milieu et le contrôle de l'Homme.

10 h - 12 h : atelier « L'environnement du marais ostréicole »
Lecture de paysage au cœur du marais ostréicole ;
Travaux pratiques autour des sédiments & des caractéristiques du milieu ;
Recherche d'animaux et de végétaux spécifiques au milieu par les élèves, en équipe ;
Repérage, en équipe, des activités humaines dans le milieu.

13 h 30 - 15 h 30 : atelier « L'huître et son élevage »
L'élevage des huîtres : les pratiques ostréicoles à visée alimentaire - l'origine de la matière des êtres vivants - l'unité et la diversité des êtres vivants.

Les élèves :
réalisent des manipulations liées à l'élevage des huîtres, à partir de photos-reportages ;
construisent une classification évolutive ;
arguent la croissance des êtres vivants.



HUÎTRES ET ÉVOLUTION : INFLUENCE DE L'HOMME SUR LA BIODIVERSITÉ

Tarif : 4 €/élève. | Niveau : 3^{ème}


Objectifs pédagogiques :

- > Comprendre l'évolution des organismes vivants et l'histoire de la Terre, l'apparition et la disparition des espèces ;
- > Appréhender les conditions de vie et la sélection de formes adaptées ;
- > Sensibiliser à la responsabilité humaine et à la biodiversité.

Huîtres et évolution
Les élèves :
reconnaissent des huîtres fossiles et des huîtres actuelles ;
comparent les différentes formes d'huîtres ;
réalisent l'historique de l'ostréiculture pour comprendre les influences de l'Homme sur son environnement ;
reproduisent le cycle d'élevage de l'huître pour comprendre les influences de l'Homme sur la biodiversité ;
classent des coquillages par famille, pour y définir la place des huîtres.

Possibilité de séjours en partenariat avec des organismes agréés « Classe de mer », contactez-nous au 05 46 36 78 98.

15 élèves minimum - Un animateur pour 30 élèves environ - 1 accompagnateur gratuit pour 10 élèves
Programme susceptible d'être modifié en cas d'intempéries - Prévoir une tenue adaptée en fonction des activités.




LA REPRODUCTION DE L'HUÎTRE

Tarif : 4 €/élève. | Période idéale : printemps | Niveau : 4^{ème}

Objectifs pédagogiques :

- > Comprendre la reproduction sexuée.
- > Expliquer les conditions de reproduction et aborder le devenir d'une espèce dans son milieu.

De la fécondation au nouvel individu
Séance de travaux pratiques où les élèves en petits groupes :
extraient et observent au microscope des ovules et des spermatozoïdes sur des huîtres matures, puis les placent en contact pour l'obtention d'une cellule-œuf ;
observent le mode de vie des huîtres dans l'eau pour comprendre le mécanisme de la filtration et de l'expulsion des gamètes ;
observent des naissains d'huîtres à des stades différents ;
recherchent sur des documents professionnels les conditions du milieu propices à la reproduction de l'huître ;
évaluent sur ces documents la survie des larves dans le milieu ;
en déduisent l'influence de l'action de l'Homme par le processus d'élevage et/ou de reproduction artificielle.



SAVEURS MARENNES OLÉRON **NOUVEAU**

Tarif : 4,50 €/élève. | Durée : 2h
Niveau : tous niveaux

Objectifs pédagogiques :

- > Atelier autour du goût et de la dégustation des huîtres.

Reconnaissance de coquillages comestibles des côtes charentaises par un jeu quiz : bigorneaux, coqueaux, pétoncles, palourdes, moules ;
Manipulations et réalisation des gestes d'ostréiculteurs en mer ;
Comparaison d'huîtres de formes différentes : l'importance de la forme des huîtres pour la qualité de la chair ;
Balade d'orientation sur le marais d'affinage de la cabane des claires :
- découverte des chenaux et des claires ;
- explication sur le principe d'affinage.

Jeu pour découvrir les différentes variétés d'huîtres Marennes Oléron : fine de claire, fine de claire verte, spéciale de claire, pousse en claire ;
Initiation à l'ouverture et dégustation de 2 huîtres, dont une huître chaude au beurre d'escargot.