



# 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 rectangular area with a brown border, containing 20 horizontal dashed lines for writing notes. The area is positioned in the center of the page, overlapping a background image of a boat's interior.

# 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](http://www.ostreapolis.bzh) ou à nous **appeler**.

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

[contact@ostreapolis.bzh](mailto:contact@ostreapolis.bzh)

02 21 02 56 71

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

# Planifier votre visite

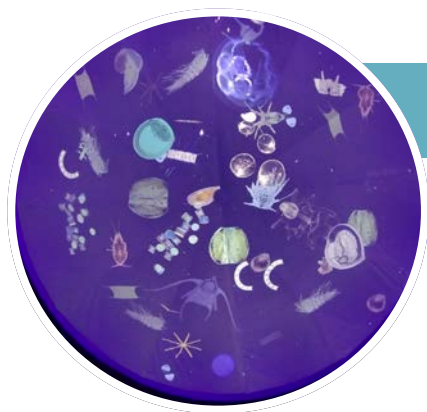
L'équipe de médiation propose une **offre éducative** construite en adéquation avec le **Socle Commun des compétences, des connaissances et de culture** et avec les **programmes scolaires** de chaque cycle.

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.) :** Originnaire 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.

**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.



# Plan d'accès





# Ostréapolis

Rue du Bois de la Salle  
56370 Le-Tour-du-Parc  
[contact@ostreapolis.bzh](mailto:contact@ostreapolis.bzh)

02 21 02 56 71



[www.ostreapolis.bzh](http://www.ostreapolis.bzh)