

CYCLE 1

MATERNELLES

EXPLORER LE MONDE DU VIVANT, DES OBJETS ET DE LA MATIÈRE

DUREE : 1H30

LE MONDE DU VIVANT

Les algues : un végétal venu de la mer

Accueillis par la médiatrice au musée des goémoniers et de l'algue, les enfants découvrent les différentes espèces d'algues et leurs principales utilisations. L'exploration se poursuit sur la grève du Koréjou. Les élèves sont amenés à observer et à reconnaître les algues dans leur milieu naturel. Ou vivent-elles ? De quelles couleurs sont-elles ? Quelles sont leurs formes ?

DUREE : 1H00

LES CONSTRUCTIONS HUMAINES

Autour du métier de goémonier (bateaux, fours à goémon)

Accueillis par la médiatrice au musée des goémoniers et de l'algue, les enfants découvrent les grandes étapes de l'évolution du métier de goémonier. En partant du métier actuel, les enfants remontent dans le temps pour découvrir le métier ancien. La visite se poursuit au port du Koréjou pour observer un ancien four à goémon et les bateaux goémoniers.

DUREE : 1H00

APPROCHE SENSIBLE DU MILIEU MARIN

Petits jeux pour découvrir le bord de mer

A la Grève Blanche, une série de petits jeux permettent une première approche sensible de l'écosystème de la plage et de la dune : sable mouillé/sable sec, jeux de coquillages, observation et utilisation d'outils, collection de choses, œuvre d'art éphémère...

IMAGINER, SENTIR, CRÉER

DUREE : 1H30

EXPLORER LE MONDE DU VIVANT ET DE LA MATIÈRE

Confectionner un alguier

Accompagnés par la médiatrice, les élèves partent à la découverte de l'estran pour récolter différentes espèces d'algues. De retour en classe ou en salle pédagogique, les élèves confectionnent pour leur classe un alguier, une façon de créer en groupe et d'observer la diversité de ce végétal de la mer.

DUREE : 1H00

EXPLORER LE MONDE PAR LES SENS

Goûter et cuisiner les algues

Avec l'aide de la médiatrice, les élèves explorent par les sens (vue, toucher, odorat, goût) les différentes espèces d'algues comestibles. Ils préparent ensuite une recette, avant de passer à la dégustation. Un choix vous est proposé entre la cuisine sucrée (recette de flan à base de chondrus chrispus ou pioka et sucettes aux algues) et la cuisine salée (rillettes d'algues ou pain aux algues).



CYCLE 2

CP-CE1-CE2

QUESTIONNER LE MONDE

DUREE : 1H30

QUESTIONNER L'ESPACE ET LE TEMPS "Quêteurs de mémoire" visite animée du musée des goémoniers

Les enfants sont accueillis au musée des goémoniers. A travers les outils conservés, les photographies anciennes et récentes, les témoignages audio, ils découvrent l'ancien métier de goémonier et son évolution dans le temps jusqu'à nos jours. Cette visite se poursuit au Port du Koréjou autour des fours à goémon et des bateaux traditionnels et modernes.

DUREE : 1H30 A 2H00

QUESTIONNER LE MONDE DU VIVANT Découverte des algues (dans leur milieu) et leurs utilisations actuelles

Les élèves sont accueillis au musée des goémoniers et de l'algue. Ils y découvrent l'évolution du métier de goémonier et les utilisations passées et actuelles des algues. La découverte des algues se poursuit dans leur milieu, dans la grève du Koréjou. Accompagnés de la médiatrice, les élèves descendent sur l'estran pour récolter, observer et identifier les espèces d'algues récoltées par les goémoniers.

ÉDUCATION PHYSIQUE

NAVIGATION EN VIEUX GRÉEMENTS (BATEAUX GOÉMONIERS) OU AUTRES SUPPORTS

DUREE : 2H00
En partenariat avec le club nautique de Plouguerneau, les enfants peuvent découvrir la navigation sur vieux gréements à bord des bateaux goémoniers de l'écomusée ou sur d'autres supports au choix.



CYCLE 2

CP-CE1-CE2

LES ATELIERS

DUREE : 1H00

LA REPRÉSENTATION DU MONDE

Atelier transformer un récit en image

Après avoir découvert le métier de goémonier et ses gestes au travail, les élèves sont invités à transformer le récit en image sous forme d'un carnet de croquis. A travers la présentation d'exemples d'œuvres d'artistes anciens et contemporains, les élèves appréhendent la technique du croquis, découvrent les différents matériaux et supports.



DUREE : 1H30

QUESTIONNER ET APPRENDRE LE MONDE DU VIVANT

Art et science.

Atelier confectionner un alguier

Accompagnés par la médiatrice, les élèves partent à la découverte de l'estran pour identifier, observer et récolter différentes espèces d'algues. De retour en classe ou en salle pédagogique, les élèves apprennent à confectionner un alguier, une façon de créer et d'observer la diversité de ce végétal de la mer.



DUREE : 2H00

QUESTIONNER LE MONDE PAR LES SENS

Atelier goûter et cuisiner les algues

Les élèves explorent par les sens (vue, toucher, odorat, goût) les différentes espèces d'algues comestibles. Quelles en sont les couleurs, les textures et les odeurs ? Quels sont les différents goûts des algues et comment peut-on les utiliser en cuisine ? Les élèves passent ensuite à la pratique en préparant une recette salée (beurre, tartare ou rillettes d'algues) et une recette sucrée (flan au chondrus crispus ou pioka).



CYCLE 3

CM1, CM2, 6^{ème}

CONSOLIDER SES ACQUIS

DUREE : 1H30

HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE

Habiter les littoraux.

L'activité goémonière de 1811 à nos jours

L'exposition permanente du musée des goémoniers et de l'algue retrace l'évolution du métier de goémonier et de la société littorale du pays Pagan et du pays d'Ac'h (pays des Abers) du XIX^e siècle à nos jours. La visite se poursuit au port du Koréjou, à la découverte des fours à goémon, des bateaux traditionnels et modernes.

DUREE : 1H30

HISTOIRE ET HISTOIRE DES ARTS

L'histoire des goémoniers : le témoignage par l'image. Visite du musée et iconographie d'archives

À travers les objets conservés, les photographies et les témoignages, l'exposition permanente du musée des goémoniers et de l'algue retrace l'évolution du métier de goémonier du XIX^e siècle à nos jours. Dès le XIX^e siècle, les goémoniers sont présents dans différents types d'images : peintures, dessins et photographies. Comment étaient produites ces images ? Que nous apprennent-elles sur les goémoniers ? Comment analyser une image ? Et aujourd'hui, quelles sont ces images ?

DUREE : 1H30 A 2H00

SCIENCES ET TECHNOLOGIES

Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent : à la découverte des algues

Les élèves sont accueillis au musée des goémoniers et de l'algue. Ils y découvrent l'évolution du métier de goémonier et les multiples utilisations passées et actuelles des algues. La découverte des algues se poursuit à la plage du Koréjou afin d'observer et d'identifier les espèces d'algues récoltées par les goémoniers. La découverte des algues dans leur milieu permet d'aborder les modes de reproduction, le rôle des algues dans l'écosystème, la gestion de la ressource et l'algoculture aujourd'hui.

DUREE : 2H00

ÉDUCATION PHYSIQUE

Navigation en vieux gréements (bateaux goémoniers) ou autres supports

En partenariat avec le club nautique de Plouguerneau, les enfants peuvent découvrir la navigation sur vieux gréements à bord des bateaux goémoniers de l'écomusée ou sur d'autres supports au choix.



CYCLE 3

CM1, CM2, 6^{ème}

CONSOLIDER SES ACQUIS

DUREE : 1H00

ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Le devoir de responsabilité : pédagogie de l'environnement et de la dune

La dune est un milieu vivant qui se nourrit des algues en décomposition. Chaînes alimentaires, protection des milieux naturels, gestion des déchets : chacun est sensibilisé sur ses pratiques quotidiennes face à cet élément très fragile et pourtant indispensable à l'équilibre de son écosystème.

DUREE : 1H30

Le devoir de responsabilité : le patrimoine appartient à tous

Par le sentier côtier, les enfants découvrent les différents éléments du patrimoine du néolithique à nos jours, récits d'anecdotes, de croyances populaires et jeux d'enfants. Par la lecture de paysage, ils appréhendent l'évolution des espaces naturels et leur fragilité. Gageons que conscients de ce qui les entourent ils auront dans l'avenir envie d'en prendre soin.

LES ATELIERS

DUREE : 1H30

ART ET SCIENCE

Atelier confectionner un alguier

Encadrés par la médiatrice, les élèves partent à la découverte de l'estran pour récolter différentes espèces d'algues. De retour en classe ou en salle pédagogique, les élèves identifient les algues et apprennent à confectionner un alguier.

DUREE : 2H00

LES ALGUES DANS LA NUTRITION HUMAINE ET LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Atelier goûter et cuisiner les algues

Utilisées dans l'industrie alimentaire comme conservateurs, texturants ou gélifiants, nous mangeons tous des algues sans le savoir. Cet atelier permet aux élèves de découvrir les goûts et les applications de ces « légumes de la mer » à travers la réalisation de deux recettes : l'une sucrée et l'autre salée. Les élèves sont d'abord invités à mettre en pratique le pouvoir gélifiant des algues par la réalisation d'un flan sans œuf et à base d'une algue rouge (le chondrus crispus ou pioka). La seconde recette leur offre la possibilité de découvrir le goût étonnant des algues en préparant un tartare ou des rillettes d'algues.



CYCLE 4

5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème}

APPROFONDIR SES CONNAISSANCES

DUREE : 1H30 A 2H00

HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE

L'activité goémonière de 1811 à nos jours. "Quêteurs de mémoire" : l'Histoire et la mémoire.

À travers les objets conservés, les photographies et les témoignages audio et vidéo, l'exposition permanente du musée des goémoniers et de l'algue retrace l'évolution de ce métier du XIX^e siècle à nos jours. Comment ce travail de mémoire s'est-il construit ? Comment il se perpétue aujourd'hui ? La visite se poursuit au port du Koréjou, à la découverte des fours à goémon, des bateaux traditionnels et modernes.

DUREE : 1H30

HISTOIRE ET HISTOIRE DES ARTS

Les goémoniers dans l'art : histoire d'une représentation. Visite du musée et iconographie d'archives

À travers les objets conservés, les photographies et les témoignages, l'exposition permanente du musée des goémoniers et de l'algue retrace l'évolution du métier de goémonier du XIX^e siècle à nos jours. Dès la fin du XIX^e siècle, les goémoniers sont représentés par les artistes. Peintures, dessins et photographies que nous montrent ces représentations ? Comment regarder une image et l'analyser ?

DUREE : 2H00

SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE

À la découverte des algues et de la filière algues en Bretagne

Les élèves sont accueillis au musée des goémoniers et de l'algue. Ils y découvrent l'évolution du métier de goémonier et les multiples utilisations passées et actuelles des algues. La découverte des algues se poursuit à la plage du Koréjou afin d'observer et d'identifier les espèces d'algues récoltées par les goémoniers. La découverte des algues dans leur milieu permet d'aborder les modes de reproduction, le rôle des algues dans l'écosystème, la gestion de la ressource et l'algoculture aujourd'hui.

DUREE : 1H00

Découverte de la dune

La dune est un milieu vivant qui se nourrit des algues en décomposition. Chaînes alimentaires, protection des milieux naturels, gestion des déchets : chacun est sensibilisé sur ses pratiques quotidiennes face à cet élément très fragile et pourtant indispensable à l'équilibre de son écosystème.

DUREE : 1H30

Le patrimoine naturel et le patrimoine culturel

Découverte du patrimoine culturel et naturel du port du Koréjou à la Grève Blanche : géologie, lecture de paysage, orientation, toponymie.

CYCLE 4

5^{ème}, 4^{ème}, 3^{ème}

APPROFONDIR SES CONNAISSANCES

DUREE : 2H00

ÉDUCATION PHYSIQUE Navigation en vieux gréements (bateaux goémoniers) ou autres supports.

En partenariat avec le club nautique de Plouguerneau, les enfants peuvent découvrir la navigation sur vieux gréements à bord des bateaux goémoniers de l'écomusée ou sur d'autres supports au choix.



LES ATELIERS

DUREE : 1H30

BIOTECHNOLOGIE Extraction d'alginate

Les alginates sont des polysaccharides présents dans les algues brunes et extraits pour leurs propriétés épaississantes et gélifiantes, qui donnent lieu à des applications diverses (industries agroalimentaires, textile, papetière, cosmétique, pharmaceutique...). A l'aide de matériel scientifique, les élèves procèdent à la fabrication de billes d'alginate.

DUREE : 2H00

LES ALGUES DANS LA NUTRITION HUMAINE ET LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Atelier goûter et cuisiner les algues

Utilisées dans l'industrie alimentaire comme conservateurs, texturants ou gélifiants, nous mangeons tous des algues sans le savoir. Cet atelier permet aux élèves de découvrir les goûts et les applications de ces « légumes de la mer » à travers la réalisation de deux recettes : l'une sucrée et l'autre salée. Les élèves sont d'abord invités à mettre en pratique le pouvoir gélifiant des algues par la réalisation d'un flan sans œuf et à base d'une algue rouge (le chondrus crispus ou pioka). La seconde recette leur offre la possibilité de découvrir le goût étonnant des algues en préparant un tartare des rillettes d'algues.