



Découverte d'un port ostréicole

Sortie terrain – découverte
Fiche n° 8

Niveau : cycles 1 à 3

Lieu : Port ostréicole d'Andernos

Durée : 1 h 30 à 2 h 00

Votre équipement :

des vêtements confortables et peu fragiles, adaptés à la météo

L'homme aménage le littoral et exploite ses ressources.

■ Présentation

Les élèves visitent une infrastructure portuaire andernosienne : le port ostréicole.

Ils découvrent l'ostréiculture : les conditions et les techniques d'élevage, les équipements et les outils et les contraintes du milieu.

■ Objectifs

- ▶ Découvrir une activité humaine emblématique du Bassin d'Arcachon
- ▶ Découvrir une infrastructure portuaire, témoin des activités humaines du Bassin d'Arcachon
- ▶ Comprendre que l'ostréiculture est soumise au rythme des marées et liée aux conditions spécifiques du milieu
- ▶ Construire et utiliser un vocabulaire spécifique

■ Liens avec les programmes scolaires

- ▶ Mobiliser le langage, comprendre et s'exprimer à l'oral oral (C 1 à 3)
- ▶ Explorer le monde (C1) ; découvrir différents milieux
- ▶ Questionner le monde (C2) : comprendre qu'un espace est organisé, identifier des paysages (les littoraux), situer un lieu sur une carte, identifier des activités de la vie professionnelle faisant appel à des outils et des objets techniques
- ▶ Géographie (C3) : nommer, localiser et caractériser des espaces, se loger, travailler, se cultiver, avoir des loisirs en France dans un espace touristique

Mots-clés

Port ostréicole, ostréiculture, ostréiculteur, quais, darses, cabanes, capitainerie, cale de mise à l'eau, aire de carénage, poches et tables ostréicoles, collecteurs, tuiles chaulées, claire ou dégorgeoir, chaland ou bac ostréicole, huîtres, nais-sain, captage, détroquage, Bassin d'Arcachon, marées, parcs à huîtres, ...

■ Les élèves en action

Exemples d'activités possibles :

Lecture de carte, croquis, jeux d'observation, dégustation d'huîtres (si possible)...

■ Observations

Ces propositions sont indicatives et sont modulables selon le temps disponible, la météo, l'âge et la disponibilité des enfants.

■ Bibliographie

L'ostréiculture dans le Bassin d'Arcachon, J. Patrice, éd. Milathéa Jeunesse, coll. Connais-tu cette région ?, 2014 (cycles 2 et 3).

Site du Comité Régional de Conchyliculture Arcachon Aquitaine (enseignant):

<http://huitres-arcachon-capferret.fr/>

Le Bassin d'Arcachon : au temps des pinasses, de l'huître et de la résine, F. Cottin, Horizon chimérique, 2000 (enseignant).