



**Explorez les techniques
et savoir-faire maritimes**

LA RADE AUX 3000 NAVIRES

Un aller-retour en vedette entre Lorient et Locmiquélic et une lecture de paysage au sommet du fort de Pen Mané vous feront voyager dans l'univers portuaire et percevoir la richesse et la diversité des activités maritimes de la rade. D'un navire à l'autre se dévoilent les entreprises et les hommes, qui, forts de leurs savoir-faire, œuvrent au dynamisme économique du Pays de Lorient et forgent son identité résolument maritime.



©Maison de la Mer – R. LE GAL

SECRETS DE NAVIRES

L'aire de construction et réparation navales de Keroman



©Maison de la Mer – R. LE GAL

Chalutiers, ferries, voiliers, vedettes... l'anneau de Keroman, encore appelé slipway, est un théâtre où transitent de nombreux navires. Hissés hors de l'eau par l'un des élévateurs les plus puissants d'Europe, ils nous révèlent leurs secrets habituellement immergés. Flottaison, propulsion, direction, stabilité, c'est bien en dessous que tout se joue! Explorez les innovations et savoir-faire développés par les professionnels de la navale qui ne manquent pas d'ingéniosité...

LA MAREE DU JOUR

Le port de pêche de Keroman*

Partez à la rencontre des professionnels et découvrez le parcours du poisson de la mer à l'assiette dans l'un des plus grands ports de pêche français. Un médiateur vous permettra de comprendre la gestion de la ressource, les techniques de pêche et le système des ventes. Le circuit se termine par la visite d'un atelier où le poisson est transformé avant d'être expédié.

*Départs en matinée uniquement (entre 9h et 10h), ou au petit matin (entre 4h et 5h) pour assister aux ventes informatisées sous criée.



©Maison de la Mer – R. LE GAL



©Maison de la Mer – R. LE GAL

OBJECTIF PECHE DURABLE

La station Ifremer*

Au cœur même de l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la mer, spécialisé à Lorient dans le domaine de la pêche, expérimentez différents engins de capture innovants dans le bassin d'essais. Des chaluts sélectifs aux nasses à poissons, découvrez le travail des scientifiques pour mettre au point des techniques de pêche durables et plus responsables.

*sous réserve de disponibilité du bassin

DU POISSON A LA MOLECULE

Le centre technique IDMer*

Rillettes de bar, terrines de langoustine, collagène et poudre d'arêtes : Comment sont élaborés les nouveaux produits alimentaires? Et que fait-on des coproduits issus de la pêche ou de la transformation? Le temps d'une visite, rencontrez des professionnels à la fois cuisiniers et chimistes puis testez les surprenants produits mis au point par l'institut.



©Maison de la Mer

*sous réserve de disponibilité du partenaire

→ 30 personnes maximum par groupe. (Possibilité d'accueil de 2 groupes en simultané selon disponibilité des équipes.)

→ Circuits proposés toute l'année du lundi au vendredi.

→ Durée: 2h par circuit.

TARIFS 2019 (TTC)

→ **10 participants et plus : 5,60€** par personne et par circuit.

→ **Moins de 10 personnes :** Forfait de **56€** par groupe et par circuit.

+ **12€** d'adhésion annuelle à l'Espace des sciences/Maison de la Mer lors de la 1^{ère} réservation (Offert pour les adhérents CEZAM).

+ 1,50€ de titre de transport pour *La rade aux 3000 navires*.

+ Dégustation de produits de la mer sur demande.

CONTACTS

Carole BOUSSION et Julie DURAND

02 97 84 87 37

contact@maisondelamer.org

www.maisondelamer.org

Partenaires institutionnels



Organismes et entreprises partenaires

