



**VISITES
SCOLAIRES
2021/2022**

LA FERME MARINE DE CANCALE

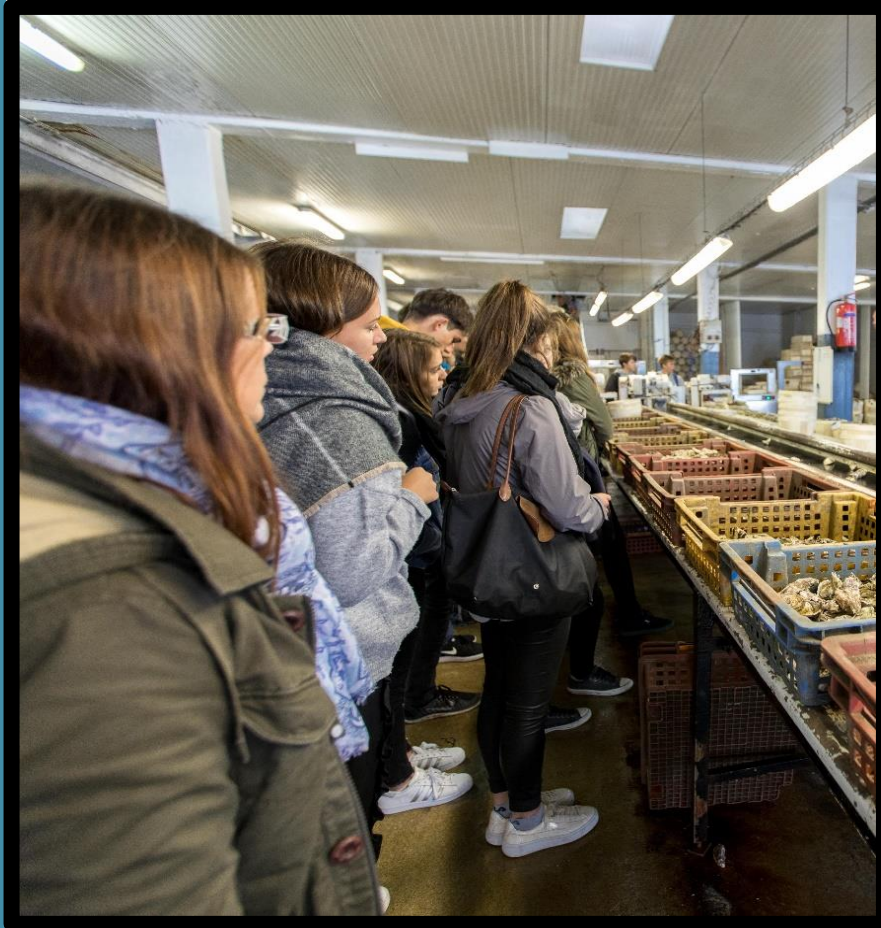
- Ostréiculture
- Biodiversité
- Biologie



L'huître plate



L'huître creuse



La Ferme Marine en quelques étapes :

Un métier : ostréiculteur

La visite guidée de notre entreprise permet de découvrir le métier d'ostréiculteur. Une déambulation dans nos divers locaux ainsi que la projection d'un film vous initient aux secrets et au savoir-faire des « jardiniers de la mer ».

L'histoire des huîtres et les méthodes

Un parcours ludique commenté invite à s'intéresser à l'huître de sa naissance jusqu'à sa commercialisation.

La biologie de l'huître

De l'anatomie de l'huître à ses différents prédateurs, les aspects biologiques sont abordés au cours de la visite, et sur des panneaux présents sur le site.

La biodiversité du milieu marin

Sur la plage, face à Cancale avec vue sur le Mont Saint Michel, c'est le lieu idéal pour découvrir des thèmes comme les marées et la diversité des êtres vivants. Dans la salle d'exposition aux 1.500 espèces de coquillages un film expliquant la biodiversité est diffusé.

De nouvelles saveurs iodées

Une dégustation d'huîtres sous forme de plateau est possible pour les enfants curieux et gourmands !

Une vaste salle dédiée à des collections de qualité !

Nouveau ! Dans la salle des coquillages, une belle rétrospective de l'ostréiculture à Cancale dans les années 1900, avec de rares et belles cartes postales d'époque !

PISTES PEDAGOGIQUES



Histoire -Géographie :

Caractéristiques du milieu marin et des marées.
Histoire de l'ostréiculture.

Sciences de la vie et de la terre :

biodiversité, anatomie de l'huître, écologie et biologie.

DEROULEMENT DE LA VISITE GUIDEE



- La visite débute dans une salle de projection où le guide aborde avec son groupe : l'histoire des huîtres, les différentes espèces élevées à Cancale ou encore les raisons de leur goût unique.
- Un film documentaire d'une quinzaine de minutes décrit le monde de l'ostréiculture et ses diverses activités
- Le groupe est ensuite conduit sur la grève pour étudier les interactions entre ce métier et la Nature
- Vous déambulerez au cœur de l'entreprise pour évoquer les différentes étapes de la production
- A la demande une dégustation d'huîtres est proposée

OUTILS ET RESSOURCES



LA FERME MARINE DE CANCALE
L'Aurore (route de la corniche)
35260 Cancale
Tel : 02 99 89 69 99

Pour réserver ou pour tout
 renseignement :

@ : ferme-marine@huitres-
 francaises.com

🌐 : www.ferme-marine.com

Localisation :

A 15 min de St Malo, à 1h du Mont
 St Michel, à 45 min de Rennes

Périodes d'ouverture :

Ouvert toute l'année sur réservation
 (sauf pendant les 3 dernières
 semaines de décembre).

Tarifs 2022 :

- 3,90€/visite élève primaire/collège
- (4,70€ avec 1 huître creuse)
- 4,10€/visite élève lycée/étudiant
- (4,90€ avec 1 huître creuse)

Possibilité de combiner la visite de la
 Ferme Marine avec une sortie Algues
 (découverte des différentes espèces
 d'algues et de leurs qualités
 respectives)

Préparer la visite :

Repérage des lieux et pré-visite
 possible sur rendez-vous

- Un documentaire sur l'histoire des huîtres et l'œuvre de nos ostréiculteurs dans les parcs
- Un film expliquant la Biodiversité
- Des panneaux explicatifs présents tout au long du parcours permettront aux élèves de mieux retenir, de façon imagée le contenu de la visite
- Mise à disposition d'un dossier pédagogique pour préparer votre venue

Groupe scolaire sur la plage



Plateau d'huîtres

Exposition de coquillages

