

OSTREAPOLIS : centre d'interprétation de l'ostréiculture



❖ OSTREAPOLIS un centre d'interprétation et de ressources



Un outil de développement local et une référence identitaire



Tourisme



Economie et innovation



Culture et patrimoine

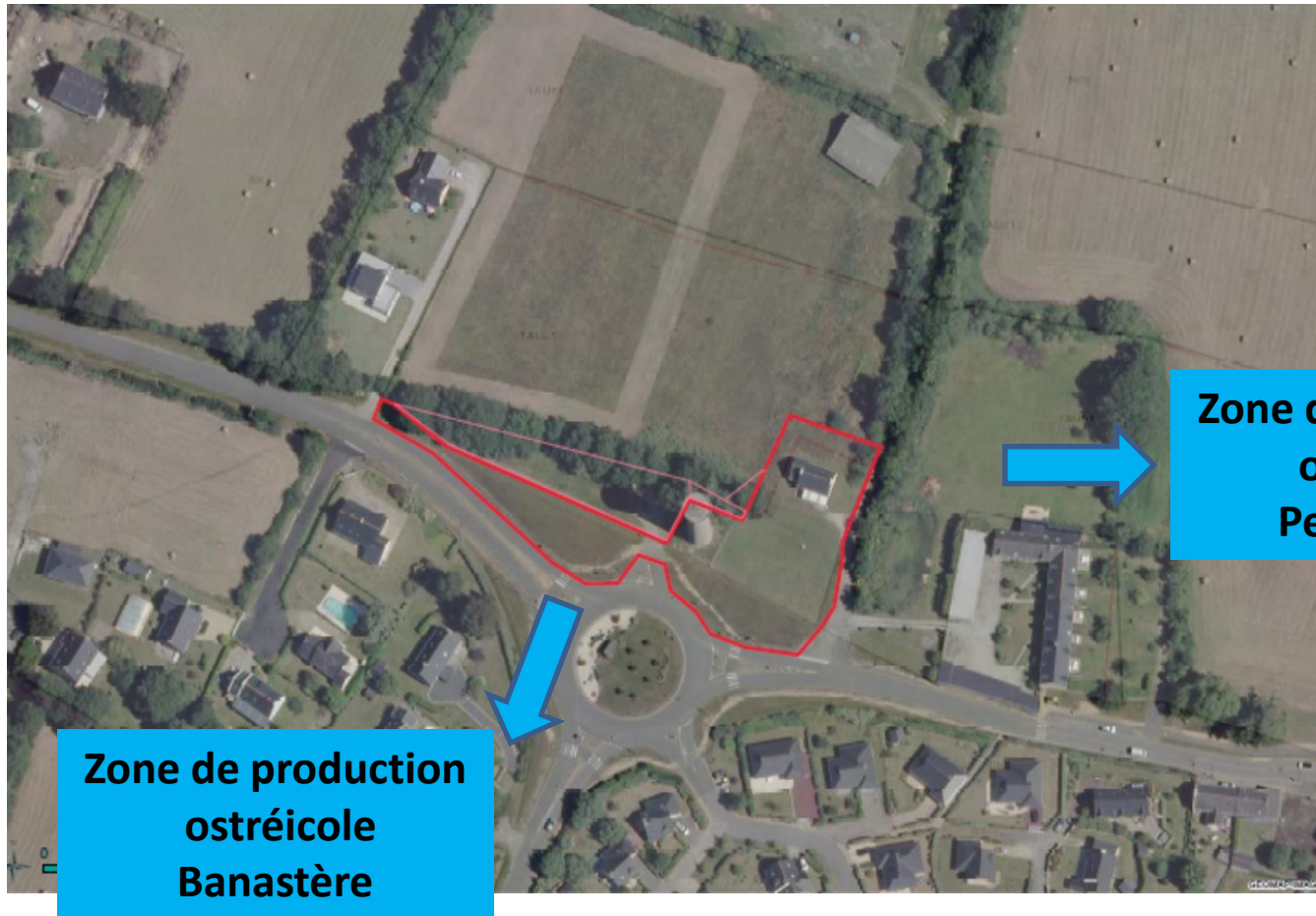
Cibles : habitants/scolaires, touristes, professionnels, partenaires institutionnels, chercheurs, ...

❖ OSTREAPOLIS un projet structurant pour le territoire :

- un outil de **découverte et de compréhension** des métiers et savoir-faire
- un lieu de **promotion** des activités ostréicoles (visite de chantiers, dégustation, vente)
- un lieu de **dialogue** entre ostréiculteurs et collectivités, de conférences et de recherche sur les différentes problématiques (qualité de l'eau, foncier, valorisation des coproduits...).
- un centre de ressources permettant **l'expérimentation et l'innovation** sur des domaines de recherches (bien être, alimentation marine, nutrition santé, produits à base de coquilles d'huîtres...).
- un lieu de **mise en réseau** des acteurs (professionnels, CRC, IFREMER, UBS, l'agglomération et les communes, ...) permettant de répondre aux problématiques de la profession.
- un lieu **connecté** aux autres équipements structurants du territoire

❖ Description du projet:

Localisation du terrain : à l'entrée de la commune du Tour du Parc, au cœur des flux touristiques, en presqu'île de Rhuys, et proches des bassins de production ostréicole



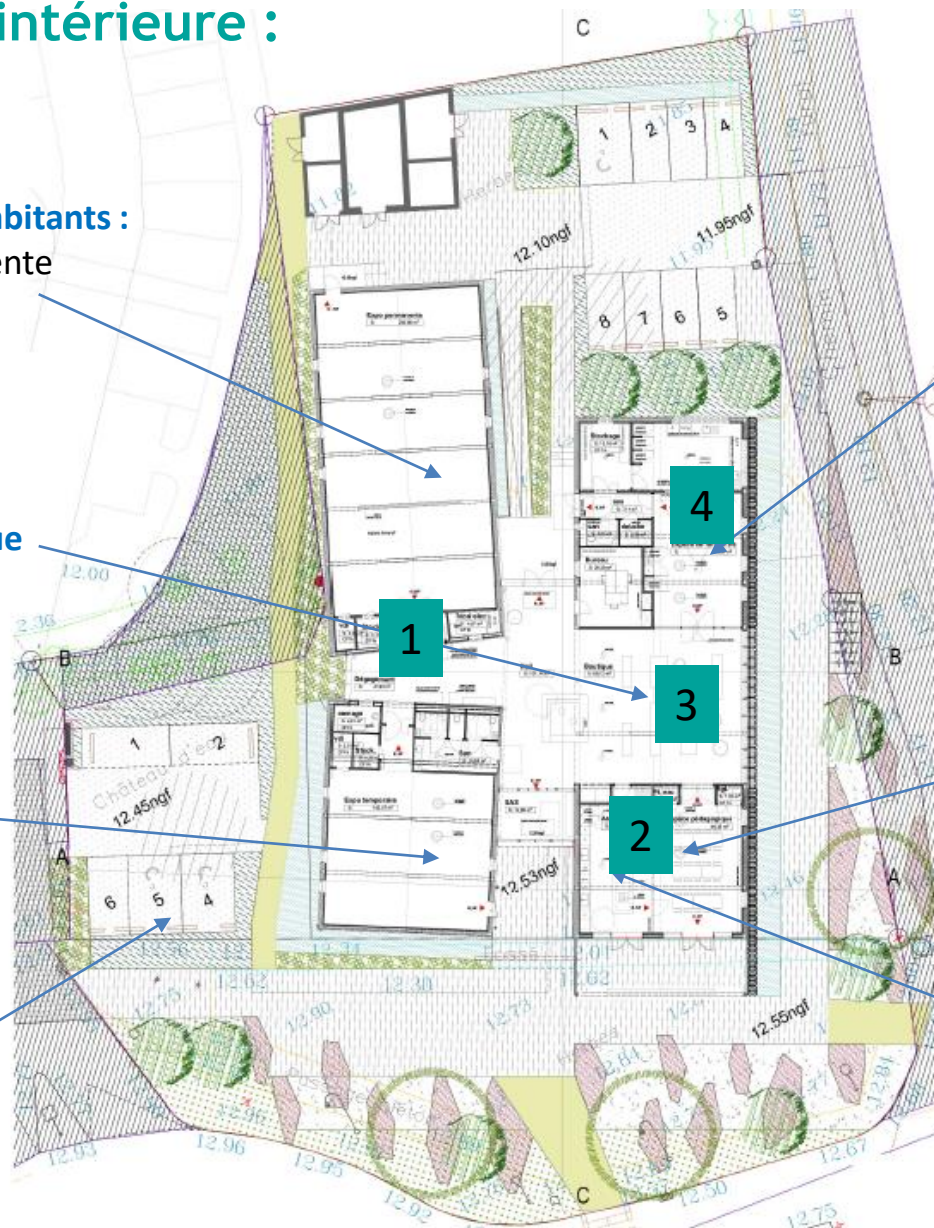
❖ Organisation intérieure :

Cible – touristes/habitants :
Exposition permanente

Accueil- boutique

**Cible – partenaires/
acteurs locaux :**
Exposition temporaire

**Stationnement
PMR**



Cible - professionnels :
salle de réunion,
local équipé
(paillasse, bac,
frigo, ...)

Cible - scolaires, étudiants, ... :
Laboratoire pédagogique

Cible - restaurateurs ... :
Atelier cuisine => volet
gastronomie

1- L'exposition permanente

Principes :

- Une dimension humaine, locale, écologique
- Déclencher l'émerveillement face au vivant
- Une imbrication entre l'huître et son environnement
- Une diversité des pratiques : entre tradition et innovation

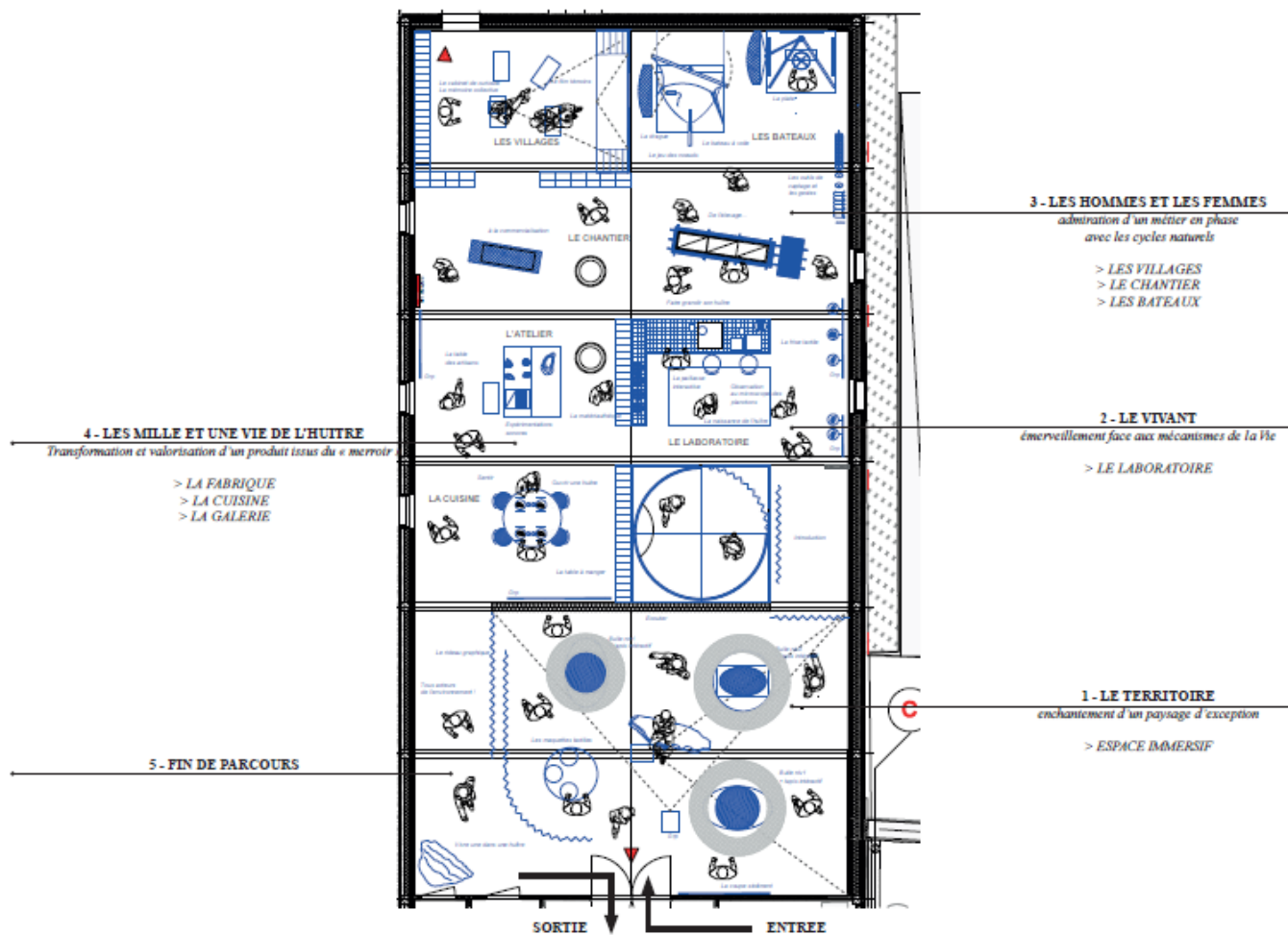
Concept :

- Proposer une lecture du paysage sensible, émouvante, immersive, de l'échelle microscopique au grand territoire, balancé au rythme des marées et des saisons.
- La scénographie explore les sous-sols, la terre, les vases et le ciel.
- Mobilier et matériaux s'inspirant des trames et motifs de l'ostréiculture
- Mettre les sens du visiteur en éveil : voir/observer, sentir, toucher, écouter, goûter

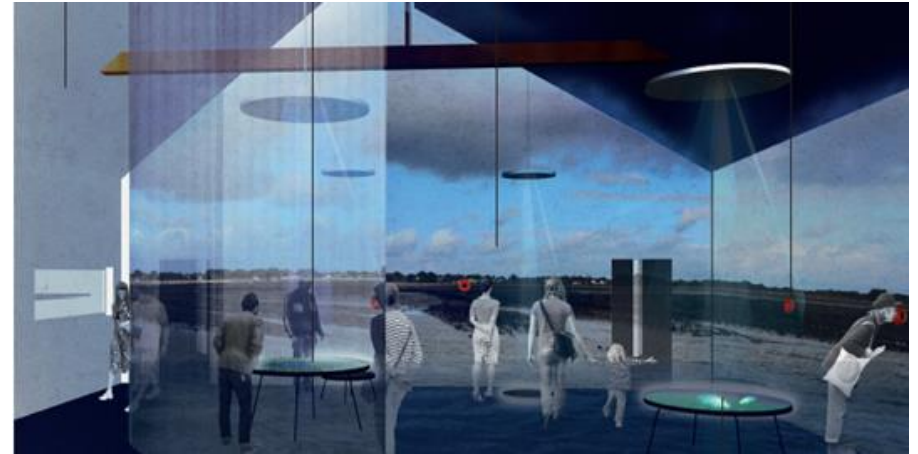
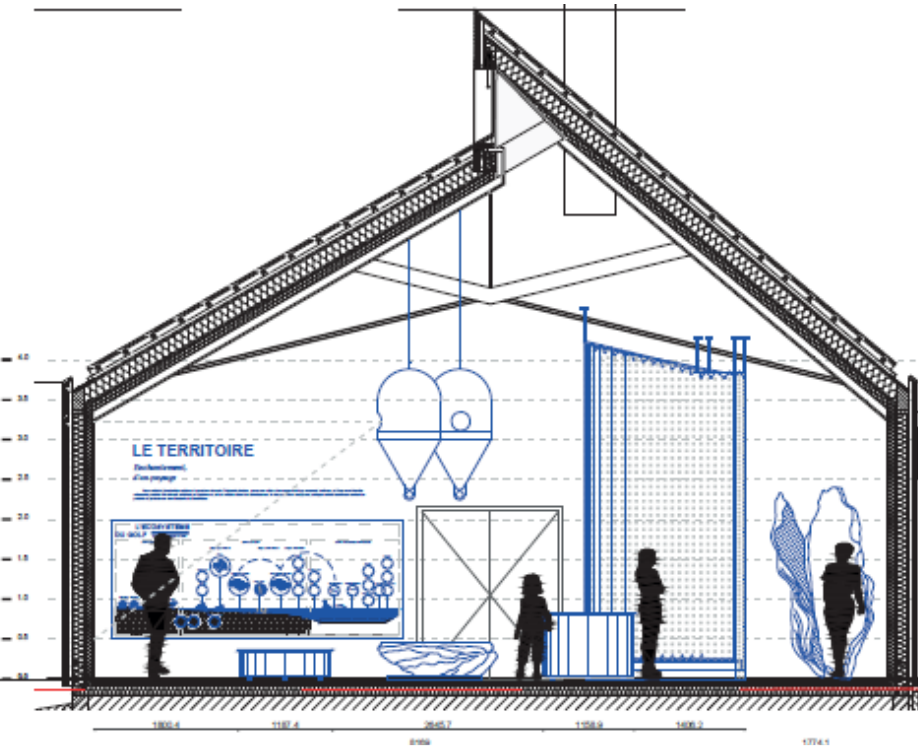


Scénographie travaillée avec le comité scientifique (CRC, UBS, IFREMER, PNR, Observatoire du plancton...)

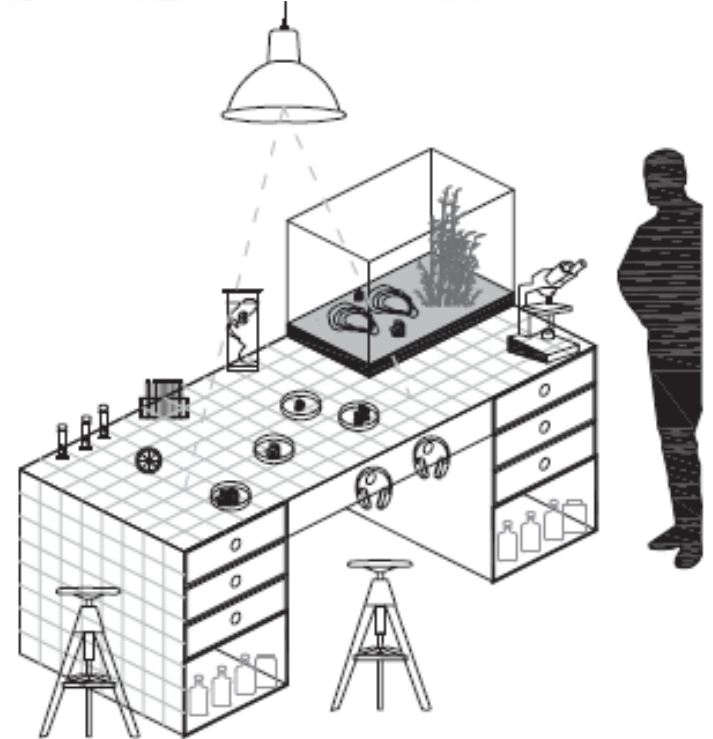
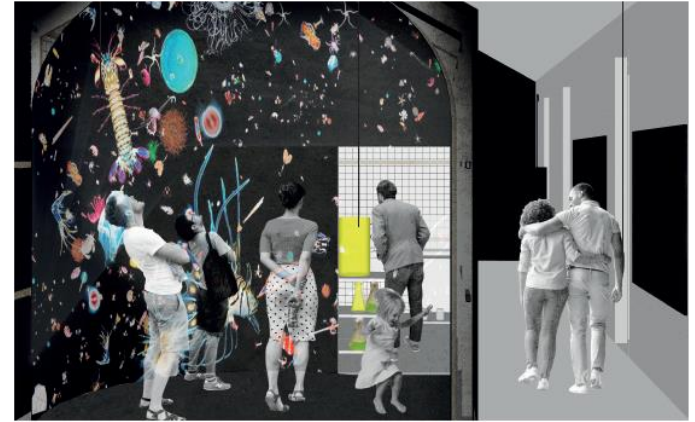
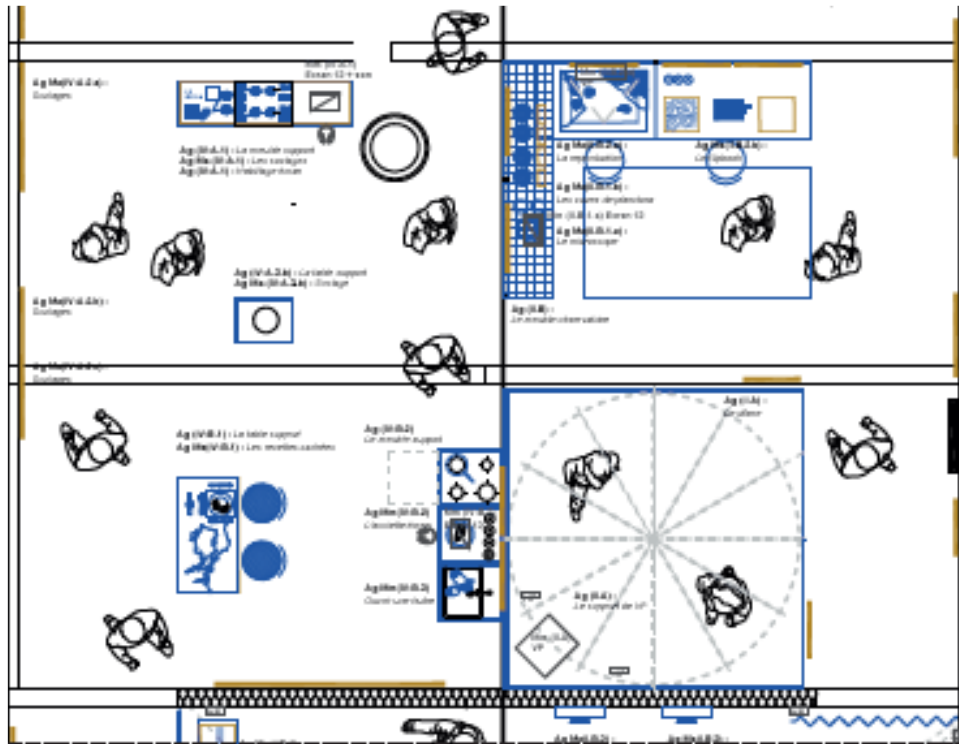
Les thématiques de l'exposition permanente



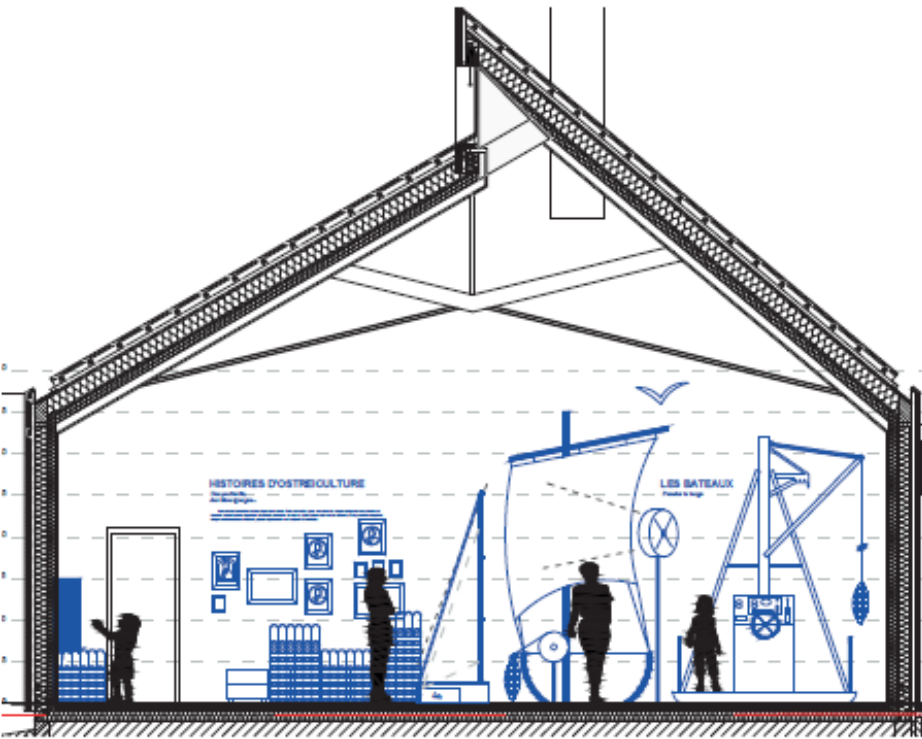
❖ Le territoire



Le vivant

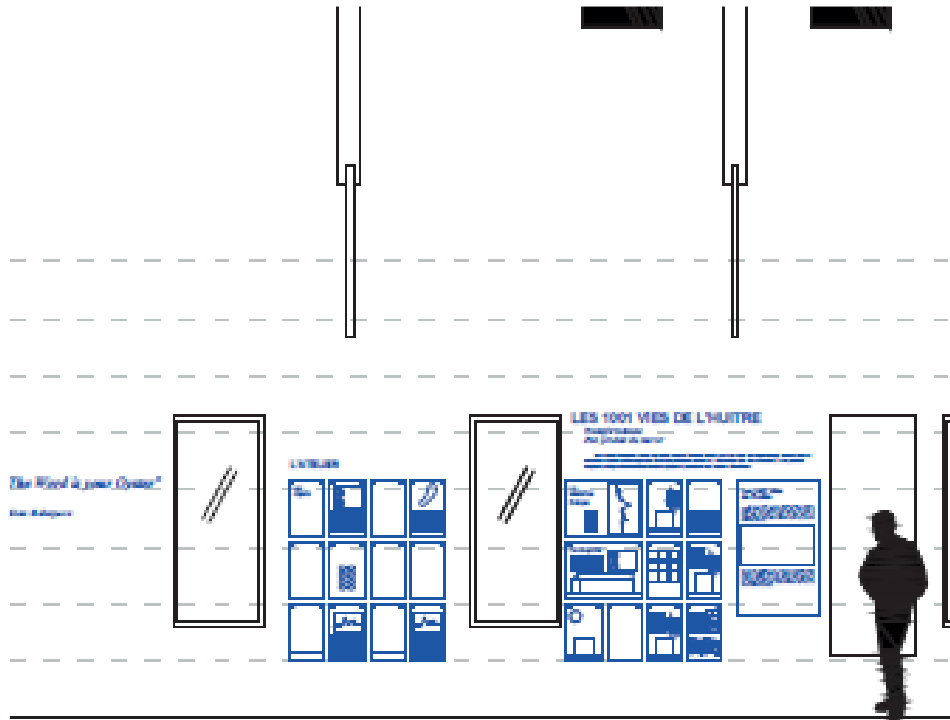


❖ Les hommes et les femmes

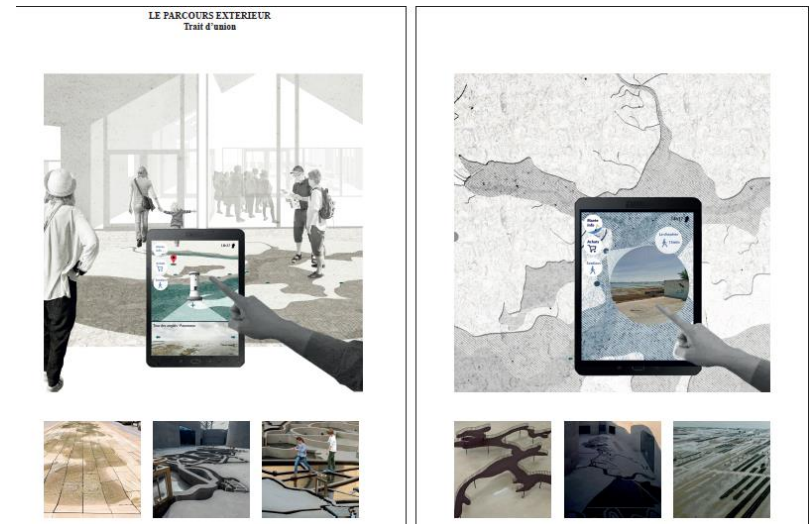
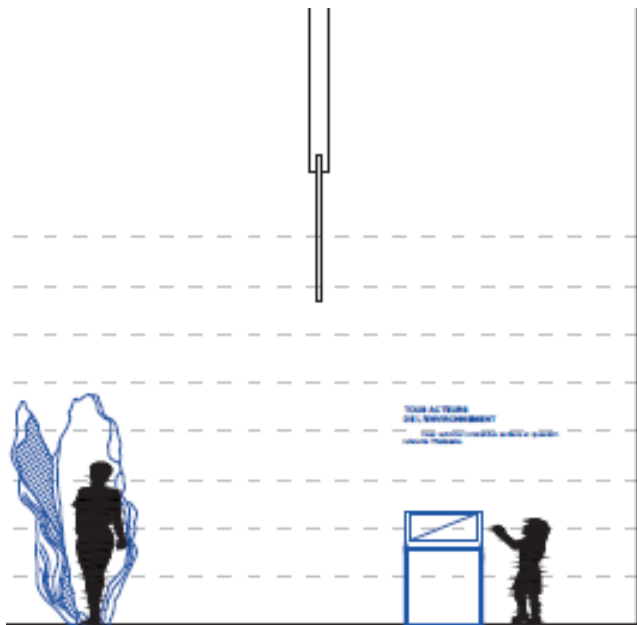


Opération de collecte auprès des habitants
=> objets, photos, recettes, ...

❖ Les mille et une vies de l'huître



❖ Fin de parcours



Action 2021 : développement d'une application sur le territoire avec les étudiants de l'UBS
⇒ renvoyer les visiteurs chez les ostréiculteurs
Dans le cadre du 1% artistique réalisation de la coquille d'huître en fin de parcours
=> appel à candidature à lancer

❖ Plan de financement :

Dépenses Réelles

Description des postes de dépenses	Montant (EUR HT)	%
Agencement décors et manip maquette	112 840.00	52.52
Productions audiovisuelles	63 850.00	29.72
Création et fabrication graphique	38 175.00	17.77
Total	214 865.00	100.00

Recettes

Financeurs (co financeurs envisagés)	Montant (EUR HT)	%
Europe - FEAMP - DLAL	85 946.00	40.00
Région - Cofinancement Région pour le DLAL FEAMP	85 946.00	40.00
Autofinancement public	42 973.00	20.00
Total	214 865.00	100.00

❖ La scénographie d'OSTREAPOLIS permettra de :

- **Valoriser** les métiers et savoir-faire ostréicoles
- Générer des **retombées économiques** dans les exploitations ostréicoles : visite de chantiers, dégustation, vente
- Mettre en avant et développer **l'innovation, l'expérimentation**, notamment en terme de valorisation des coproduits.
- **Sensibiliser** sur l'environnement

❖ Implication des professionnels :

- Dans le **comité scientifique** composé notamment de : CRC Bretagne Sud, deux ostréiculteurs du golfe à titre personnel, IFREMER, le lycée professionnel maritime et aquacole d'Etel, Cochet Environnement, l'observatoire du Plancton, ...
- Partenariat sur la valorisation des co-produits notamment à travers le projet interreg « **béton à base de coquilles d'huître** »
- Mise en place **d'une application en complément de la visite de l'expo** pour renvoyer chez les ostréiculteurs pour déguster, visiter les chantiers, acheter des huîtres.
- Mise à disposition des pros **d'un local équipé et d'une salle de réunion dans Ostréapolis**
- Mise en place **d'animations et d'ateliers** avec les professionnels
- En parallèle, mise en place **d'un dispositif d'aide à l'équipement** dans le cadre de la destination Bretagne Sud Golfe du Morbihan