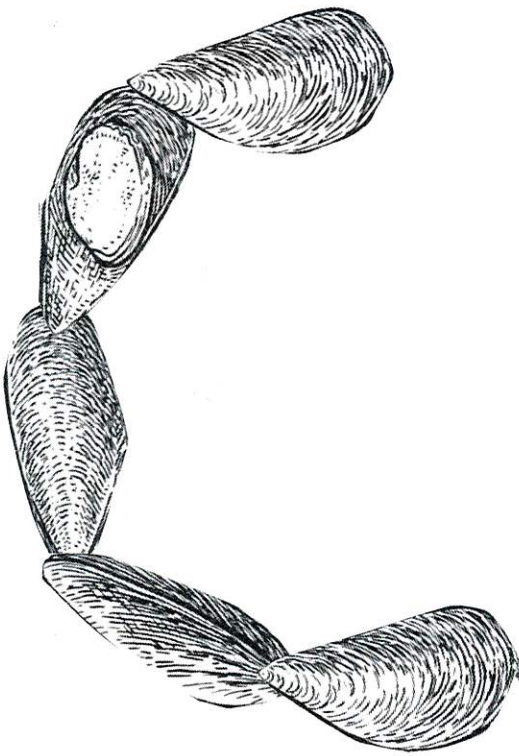


visio

avec



édric

CLASSE DE CM1 / CM2
SAINTE THÉRÈSE
TREILLIÈRES



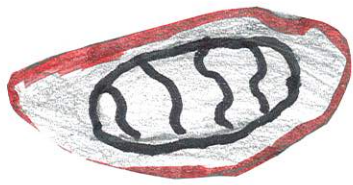
Présentation de Cédric

Noms et Prénom : Cédric Sérandour

Âge : 36 ans



Conchyliculteur : producteur de moules, d'huîtres et de moules de Bouchos.



une Huître



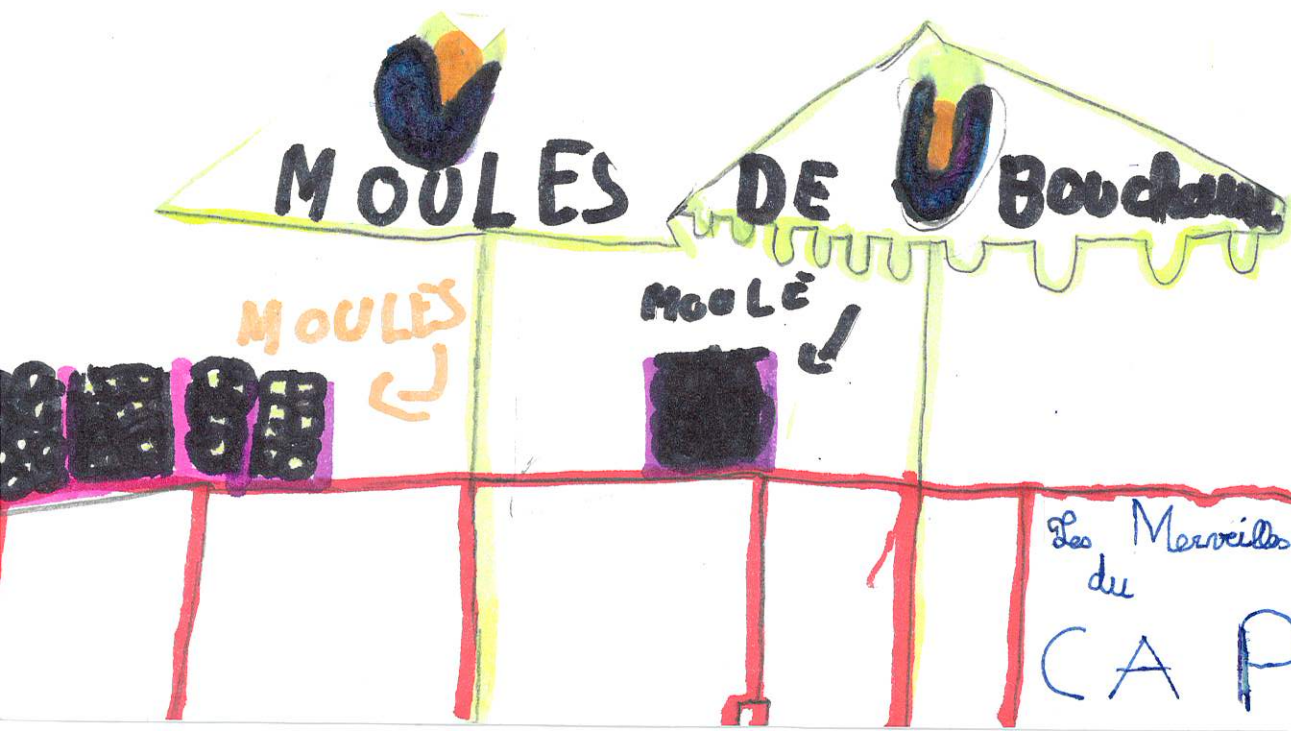
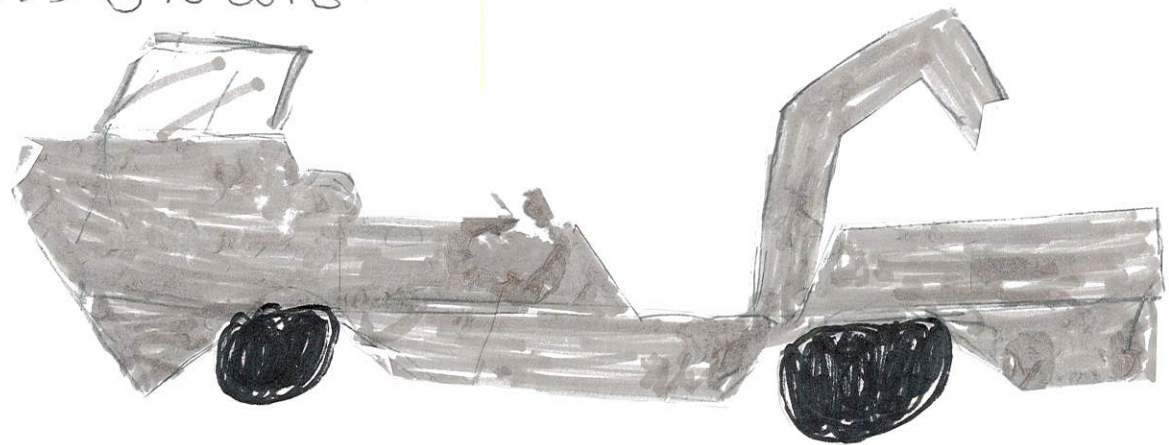
une moule

Éducation : 2 ans au lycée maritime, Bac pro, et 2 ans en culture marine à Guérande.



Âge où il a intégré l'entreprise : 18 1/2 ans

Âge où il est devenu gérant de l'entreprise : 23 ans



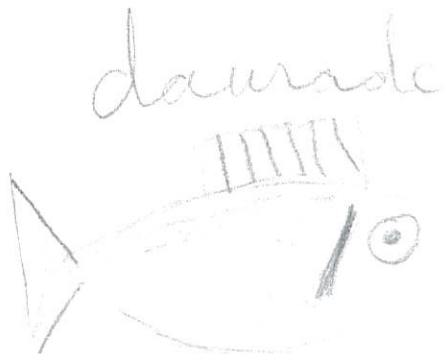
Il va aussi vendre des Moules et

des Huîtres au marché.

Vocabulaire

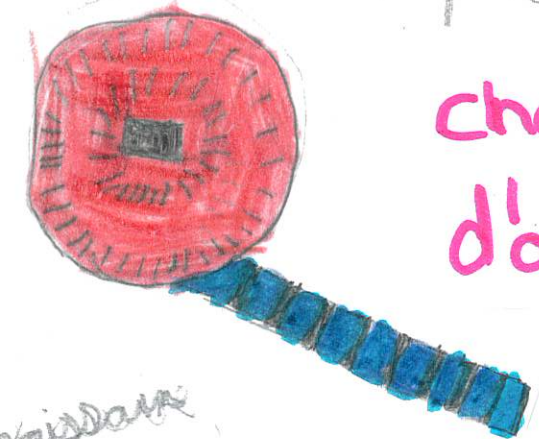
Bouchot: pieux ou s'accroche les moules

Bouchot



daurade: poisson qui mange les moules.

chaîne de production



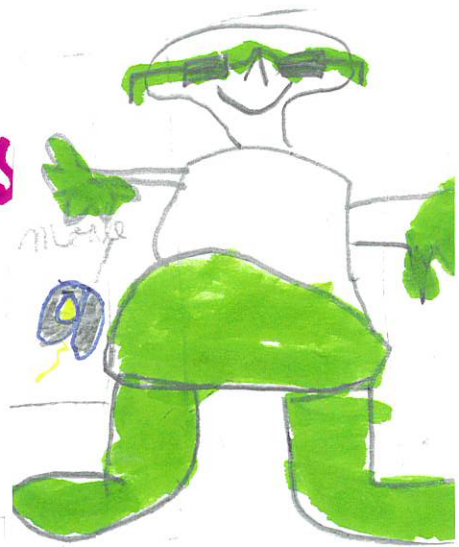
chaîne de production: ensemble de d'opérations de fabrication.

maissoum



maissoum: Ensemble de jeunes mollusques

Conchyliculteur: éleveur de coquillages

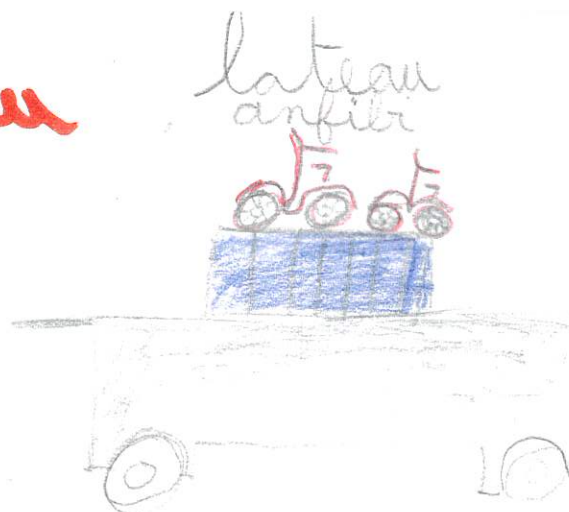


Producteur
huître

Ostréiculteur: producteur d'huître



**Bateau
amphibi**:



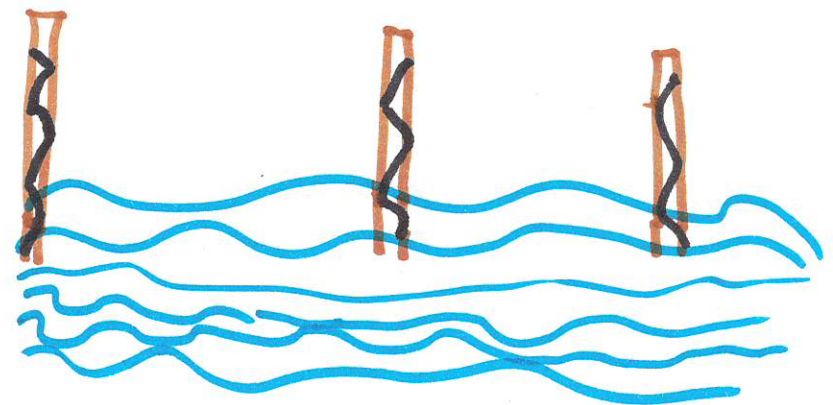
**bateau se
déplaçant
sur terre et
sur l'eau**

Qu'est-ce que la conchyliculture ?

C'est un métier où l'on travaille dans la mer pour pêcher des moules et des huîtres.



La conchyliculture française représente aujourd'hui plus de 4 200 entreprises et 20 000 emplois directs, pour une production moyenne d'environ 200 000 tonnes de coquillages par an.



L'ÉQUIPEMENT

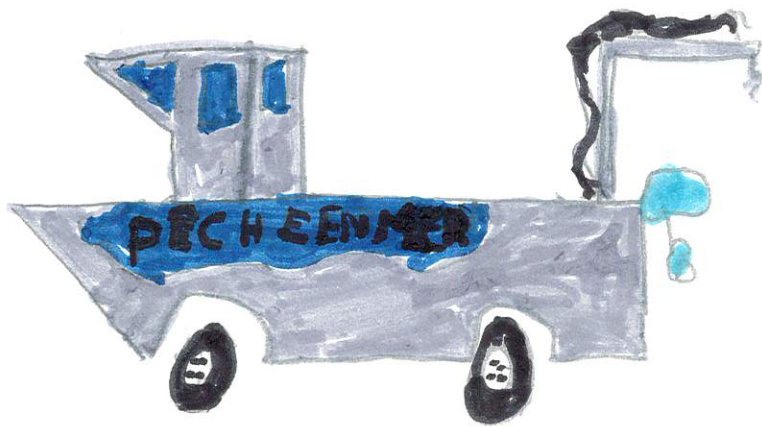
1- Entre Janvier et Mai on met de très grandes bottes qui montent jusqu'à la poitrine.



2- Entre Juin et Décembre on met des combinaisons de 5mm d'épaisseur.



3- Pour aller en mer on utilise un bateau amphibie ça veut dire qu'il peut aller sur terre et dans l'eau donc il a des roues.



4- Pour ramasser les moules et les huîtres on utilise des gants.



Merveille du Cap

L'entreprise « Les merveilles du cap » qui est située à Plévenon, qui est spécialisée dans l'œstroiculture et la mytiliculture, depuis quatre générations dans la Baie de la Fresnaye proche du Gap Fréhel d'Erquy dans les côtes-d'Armor.

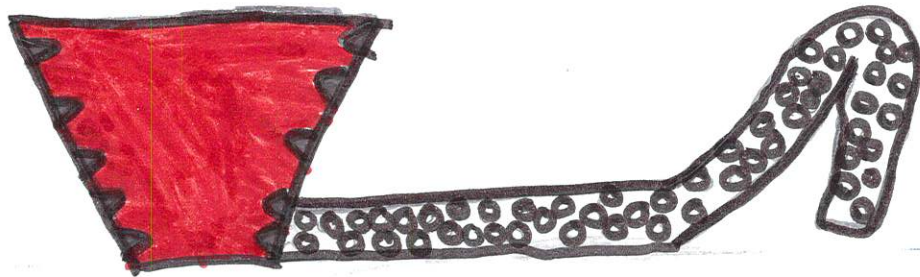


Atelier de production

1 - L'équipe pêche les moules dans des Bacs = 400kg de moules



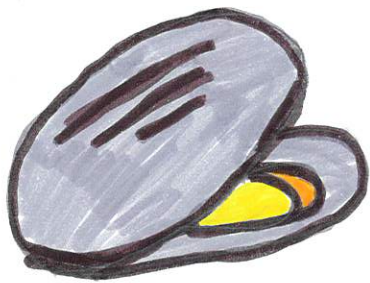
2 - Elle met les moules dans un dégrapeur = tapis qui permet de dégraper les moules.



3 - Elle trie les petites moules et les grandes et les moules trop petites sont remises à l'eau grâce à une calibreuse.



4 - Elle purifie les moules et les huîtres pour recracher le sable.



5 - Elle les met en sac.

