



**La Cité de l'Huître**  
Visite des 5 salles thématiques.

**La Cabane des claires**  
Visite et salles d'animations.

Centre-bourg Marennes

Le chenal de la Cayenne

Distances entre les différents pôles :



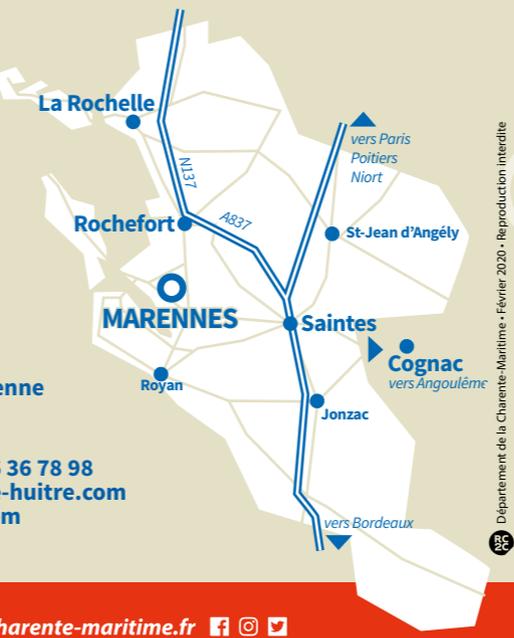
Nous vous accueillons du 1<sup>er</sup> mars au 30 novembre.  
Préparez votre visite et consultez le dossier pédagogique sur [cite-huitre.com](http://cite-huitre.com)  
Pré-visite gratuite sur réservation !

- Notre service pédagogique est à votre écoute toute l'année (de 10h à 18h) au **05 46 36 78 98**
- Possibilité de prise en charge du transport par le Département de la Charente-Maritime. Renseignez-vous au **05 46 31 72 39**
- Sur place :** espace couvert pour déjeuner, accès personnes handicapées, restaurant avec menus scolaires.

Temps nécessaire depuis...  
La Rochelle : **50 min**  
Poitiers : **2 h**  
Saintes : **45 min**  
Nantes : **2 h 30**  
Bordeaux : **1 h 50**

Marennes Oléron  
la Cité de l'Huître

Chenal de la Cayenne  
Rue des Martyrs  
17320 Marennes  
+ d'infos au **05 46 36 78 98**  
[reservation@cite-huitre.com](mailto:reservation@cite-huitre.com)  
sur [cite-huitre.com](http://cite-huitre.com)



Département de la Charente-Maritime - Février 2020 - Reproduction interdite

# la Cité de l'Huître

Géographie, biologie, nature et monde marin



[charente-maritime.fr](http://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





© Aline Pauwels

# La Cité de l'Huître en Charente-Maritime



## Ateliers scolaires

Niveaux de la maternelle au lycée  
Durée : 2 heures



### Visite animée

- Primaires et collèges
- Durée : 2 h
- Tarif : 3 € / élève

Visite des différentes cabanes thématiques scénographiées au-dessus de l'eau, sur les thèmes de l'huître, son élevage, son histoire, sa gastronomie, l'environnement de Marennes Oléron, le quotidien des ostréiculteurs. Animation sur les étapes de l'ostréiculture et le marais ostréicole.

### Atelier Ostréal

- Loisirs
- Durée : 2 h
- Tarif : 3 € / élève
- Land Art  
Confection de cartes postales à partir de plantes récoltées sur le marais
- Cabanes de saunier  
Construction de petites cabanes à partir de bois et de cordes
- Collier  
Réalisation d'un collier personnalisé à partir d'une coquille d'huître



**EN OPTION :**  
dégustation de 2 huîtres :  
1,50 € / élève.



## L'ostréiculture



© François Poche - Atelier Culturel

- Primaires, collèges et lycées • Durée : 2 h • Tarif : 3 € / élève
- Découverte participative de l'élevage de l'huître avec du matériel ostréicole authentique. Les élèves réalisent les gestes des différentes étapes de l'ostréiculture.
- Visite d'une exploitation ostréicole en activité avec observation de ses huîtres dans les bassins. Présentation des outils et machines.
- Balade dans le marais, entre claires et chenaux, pour comprendre le milieu, son fonctionnement et l'affinage des huîtres.
- Élevage de l'huître
- Exploration du paysage des marais d'affinage des huîtres

## L'huître

- Primaires et collèges
- Durée : 2 h
- Tarif : 3 € / élève
- Observation de l'anatomie de l'huître à la découverte de ses différents organes.
- Mise en évidence de ses différents systèmes (nerveux, digestif, respiratoire) par des démonstrations.
- Observation de la filtration dans l'eau.
- Observation de la croissance grâce aux naissains, recherche de prédateurs, expérimentation de la prédation par les crabes.



© A. Pauwels

- Visite d'une exploitation ostréicole en activité avec observation de ses huîtres dans les bassins.
- Anatomie de l'huître
- L'huître dans son milieu



© Cité de l'Huître

## Ostréiculture et l'huître

- Primaires, collèges et lycées. Adaptable aux maternelles
- Durée : 2 h • Tarif : 3 € / élève
- Découverte participative de l'élevage de l'huître avec du matériel ostréicole authentique. Les élèves réalisent les gestes des différentes étapes de l'ostréiculture.
- Visite d'une exploitation ostréicole en activité avec observation de ses huîtres dans les bassins. Observation de l'anatomie de l'huître à la découverte de ses différents organes.
- Mise en évidence de ses différents systèmes (nerveux, digestif, respiratoire).
- Observation de la filtration dans l'eau.
- Anatomie de l'huître
- Élevage de l'huître

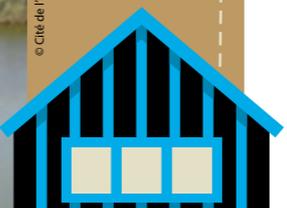


## Le marais ostréicole

- Primaires et collèges • Durée : 2 h • Tarif : 3 € / élève
- Visite d'une exploitation ostréicole en activité avec observation de ses huîtres dans les bassins. Balade dans le marais, entre claires et chenaux, pour comprendre le milieu, son fonctionnement et l'affinage des huîtres.
- Exploration : en équipe et munis de photos, les élèves partent dans le marais à la recherche de la flore spécifique. Réalisation d'un herbier.
- Exploration du paysage des marais d'affinage des huîtres
- Chasse aux végétaux dans leur environnement



© Cité de l'Huître



## Les saveurs Marennes Oléron

- Primaires et collèges
- Durée : 2 h
- Tarif : 5,50 € / élève
- Démonstration de l'élevage à Marennes Oléron : un produit travaillé pour son goût. Découverte et identification des différentes qualités de chair.
- Balade d'orientation sur le marais de la cabane des claires : le principe d'affinage.
- Découverte des différentes variétés d'huîtres Marennes Oléron.
- Initiation à l'ouverture et dégustation de 2 huîtres, dont une huître chaude.
- Milieu ostréicole
- Dégustation de l'huître



© François Poche - Atelier Culturel

## La reproduction

- Collèges
- Durée : 2 h
- Tarif : 4 € / élève
- Observation au microscope de gamètes d'huîtres (selon la saison).
- Découverte du mode de vie et anatomie de l'huître pour raisonner sa reproduction.
- Analyse de documents professionnels à la recherche des conditions naturelles nécessaires à la reproduction.
- Présentation de l'anatomie et du cycle de vie de l'huître

