

Marennes Oléron  
la Cité de l'Huître

Une nature authentique, des expériences uniques !



Départ balade en bateau

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:



De la Cabane des claires à la Cité de l'Huître

2,1 km



De la Cité de l'Huître à l'embarcadère

0,5 km



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)  
sur



[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



Marennes Oléron  
la Cité de l'Huître



Géographie, biologie, nature et monde marin

OFFRES GROUPES SCOLAIRES 2022



## La Cité de l'Huître en Charente-Maritime

### Ateliers scolaires

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, son environnement et 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.
- Attraper les crabes  
Atelier sur la préhension des crabes.
- Coquille d'huître  
Peinture sur coquille d'huître et réalisation d'un souvenir.

En raison de la crise sanitaire, les horaires d'ouverture et les animations proposées peuvent être modifiés et adaptés aux règles préconisées par l'État.

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

## L'ostréiculture

- 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.

• **Balade dans le marais**, entre claires et chenaux, pour comprendre le milieu, son fonctionnement et l'affinage des huîtres.

• **Visite d'une exploitation ostréicole** en activité avec observation de ses huîtres dans les bassins. Présentation des outils et machines.

→ **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.

• **Visite d'une exploitation ostréicole** en activité avec observation de ses huîtres dans les bassins.

→ **Anatomie de l'huître**  
→ **L'huître dans son milieu**

## L'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 s'approprient 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 : 4 € / 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**

## 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**



## 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**