



## Balade Ostréicole



Agrément 17 - 151 - JEP - 09  
Autorisation de  
l'Éducation Nationale

### LES SORTIES DE LA RENARDE

6 Route de l'Eguille - LA BOIRIE  
17310 SAINT PIERRE D'OLERON  
sortiesdelarenarde17@gmail.com  
06 19 40 86 75

[www.lessortiesdelarenarde.org](http://www.lessortiesdelarenarde.org)

- **Lieu** : Commune de Le Château d'Oléron - île d'Oléron
- **Nombre de personnes** : 25 maximum
- **Type d'action proposée** : balade thématique
- **Durée** : 2h
- **Public concerné** : grand public et public scolaire
- **Modalités** : sur inscription/ 6.50 € (adulte), 5.50 € (de 8 à 18 ans),  
- 8 ans gratuit, forfait groupe : 113 €

### O BJECTIF DE L'ACTION

Faire découvrir ce qui caractérise un port ostréicole, celui du Chenal d'Ors. Découvrir un paysage particulier, et faire connaître une activité humaine liée au littoral.

### T HÉMATIQUE ABORDÉE

L'ostréiculture.

### P ARTENAIRES

Les ostréiculteurs et les Offices du Tourisme de l'île d'Oléron.



## DESCRIPTION DE L'ACTION

Présentation de la zone ostréicole et de l'activité portuaire, présentation historique : « l'huître, un des plus vieux coquillages connus ». Présentation des événements qui amorcent puis bouleversent l'ostréiculture, biologie du mollusque (anatomie, vie sexuelle, compétiteurs, prédateurs ...), les différentes phases de l'élevage « de la naissance à l'assiette », dégustation et remise d'un livret pédagogique.

## POURQUOI CETTE ACTION FONCTIONNE ?

L'ostréiculture, ce n'est pas seulement un paysage, ce sont des hommes et des femmes à rencontrer.

Les participants apprécient énormément cette balade qui est loin d'être une visite virtuelle, ou une visite guidée classique.

Elle invite les participants à être acteurs de leur découverte, ce qui leur permet de rencontrer et de discuter directement avec nos « Paysans de la mer », qui les accueillent chaleureusement dans leurs cabanes.

C'est la rencontre d'un groupe de visiteurs avec des exploitants qui font l'animation à chaque fois. En effet, nous rencontrons des professionnels qui selon les pratiques d'élevage adoptées vont être soit très engagés au niveau de l'environnement - captage naturel du naissain - soit très portés sur une forte productivité et qui utilisent du naissain génétiquement modifié en provenance d'écloseries.

Certains ostréiculteurs à la retraite ont transformé leur cabane en « musée » qui devient un lieu de partage. L'un présente d'une façon artistique les différents supports de collecte des larves d'huîtres, l'autre plus orienté sur l'histoire du site d'Ors et décrit les pratiques d'élevage.

Le public apprécie de voir sortir devant lui les huîtres des dégorgeoirs, prêtes à être dégustées ensemble.

Cette balade est proposée, chaque semaine au « grand public » durant les vacances de Pâques et en juillet, août, et toute l'année à la demande (scolaires et groupes divers).

