

Un métier du bord de mer

L'ostréiculture

Objectifs généraux

- Découvrir un métier, l'ostréiculture.
- Découvrir une espèce, l'huître, histoire, biologie, anatomie
- Mettre en évidence la fragilité d'un milieu (conséquences de pollution, de culture ...)

Compétences à mettre en oeuvre

Observation : Découvrir un environnement nouveau. Reconnaître les différentes parties d'une huître. Identifier les outils de l'ostréiculteur.

Ecoute : Comprendre et respecter les consignes données par l'adulte. Développer l'échange avec un ostréiculteur par le questionnement.

Partage : Découvrir par le goût un produit alimentaire local.

Déroulement de la séance

1. Présentation en salle ou sur le terrain de l'histoire de l'huître et de l'ostréiculture. Présentation de la biologie de l'huître, histoire, géographie et estuaire Charentais.
2. Visite des parcs à huîtres : anatomie de l'huître, conditions et techniques d'élevage.
3. Dans une cabane ostréicole : équipements et outils des ostréiculteurs, le métier d'ostréiculteur.

Dégustation d'huîtres (prévoir supplément).

Matériel fourni

- Carte marine, poche d'huître, collecteur, frise historique, documents pédagogiques.

**Public :**

A partir de 8 ans.

Durée :

3h00 (en comptant le temps d'accès au site).

Effectif :

25 enfants.

Encadrement :

1 animateur spécialisé
+ 1 adulte du groupe.

Lieu :

Fouras, pointe de la
Fumée

Saison :

De mars à octobre.

Matériel à prévoir :

Bottes et selon saison,
vêtements chauds,
coupe-vent.