

# AGENDA HIVER-PRINTEMPS 2019

## FÉVRIER

L	M	M	J	V	S	D
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	1	2	3

## MARS

L	M	M	J	V	S	D
25	26	27	28	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## AVRIL

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

## MAI

L	M	M	J	V	S	D
29	30	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

**LA MARÉE DU JOUR**  
Hiver : A 9h45 les vendredis.

**Printemps** : A 9h45 les vendredis.  
A 4h45 les jeudis.  
Dégustations les vendredis.

**SECRETS DE NAVIRES**  
Les vendredis 15/02, 01/03,  
12/04 et 26/04 à 14h15.

**LA RADE AUX 3000 NAVIRES**  
Les mercredis à 14h15.

**Circuit "Culture et sport"** :  
course le 16/04 à 16h30,  
vélo le 17/04 à 15h.

**IFREMER**  
le 22/02 et le 19/04 à 14h15

**IDMER**  
le 19/02 et 09/04 à 14h15



Realisation: ARTCO Média

### Circuits événementiels : (voir programme détaillé)

- 18-22 février : Semaine de la pêche responsable
- 30 mai - 5 juin : Semaine européenne du développement durable
- 25-31 mars : Festival international de films Pêcheurs du monde

Circuits **tous publics** conçus et animés par les médiateurs de l'Espace des sciences/Maison de la Mer.

**Réservation obligatoire** auprès de Lorient Bretagne Sud Tourisme : au **02 97 847 800** et en ligne sur [www.lorientbretagnesudtourisme.fr](http://www.lorientbretagnesudtourisme.fr)

Départ sous réserve d'un nombre suffisant de participants.

Durée des visites : **2h**

Offre disponible à l'année pour les groupes (Associations, CE, entreprises, rassemblements loisir ...)

## TARIFS

6€ tarif plein  
3€ tarif réduit (étudiants, demandeurs d'emploi, moins de 18 ans)  
Gratuit pour les moins de 4 ans  
+ 1,50€ pour La rade aux 3000 navires  
+ 4,80€ pour les dégustations  
+ 2€ pour les rencontres de pêcheurs



[www.maisondelamer.org](http://www.maisondelamer.org)

DESTINATION **LORIENT**

# CIRCUITS PORTUAIRES



EXPLORER LES TECHNIQUES

ET SAVOIR-FAIRE MARITIMES

HIVER-PRINTEMPS 2019



[www.maisondelamer.org](http://www.maisondelamer.org)

Partenaires institutionnels



Organismes et entreprises partenaires



# LA RADE AUX 3000 NAVIRES

Un aller-retour en vedette entre Lorient et Locmiquelic, une petite visite de chantier naval 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.

- ▶ **Les mercredis à 14h15.**
- ▶ En avril, deux circuits événements pour les amateurs de sport : la rade se découvre **en courant** le 16 avril (16h30 - adultes) ou **en vélo** le 17 avril (15h - dès 10 ans).



# SECRETS DE NAVIRES

## L'aire de réparation navale de Keroman



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.

Flottage, 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...

- ▶ **Les vendredis 15 février, 1 mars, 12 avril et 26 avril à 14h15.**



Credit: R. Le Gall

## DU POISSON A LA MOLECULE



### Le centre technique IDMer

## OBJECTIF PECHÉ DURABLE



### La station Ifremer

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

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.

- ▶ **A 14h15 les mardis 19 février et 9 avril.**



Credit: Maison de la Mer

- ▶ **A 14h15 les vendredis 22 février et 19 avril**



Credit: Ifremer

# 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. Les plus gourmands profiteront des dégustations et au printemps les lèves-tôt pourront assister à la vente informatisée.

- ▶ **Hiver : A 9h45 les vendredis**
- ▶ **Printemps : A 9h45 les vendredis. A 4h45 les jeudis.**



Credit: R. Le Gall

