JOURNAL
DE BORD

DES CLASSES QUI FONT DES VAGUES
AU GRAND LARG PAGES 1 À 7

OHÉ MATELOT ! Pages 8,9

CARNAC

Un site mystique !
Comment ces hommes du néolithique ont-ils déplacé ces monstres de pierre ?
Page 10

PORT HALIGUEN

Le **port-Haliguen** anime la baie de Quiberon. Le vieux port de pêche typique a évolué et est devenu un port de plaisance. Voir notre reportage pages 14, 15,16

A LA BARRE

CHAR À VOILE

Frissons garantis page11

CÔTÉ CÔTES

Rocheuses ou sableuses, les côtes bretonnes offrent un large échantillon de paysages qu'il faut protéger.
Pages 12,13

LA FAUNE DE L'ESTRAN

Une grande variété d'espèces…
Page 18

ECOLE FERDINAND BUISSON MONTGERON

SEMAINE DU 26 AU 31 MARS 2012

LE GRAND LARG

Le Grand Larg' est un centre qui accueille des classes de découverte. C'est aussi un centre de vacances pour les familles et les groupes. On peut également y louer des studios meublés.

Xavier Saudrais en est le directeur depuis l'an dernier nous l'avons interrogé :
Quel est votre métier ?
Je suis directeur du centre de classe de mer du Grand Larg'.
De quoi vous occupez-vous ?
Je m'occupe de l'accueil du public, des plannings des activités et du personnel.
Quelles sont les différentes étapes de votre journée ?
Le matin je vois si la nuit s'est bien passée, je vérifie tous les papiers, je réponds au téléphone. L'après-midi il y a toujours une réunion, et j'organise les journées des groupes accueillis.
Trouvez-vous votre métier dur ?
Non mais il demande beaucoup de présence.
Aimez-vous ce métier ? Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier ? Oui je l'aime ce que je préfère c'est le contact avec les gens.
Quels sont les inconvénients de ce métier ?
Quels sont ses avantages ?
Je rencontre plein de monde et c'est très varié.
Depuis combien de temps exercez-vous ce métier ?
Cela fait 7 ans que je dirige des centres des Pep et 1 an dans ce centre.
En quelle année le centre a-t-il été créé ? Il a été créé en 1944 et le Grand Larg est ainsi depuis 1983.
Le centre est-il ouvert toute l'année ?
Non seulement entre Mars et octobre.
De quelle(s) manière(s) le centre se fait-il connaître auprès des écoles ?
Il a un site internet, par des dépliants, le bouche à oreille…
Quel genre de public recevez-vous sur le centre ?
Des enfants et des adultes et des personnes âgées

Julie Bichelot travaille à l'administration du centre depuis six ans. Elle y est intendante économe, c'est-à-dire qu'elle gère la comptabilité, l'économat (c'est elle qui fait les commandes de nourriture, de produits divers…), l'équipe de service, l'accueil et le secrétariat.
Elle est aussi habilitée à soigner les enfants et à gérer l'infirmerie car elle a un brevet d'assistante sanitaire. Elle ne laisserait sa place pour rien au monde : elle travaille auprès des enfants et de la mer ! Elle apprécie le fait de rencontrer des enfants nouveaux chaque semaine et que ça bouge tout le temps.
Elle fait beaucoup d'heures et ne les compte pas tellement elle aime sa qualité de vie.

Grégoire, Emma, Charles, Iris, Mickael, Mathieu

Sur les temps de vie au centre le matin de 7h45 à 9h et le soir de 18h à 21h15 l'encadrement est assuré par des animateurs de vie quotidienne. Les nôtres étaient Riwan, Candice et Thomas.

Pour les sorties nous avions également deux autres animateurs appelés « de terrain » qui connaissent bien les environs et nous ont guidé dans nos découvertes du milieu naturel et des activités humaines (mégalithes, port Haliguen…)
Bruno et Benoît nous expliquent leur métier.

<u>Pour nous, élèves en classe de mer, voici une journée type :</u>
- 7h45 : lever
-8h à 8h45 : petit déjeuner
-8h45 à 9h : lavage des dents
-9h à 12h : activités
-12h à 12h30 : temps libre
-12h30 à 13h15 : déjeuner
-13h15 à 14h : temps libre+lavage des dents
-14h à 17h : activités
-17h à 17h15 : goûter
-17h15 à 18h : temps libre
-18h à 19h : douche+temps libre
-19h à 19h45 : dîner
-19h45 à 21h : veillée
-21h à 21h15 : lavage des dents+temps libre
-21h15 : extinction des feux

En quoi consiste ton métier ?
Encadrer des groupes comme vous. J'emmène des groupes toute la journée pour leur faire découvrir le milieu marin, les différents lieux on est allé aux mégalithes de Carnac ensemble, on a fait de la pêche à pied, on a découvert la vie sous marine, on a vu le port, la côte sauvage, on a vu la pointe du Conguel. Je fais découvrir tout cela aux groupes..

Depuis combien de temps travailles-tu comme guide ? Je ne fais pas que cela toute l'année mais cela fait presque dix ans depuis la première fois.
Travailles-tu tous les jours ?je travaille quasiment tous les jours en ce moment. Cette semaine j'ai travaillé du lundi au samedi. Parfois je peux travailler le dimanche et puis avoir comme ca dix jours à suivre ou je ne vais pas avoir de congé. On essaye de travailler en fonction de la longueur du séjour.
Vous arrivez le lundi vous partez le samedi. Vous auriez bien pu partir le dimanche et moi je n'aurais pas eu mon dimanche. Voilà voila! Euh ca va et puis si c'est un long séjour, parce que parfois il ya des séjours de dix jours, Je vais quand même avoir un ou deux jours de congé.
Travaillez-vous plus pendant les vacances, le week-end ou la semaine ? Je peux travailler pendant les vacances aussi, je peux travailler le week-end la semaine aussi. Ca change tout le temps.
Quels sont vos clients ? Avez-vous des scolaires, des enfants, des adultes, des étrangers ? Ouais, il y a un petit peu de tout c'est surtout des classes vous venez avec votre maitresse pendant la classe de mer ça peut être aussi des gens qui viennent en vacances des personnes âgées, des adolescents, des lycéens il y a un petit peu de tout, moi j'ai travaillé avec tous les publics même avec des enfants handicapés, des enfant en fauteuil.
As-tu besoin de parler plusieurs langues ? Si oui, lesquelles ? Euh….Non je parle Français, Anglais et un peu l'Espagnol mais pour le boulot tu veux dire ? Non, c'est en français. Il y a bien des classes qui viennent de loin, bientôt on reçoit des enfants de Mexico, mais c'est une école française alors ils parlent français.
A-t-on besoin d'avoir un diplôme pour exercer ce métier ? Si oui, lequel ? Faut au moins le BAFA le brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur ? Voilà après il y a plein d'autres diplômes ça c'est le minimum.
Comment obtiens-tu les informations sur les visites que tu guides ? Au départ pour se former tu veux dire ? C'est surtout avec d'autres animateurs. Tu suis d'autre animateurs et puis t'apprend au fur et a mesure. Même si tu as un diplôme dans l'animation ici bah on va parler de ce qu'il y a sur le terrain, mais le boulot d'animateur en montagne,
Tu vas dire la même chose. Tu vas parler de ce qu'il y a en montagne. Il va falloir réapprendre. Si moi je décidais d'arrêter de travailler ici et que je partais travailler à la montagne. Je serais obligé de me reformer en fonction de ce qu'on trouve en montagne, de l'activité en montagne, les animaux ne sont plus les même, les plantes ne sont plus les même, voilà c'est en fonction du lieu même si le diplôme reste le même.
Qu'aimes-tu le plus dans ton métier ? Ici? Tu veux dire dans toutes les activités? La côte sauvage. J'aime bien aller.
As-tu toujours travaillé dans ce centre ? Oui, plein d'autres.
Pour l'instant tu n'es que sur ce centre là ? Oui, pendant quatre mois, la sûr ce centre.
Mais si tu t'en vas-tu reviens ou tu ne reviendras pas ?
Oui çà fait plusieurs années que je travaille ici.
Je pars, je vais travailler ailleurs, parfois je fais même un autre métier et puis je reviens l'année d'après.
Je suis ambulancier et artificier.
Ça veut dire quoi artificier ?
C'est faire les feux d'artifice, le montage et faire les feux d'artifice : comme le 14 juillet mais il n'y a pas que le 14 juillet il y en a tous les weekends.
As-tu déjà eu des accidents durant ton travail ? Moi me blesser pendant mon travaille, non des petits bobos quand on tombe on s'égratigne…. et pour les enfants que j'ai emmené, ça c'est toujours bien passé.
Tu vis en Bretagne depuis longtemps ?
Je suis né en Bretagne.
Tu ne l'as jamais quittée ?
Si je suis parti en vacances ailleurs, j'ai beaucoup bougé, mais je suis toujours revenu.
J'ai beaucoup bougé mais je ne suis jamais parti vivre pendant trois ans en Australie par exemple, et puis je suis toujours revenu au moins une partie de l'année en Bretagne.
Où vas-tu travailler après ? Je ne sais pas ce que je vais faire en juin par exemple.
Est-ce que tu connais la langue bretonne ? Non, Je suis un breton qui ne parle pas breton. C'est assez compliqué à apprendre, le breton . Il y a plein de bretons qui ne parlent pas la langue bretonne maintenant… Je préfère bien parler l'anglais même si le breton c'est intéressant.

Gabriel, William, Amandine, Nell, Matéo, Youri

Bruno

En quoi consiste ton métier ?
Expliquer aux enfants la vie du milieu marin.
Depuis combien de temps travailles-tu comme guide ? Depuis 20 ans.
Travailles-tu tous les jours ?6 jours sur 7 de mars à octobre.
Travailles-tu plus pendant les vacances, le week-end ou la semaine ?) Pendant les vacances je travaille tous les jours.
Quels sont tes clients ? Avez-vous des scolaires, des enfants, des adultes, des étrangers ? Essentiellement des scolaires parfois des retraités.
Avez-vous besoin de parler plusieurs langues ? Si oui, lesquelles ? Non
A-t-on besoin d'avoir un diplôme pour exercer ce métier ? Si oui, lequel ? Il faut avoir le BAFA(brevet d'animateurs.)
Comment obtiens-tu les informations sur les visites que tu guides ? En apprenant sur le terrain en lisant et sur internet.
Qu'aimes-tu le plus dans ton métier ?le contact avec les enfants et les enseignants.
As-tu toujours travaillé dans ce centre ?non, j'ai travaillé dans beaucoup de centres à la mer et à la montagne.
Avez-vous déjà eu des accidents durant votre travail ?jamais.
Gabriel, William, Amandine, Nell, Matéo, Youri

Au Grand Larg' un autre point fort : la restauration celle-ci est assurée par le cuisinier Jean François et son aide Dalida, nous avons essayé de percer leurs secrets ! Voici leurs réponses : (en rouge nos réponses car nous avons aussi été cuisinés !)

- En quoi consiste votre métier ? Pouvez-vous nous l'expliquer ?

JF : Vous faire à manger déjà !
D'après vous c'est quoi le métier de cuisinier ? Déjà cuisiner les repas … C'est connaître la viande, le poisson, …
Ce midi, avez-vous demandé ce que c'était comme poisson aux dames de service ? Non, vous avez oublié. Il faut demander car beaucoup d'enfants de votre génération ne connaissent plus que les poissons carrés, panés mais le poisson frais, vous ne connaissez plus. Aujourd'hui, c'était de la julienne que vous avez mangé.
Ben c'était bon !
Oui, certains aiment et d'autres pas.
Le métier de cuisinier, il y a beaucoup de jeunes filles maintenant qui veulent devenir cuisinières, pâtissières, chocolatières. Avant c'était un métier réservé aux garçons. Maintenant, il y a de plus en plus de filles qui le font mais c'est un métier contraignant. Cela veut dire que quand vous, vous êtes en vacances l'été, lui, il travaille ; quand c'est Noël, le 1er janvier, Pâques, il travaille. Pendant que les autres sont en congés, le cuisinier, il travaille. Et puis l'hiver, pendant que les maîtresses travaillent à l'école, lui, il part en vacances au soleil. A son tour d'être en vacances.
Maintenant dans les écoles, on ne peut plus parler de cuisiner.
Oui, ce n'est que du congelé.
Ici, il y a beaucoup de frais.
C'est ça qui est bien. C'est meilleur !
Oui, c'est important. Moi, je ne pourrais pas travailler dans ces conditions. J'aime travailler ce qui est frais.
D : Moi, je m'appelle Dalida et je suis seconde en cuisine. Mon chef c'est Jean François. Mon métier consiste à faire de la cuisine pour les enfants donc c'est de la cuisine collective. Tous les jours on prépare un repas pour chaque enfant. C'est mon chef qui fait toutes les commandes. Il s'occupe de toutes les marchandises, toutes les commandes de la cuisine. Il a des commandes à faire chez certains fournisseurs, on a 3 ou 4 fournisseurs, tu vois. Tout ce qui est épicerie et légumes il a son fournisseur, pour la crémerie un autre et pour le reste aussi.

- Vous portez une toque ?

JF : Non, pas ici, pas en restauration mais avant pendant 10 ans, je cuisinais sur de gros bateaux, j'étais chef cuisinier et là, j'avais une toque mais c'est embêtant, on se cogne partout.
En cuisine, on met un calot, mon casque, par rapport à l'hygiène.

-Cela fait-il longtemps que vous exercez ce métier ?
Depuis l'âge de 16 ans et j'en ai 54. Cela fait pratiquement 40 ans. ca commence à compter ! Votre génération va être amenée à changer souvent de métier. C'est pour cela qu'il faudra faire le bon choix à l'école.

D : ça fait 5ans que j'exerce ce métier.

- A quel âge l'avez-vous commencé ?

JF : À 16 ans, j'ai commencé en pâtisserie pendant 2 ans.

D : à 18 ans j'ai commencé parce que j'ai travaillé dans des restaurants gastronomiques et comme les horaires étaient un peu difficiles je me suis mis à la collectivité car les horaires sont un peu plus faciles, pour les enfants quoi.

- Qu'est-ce qui vous a donné l'envie de faire ce métier ?

JF : J'ai vu un ami de mes parents faire à manger pour une communion dans la famille. J'avais 10 ans et j'ai dit : « C'est cela que je veux faire ! ».

D : Et bah c'est parce que j'aime cuisiner et surtout manger.

- N'avez-vous exercé que ce métier ?

JF : Pâtissier avant et cuisinier après.

D : J'ai fait un autre métier c'est l'encadrement de tableaux dans un magasin de beaux arts où ont vendait de la peinture si tu veux pendant 2 ans.

- Ce travail vous plaît-il ?

JF : Oui, car on ne fait jamais la même chose. On prépare les pâtisseries, les légumes, la viande, … on ne fait jamais la même chose.

D : Oui énormément.

- Est-il agréable tous les jours ?

JF : Non ! Il y a des jours où c'est fatigant ! Surtout qu'il fait très chaud dans la cuisine.

F : Normalement oui, il n'y a pas de souci, c'est un métier qui est un peu difficile au niveau des horaires. Parce que c'est un peu fatiguant. Mais sinon c'est très enrichissant au niveau culinaire, parce que tu apprends tous les jours.

- Est-il difficile ?

JF : Ah oui ! Difficile, ce n'est pas vraiment le mot, c'est contraignant. Tant que vous n'avez pas fini, il faut continuer. En plus, vous êtes jugés 2 fois par jour par les enfants et par les adultes. Est-ce que c'est bon le midi ? Et le soir ?

Ben moi c'est bon je trouve.

Tous les jours, il faut se remettre en question.

Pour l'instant, tout ce qu'on a mangé, c'était bon !

Je suis content que tu me dises cela !

Là, je suis en train de préparer la quiche au thon de demain car c'est long. Il faut faire la pâte puis la cuire, …. Ça prend au moins deux heures.

Samedi, il y a de la mousse au chocolat. Ce n'est pas de la mousse en poudre, on la fait nous même.

Vous préparez tout le jour avant ?

La mousse au chocolat, on va la préparer demain car si on la prépare samedi, elle sera toute molle.

D : Parce que c'est beaucoup de manipulations. Tu as beaucoup de choses à porter donc c'est un peu physique…

- Votre métier est –il fatigant ?

JF : Là, non. Pour des jeunes qui débutent parfois c'est fatigant. C'est pour cela qu'on a du mal à trouver de jeunes cuisiniers, des pâtissiers, des chocolatiers car on travaille le dimanche, le samedi, … à Noël donc beaucoup de jeunes ne veulent pas travailler ces jours-là.

Il faut être costaud en cuisine, vous avez vu les gamelles !

D : Oui c'est un peu fatiguant on porte des choses lourdes on est toujours en train de manipuler des grosses marmites en fer. Quand on range on prend le temps de bien ranger l'épicerie, les légumes et tout ce qui est crémerie. Puisqu'on reçoit par grosses quantités.

- Combien de temps travaillez-vous chaque jour ?

JF : On ne compte pas, si on peut travailler en 10 h, on travaille en 10 h mais si on peut en 5 h, on le fait en 5 heures. Samedi par exemple, vous n'êtes pas là le soir alors je vais commencer à 8 h et je vais avoir terminé vers 14 h. C'est nous qui prévoyons notre temps en cuisine.

- Qui vous aide à préparer les repas des enfants ?

JF : J'ai une collègue qui travaille avec moi, elle s'appelle Dalida.

- Goûtez-vous aux plats que vous préparez ?

JF : Tu es obligé ! Tu te rends compte si tu mets trop de sel ou du sel à la place du sucre, si ce n'est pas bon ! On essaye de faire attention.

D : Oui bien sûr, je goûte tout, je goûte tout à tel point que je n'ai plus faim le midi.

Oui, Oui, on fait beaucoup de choses nous mêmes.

- Utilisez-vous des produits frais pour préparer vos repas ? Et des produits chimiques ou naturels ?

JF : Très souvent ! Il y a beaucoup de produit frais. Un petit peu de congelé, on est obligé.

D : Non pas de produit chimique ici, il y en a pas mais naturels oui, on travaille beaucoup avec tout ce qui est produit frais

- Combien de plats préparez-vous par jour ?

JF : Je ne vais pas vous le dire, vous allez regarder le menu : il y a une entrée, un plat, un fromage, un dessert et le soir ça dépend s'il y a de la soupe ou une salade. Vous regarderez sur le menu.
D : De toute façon ici c est un menu par jour, donc tu as le menu du midi et le menu du soir donc c'est pareil pour toute la semaine, le menu qui change tous les jours si tu veux mais c'est un seul menu.

- Pouvez-vous nous donner la recette que vous préparez le plus souvent ?

JF : Il n'y a pas de plat qu'on prépare le plus souvent. On essaie de faire goûter aux enfants des plats qu'ils ne mangent pas souvent à la maison : le far breton, les moules et les frites, un couscous, … On fait des choses que les enfants aiment : des omelettes, du hachis Parmentier car si on fait des abats, des endives, … combien d'enfants vont en manger ? On essaye de faire des menus par rapport à vous. On essaie de vous mettre des choses que vous ne mangez pas à la cantine (le cordon bleu, le poisson congelé, …). Mardi, je vous ai fait du lieu noir que j'ai pané moi-même.
D : Il n'y a pas quelque chose qui revient souvent, tiens par exemple ce soir on mange une moussaka, avec de la viande hachée et des courgettes donc la viande hachée tu la fais revenir avec des oignons de l'ail,du poivre, du sel un petit peu de sauce tomate et ensuite tu rajoutes les courgettes et après tu mets un peu de gruyère pour faire gratiner au four.

- Quel plat préférez-vous cuisiner ? Bah je n'ai pas de préférence.
- Y a t il souvent des classes qui viennent dans ce centre ?

Oui il y en a énormément toute l'année jusqu'au mois d'octobre. Et ils viennent en classe de mer et en colonie de vacances.

Interview menée par : Carla, Leyla, Léa, Margaux, Alban, Alban

Des recettes que Jean François a bien voulu nous donner !

La recette du Salidou

Tu fais fondre 100 gr de beurre, quand c'est fondu tu ajoutes 100 gr de sucre, tu attends la couleur que tu veux, blond, brun, pas brûlé parce que là c'est pas bon ! Tu enlèves la casserole du feu et tu ajoutes 10 cl de crème fraîche liquide.
Après tu le mets dans des crêpes par exemple…
Et c'est fini, et ça coûte 56€ les deux kilos pour les nunuches !

La recette du sabayon aux fruits rouges

6 jaunes d'œufs
100 g de sucre glace
120 ml de Marsala
500 g de fruits rouges surgelés (ou fraises fraîches)
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
lavez les fruits rouges. Réservez-en quelques-uns pour la décoration. Mélangez le reste avec le sucre vanillé. Répartissez-les dans des petits bols.

Mettez les jaunes d'œufs avec une pincée de sel, le sucre glace et 1 c. à soupe d'eau dans un saladier et fouettez vigoureusement au-dessus d'un bain-marie. Quand le mélange devient mousseux, ajoutez le Marsala tout en continuant à fouetter. Déposez le saladier dans l'évier préalablement rempli d'un fond d'eau froide et de quelques glaçons. Fouettez-le tout de nouveau pour rafraîchir le sabayon. Répartissez-le dans les bols sur les fruits rouges et parsemez-le des fruits rouges restants. Servez tiède.

La recette de la mousse au chocolat

On fait un bain-marie : une casserole avec de l'eau que l'on fait chauffer tout doucement avec 100 g de beurre (doux ou salé) que l'on fait fondre, on ajoute 100 g de chocolat noir (c'est meilleur) que tu fais fondre avec le beurre. Tu mets dans 2 saladiers différents, d'un côté 4 jaunes d'œuf et de l'autre 4 blancs d'œuf. Quand le beurre et le chocolat sont fondus, tu enlèves la casserole du feu, tu mélanges les 4 jaunes d'œufs et dans un saladier, ça, c'est le plus difficile, tu montes les blancs en neige avec une pincée de sel. Après tu mélanges tout et ça fait de la mousse au chocolat. Tu peux ajouter de la noix de coco, ….
Ce que tu veux mais il ne faut pas rajouter du sucre car c'est déjà sucré. Pour savoir si le blanc est bien monté, tu retournes le saladier au-dessus de la tête de maman et si ça ne tombe pas, c'est qu'ils sont bien montés !
C'est pour 3 à 4 personnes. Il faut laisser au moins 2 heures au frigo sinon si c'est mou, ce n'est pas agréable. Pour vous demain, je vais en faire 2 kg !

Un temps fort des journées : Les veillées :

1er jour : Les règles de vie

Les animateurs nous ont donné les règles d'or pour vivre au centre.

Savoir écouter
Savoir s'arrêter
Savoir parler
Savoir vivre ensemble
Le respect des autres : les camarades, les animateurs et les adultes (maîtresses et parents accompagnateurs)

2eme jour : Il y avait le choix entre "l'Ambassadeur et le jeu du courant " ou "Roméo et Juliette et le maître des clefs"
Voici les règles des jeux " l'Ambassadeur " et "Le jeu du courant"
L'Ambassadeur: Il y avait quatre équipes qui s'affrontaient dans un jeu de mimes où ils devaient mimer une action, un animal …Les équipes avaient une personne qui mimait et ensuite la personne qui avait trouvé le mime allait mimer le prochain.
Le jeu du courant : Il y avait un cercle avec d'un côté, l'équipe des filles et l'équipe des garçons (avec deux ou trois filles) de l'autre côté. Un adulte envoyait le courant à une personne de chaque équipe en même temps en serrant sa main. Le courant se propageait dans l'équipe et le dernier de chaque équipe devait essayer d'attraper une petite balle posée par terre .

3eme jour :Chiffre porte -bonheur et conte breton ou duel magique et statue.

4eme jour :Fureur ou défi breton

5eme jour :Boum … Celle sans qui le séjour n'aurait pas été le même !

Voici le déroulement de la boum :
La boum a commencé à 19 h 50 et elle a fini à 21 h 05 .C'était dans la salle polyvalente .Il y avait comme chansons : Ai se eu te pego ,Corde à sauter ,Des chansons de Colonel Reyel mais aussi de Keen V ,Waka waka ,ect …..A peu près à chaque chanson, toutes les filles dansaient et chantaient et pendant ce temps, les garçons s'amusaient .Il y avait tous les élèves et aussi les animateurs et puis à la fin, les maîtresses…
On pouvait aller manger des bonbons et des friandises dehors (celles que nous avions emportées dans le car !) et surtout nous rafraîchir avec des boissons.

Delphine Diamante Eva Gabriel Julien L. Tara

OHÉ MATELOT !

Pratique de l'optimist

À Quiberon, quand les conditions sont bonnes, on peut faire de la voile.
Il faut d'abord s'équiper et regarder la météo maritime de la région. Pour cela on peut contacter la capitainerie du port.

Comment faire de l'optimist ?

- Installer le gouvernail
- Placer le mât sur lequel la voile est accrochée (dans un trou à l'avant du bateau).
-Déplier la voile puis serrer l'hâle-bas.
-Enfin mettre l'écoute dans les poulies. Ne pas oublier le noeud de huit!
Il existe plusieurs sortes de voile:
- la voile avec livarde
- et la voile de débutant.
On peut enfin monter dans l'optimist.

L'optimist avance quand la voile est gonflée.
Il faut mettre la dérive une fois dans les eaux assez profondes.
Lorsqu'on est au large on commence à border la voile.
Mais il y a aussi la barre à manipuler!
Attention les directions sont inversées sur la barre.

Lorsqu'il n'y a pas de vent il faut avancer au moyen de diverses techniques peu habituelles: basculement, gaudillage… Selon les goûts de chacun.
A la fin heureusement qu'il y a le zodiac pour retourner à terre ! !
Baptiste B, Julien P, Julia, Hugo et Elsa.

Interview d'Etienne animateur de voile au centre le Grand Larg des PEP 39

1. En quoi consiste votre métier ?
Mon métier consiste à apprendre la voile aux enfants.
2. Depuis combien de temps travaillez-vous comme moniteur ?
Ici, depuis 20 ans mais c'est un métier que j'ai toujours exercé car j'aime bien être dehors et sur l'eau.
3. Travaillez-vous tous les jours ?
Non car il faut aussi se reposer mais je travaille ici toute l'année.
4. Travaillez-vous plus pendant les vacances, le week-end ou la semaine ?
Oui, on travaille tout le temps sauf en hiver car le temps n'est pas assez beau pour aller sur l'eau alors on travaille un peu moins.
5. Quels sont vos clients ? Avez-vous des scolaires, des enfants, des adultes, des étrangers ?
Surtout des enfants de 7 à 12 ans environ car les bateaux ne sont pas faits pour les adultes.
On ne reçoit pas beaucoup d'étrangers mais la semaine prochaine, on va recevoir une classe du Mexique sinon ce sont essentiellement des français.
6. Avez-vous besoin de parler plusieurs langues ? Si oui, lesquelles ?
Non car on travaille avec des français mais dans certaines écoles de voile, il faut savoir parler l'anglais car avec cette langue on peut communiquer avec pratiquement tout le monde.
7. A-t-on besoin d'avoir un diplôme pour exercer ce métier ? Si oui, lequel ?
Oui, il faut un diplôme car comme tout métier, il faut déjà l'apprendre puis une fois qu'on l'a appris on a un diplôme et puis le fait de bien l'apprendre, ça permet aussi de bien encadrer le groupe et puis de faire attention car la chose primordiale c'est la sécurité des personnes qui sont sur l'eau. J'ai un diplôme : un brevet d'état d'éducateur sportif.
8. Avez-vous déjà eu des accidents durant votre travail ?
Non car je fais très attention de ne pas avoir d'accident.

Gabriel, William, Amandine, Nell, Matéo, Youri

Cédric notre deuxième moniteur de voile.

Extrait du blog du vendredi 30 mars :

…Cet après-midi nous sommes allés a notre dernier cours de voile. On a utilisé de plus grandes voiles et nous sommes partis de la plage sans l'aide du zodiac (le bateau à moteur).

On a fait un jeu car il n'y avait pas beaucoup de vent: l'équipier devait se lever et faire balancer le bateau des deux côtés pour le faire avancer. Nous avons fait une course et les gagnants étaient Mathieu et Apollinaire.

Quand nous sommes revenus sur la plage, on a fait la compétition du meilleur plieur de voile. Les trois gagnants ont été Nathan, Chelsy et Mickaël. Ils ont eu des niniches en récompense.

On a trouvé ça super !

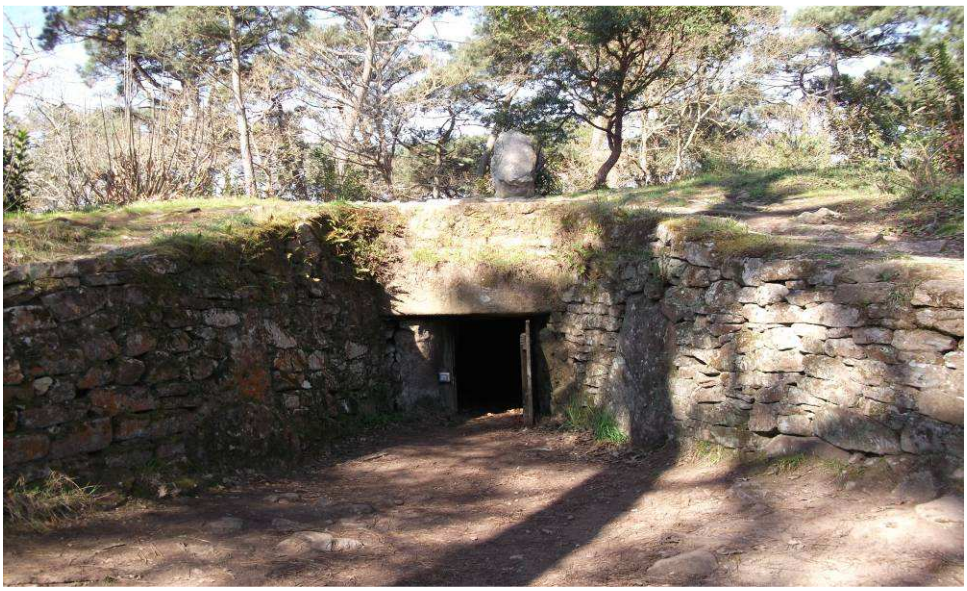
Dorian et Mathéo

CARNAC

LE MYSTÈRE DE SES MÉGALITHES*

Carnac est le plus grand site mégalithique au monde.
Il abrite 3 000 **menhirs***, étendus sur une distance de 4 kilomètres. Les mégalithes datent de la fin de la préhistoire. On peut connaître l'âge des pierres grâce au carbone 14.
A cette époque, les hommes sont des homo-sapiens. Ils deviennent **sédentaires***. La roue n'est pas encore inventée. On suppose qu'ils ont déplacé ces mégalithes en les faisant rouler sur des rondins de bois.
Une majorité de menhirs est dressée vers le ciel, vers le soleil. On pense que c'est une forme de croyance car le soleil est très important.
Depuis 1991, le site est fermé au public en été et libre d'accès en hiver. Cette restriction a été instituée afin de préserver et de conserver le site.

Il existe différents types de mégalithes. Les menhirs qui sont de longues pierres dressées sont disposés soit en alignement, comme sur la photo ci-dessus, soit en couronne et on parle alors de cromlechs.
Les **dolmens*** qui forment des sortes de table ont probablement une origine religieuse. Ils sont parfois recouverts de pierres et s'appellent alors des cairns.
Les tumulus sont des tombes dont la structure est un dolmen recouvert de terre. Voir photo ci-dessous.



POUR PLUS D'INFORMATIONS
Musée préhistorique de Carnac
10 Place de la Chapelle 56340 Carnac
Tel : 02 97 52 22 04
www.museedecarnac.com)

UN GÉANT DE 25 MÈTRES

Mégalithes = Méga (grand) Lithos (pierre) = Grande pierre

Dolmen = Dol (table) Men (pierre) = Table en pierre (tombe)

Menhirs = Men (pierre) Hir (longue) = Longue pierre

Sédentaire = Qui ne se déplace pas.

Baptiste Moal, Julien Garcia, Benjamin T, Susie, Charlotte A,

L'EXPÉRIENCE DU CHAR À VOILE

On pilote le char comme un vélo, sauf que le guidon ou triangle de direction est à nos pieds (pas sur tous les chars à voile).

On borde l'écoute pour faire avancer le char à voile et l'on choque pour le ralentir.

Les éléments principaux du char à voile sont :

Le châssis, composé d'une coque où l'on s'installe (assis ou allongé) d'un palonnier pour faire pivoter la roue avant avec les pieds ou d'un guidon (nous n'avons pas tous eu les mêmes chars à voile).

La bôme, le mât, la voile, les lattes, la têtière, le guidon (sur certains chars), le siège, l'écoute, la fourche, le triangle de direction et l'essieu.
Pour déplier la voile il faut pencher le char.

Le char à voile c'est du sport et aussi un loisir.

Le char à voile est adapté à la taille des petits et des grands.

Il se pratique sur la plage à marée basse.

On est seul sur le char, le casque est obligatoire.

Une rencontre originale : alors que nous prenions notre cours, les militaires du fort de Penthièvre voisin, sont passés parmi nos chars à voile au pas de course, à

Court historique du char à voile

La première utilisation connue du char à voile est attestée en Égypte antique, où il est apparemment construit pour les loisirs. Les Chinois ont des chariots poussés par le vent depuis le VIe siècle sous la dynastie Liang, puis ont montés des mâts et des voiles sur de grandes brouettes.

Sa première compétition officielle s'est déroulée en Belgique en 1909. Voyant ses premiers clubs apparaître sur les plages du Nord de la France, la Fédération française de char à voile reconnaît en 1979 une discipline proche, le speed sail.

Simon, Adrien, Fatou, Marie-D, Kevan, Thiven.

CÔTÉ CÔTES

CÔTE SAUVAGE

A l'Ouest, face à la houle de l'océan Atlantique, la côte sauvage présente un paysage minéral protégé par des **ganivelles*** installées par les hommes. La baignade y est interdite car la mer est très agitée. Néanmoins, ceux qui ont le goût du risque peuvent y pratiquer le surf.
Les falaises sont granitiques et composées de criques et de grottes. L'usure des falaises par la pluie, le vent, les vagues, s'appelle l'**érosion***.

BAIE

Située à l'est, elle forme un plan d'eau abrité des vents dominants. A l'entrée de la Presqu'ile, l'Isthme de Penthièvre mesure moins de 100 mètres de large. A l'extrémité, la pointe du Conguel est reliée au continent par un tombolo long de 300 mètres. Deux ilots prolongent la côte. Sur ce site naturel protégé, il est interdit de circuler à moto, à vélo ou à cheval. Le camping n'est pas autorisé et la végétation ne doit pas être cueillie.

UN SITE TOURISTIQUE PROTÉGÉ
LA POINTE DU CONGUEL

Elle est une presqu'île d'environ 1 kilomètre de long sur 200 mètres de large C'est une presqu'île dans la Presqu'île de Quiberon qui s'étend sur 12 kilomètres dans l'océan Atlantique. Elle est la pointe la plus au sud de la Bretagne.
La Pointe du Conguel est à l'origine une île formée par des roches reliées entre elles par du sable accumulé. Cette île est reliée au continent par un tombolo long de 300 mètres. Deux îlots prolongent la Pointe: Toul Bihan et Toul Bras.
Un sentier permet de faire le tour du site. Nous y avons rencontré de nombreux promeneurs bretons : Marie, originaire des Côtes d'Armor et Nicole et Daniel habitants d'Ille-et-Vilaine.

Ils viennent régulièrement à la Pointe du Conguel et interrogés sur les raisons qui les incitent à venir, ils ont répondu :
Marie : « Je trouve cela beau, apaisant, agréable. »
Nicole et Daniel : « Ah ! C'est merveilleux, c'est encore sauvage. Il y a beaucoup de rochers et en plus il fait beau. La mer est belle et il n'y a pas trop de monde en cette saison. »
Les touristes, aussi, sont sous le charme de l'endroit.
Michèle et Didier : « C'est superbe ! On voit bien la nature et même si c'est touristique, ça reste un peu sauvage, c'est préservé ; c'est bien ! »
L'avis est unanime : le paysage est magnifique et il faut le préserver. Nous avons rencontré un gardien du littoral qui nous a expliqué sa mission.

L'**erosion** est une menace pour le littoral. Elle peut provoquer la disparition des plages, entraîner des dégradations des habitations côtières, altérer les routes et chemins, provoquer des éboulements et chutes de pierres.

Une **ganivelle** est une barrière formée par l'assemblage de lattes de bois verticales et assemblées par des fils de fer. Cette palissade suffit à provoquer une forte diminution de la vitesse du vent. Elle est très utile dans les actions de reconstitution ou de protection des dunes.

LE TRAIT DE CÔTE EN PÉRIL !

Le Conservatoire du Littoral est un organisme chargé de la protection de la faune, de la flore et du paysage de la côte sauvage. Sur le terrain, nous avons rencontré Baptiste, un garde du littoral qui nous a raconté son métier.

F. Buisson : A quoi sert votre travail ?

Baptiste : A protéger l'espace littoral (la faune, la flore et les paysages).

FB. Pourquoi posez-vous une ganivelle ? L'endroit était-il abîmé ?

B. Oui car ce site est très fréquenté par les touristes et la végétation a été dégradée par le piétinement. Le sol se retrouve à nu avec des problèmes d'érosion. Donc on essaie de retrouver une végétation qui va tenir le sol.

FB. Est-ce facile de poser des barrières ?

B. On a des profondeurs de sol qui sont très différentes. Les endroits piétinés laissent très peu de substrat de sable et la roche est à fleur. Cela complique la pose des poteaux mais nous avons des outils.

FB. Vous occupez-vous des animaux aussi ?

Oui car sur la côte sauvage on a beaucoup d'espèces d'oiseaux. Des oiseaux marins, des oiseaux nicheurs comme le gravelot à collier interrompu ou le traquet motteux.

FB. Si un oiseau est blessé ou malade, vous occupez-vous de lui ?

B. Oui, je contacte un centre spécialisé dans les soins des animaux sauvages et protégés car beaucoup sont protégés. Ces animaux ne peuvent pas être transportés n'importe comment et par n'importe qui.

FB. Faites-vous des rapports ?

B. Cela arrive. Par exemple, Nicolas ici présent, fait partie du Conservatoire du Littoral qui est propriétaire de l'espace naturel protégé et il fera un compte-rendu de son travail.

FB. Avez-vous des bénévoles ?

B. Nous avons, par exemple, des élèves qui sont en BTS GPN (gestion et protection de la nature) qui viennent se former aux techniques de pose de ganivelles ou en génie écologique de restauration du sol et de la nature. On peut dire qu'elles sont bénévoles. Nous recevons aussi des stagiaires.

Le traquet motteux

FB. Est-ce que des personnes vous appellent pour vous signaler un endroit dégradé ?

B. Cela arrive car nous travaillons avec les communes qui sont très soucieuses de la stabilisation du **trait de côte*.** Chaque année on perd un peu de terre à cause de l'érosion. Il arrive aussi que des promeneurs nous signalent ce qui se passe sur le terrain.

FB. Travaillez-vous en toute saison ?

Oui, je travaille à l'année, tous les jours sur le terrain hiver comme été.

Gravelot à collier interrompu

Trait de côte : Le trait de côte est une ligne qui marque la limite jusqu'à laquelle peuvent parvenir les eaux marines

PORT HALIGUEN

"er marquais port halleguen" soit en français"le marais du port des saules".

Port Haliguen est, depuis des temps immémoriaux le refuge idéal des navigateurs. Déjà connu des Antiques, il figure dans la géographie de Ptolémée. Cette petite ria* qui s'enfonce comme un coin dans le flanc du massif insulaire primitif de Quiberon, a été très vite choisi comme le havre par les navigateurs :
- Ceux qui venaient du fond de la Méditerranée pour négocier l'étain de la Cornouailles anglaise;
- les marchands de la ligue Hanséatique*;
- les chasse-marées (petits caboteurs) des XVII, XVIII, XIX et XX siècles;
- les navigateurs actuels de la vraie plaisance, gardiens des anciens savoirs de la marine à voile.

En 1746, Port-Haliguen vécut le drame de la mise à sac de la presqu'île. Les troupes anglaises y détruisirent quatre barques (de 18, 35 et 50 tonneaux), seize chasse-marées, quatorze chaloupes de pêche avec leurs filets, une gabarre de 16 tonneaux, sept maisons, deux étables et onze magasins de 160 à 1. 125 m2, contenant des presses à sardine, des gréements et des marchandises diverses liées à la pêche, à la navigation et à la conserverie. Les dégâts pour Port-Haliguen furent évalués à 70.900 livres par le Sieur MARION, directeur des domaines de Son Altesse Sérénissime Monseigneur le duc de Penthièvre. Elles s'élevèrent à 429.576 livres pour l'ensemble de la presqu'île. Notons, à titre comparatif, qu'un cheval valait 60 livres, un boeuf 45, un mouton 3, une vache 30 et un cochon 20 livres.
En 1795, de nouvelles destructions marquèrent ce port Haliguen lors des ultimes combats que se livrèrent, en ce lieu, les dernières troupes des cinq mille Emigrés et des dix mille Chouans affrontées aux troupes des Républicains. En souvenir, certaines familles entretenaient des lys blancs dans leurs jardins, en souvenir du Roi.
Petit à petit, la ria naturelle fut aménagée. En 1834, le poète Victor Hugo et son amie Juliette Drouet visitèrent Quiberon, en compagnie d'Abel Hugo qui, l'année suivante, signala dans son ouvrage "La France pittoresque", que le port Haliguen est protégé par "deux jetées de pierres sèches et peut recevoir des bâtiments de trois cents tonneaux". A partir de 1840 furent construits les môles* et les quais actuels du "vieux port".
Le vieux port a été construit à partir de 1848.Des prisonniers politiques ont été employés pour son édification. Le premier plan connu date de 1802.
Les industries liées à la pêche (conserveries…) se sont installées à Quiberon dès les années 1880 grâce à l'invention d'une méthode hygiénique de conservation par Nicolas Appert.
A Port-Haliguen, des presses à sardine existaient déjà depuis bien longtemps. Elles étaient installées dans la "cour Royale".
Le port recevait un petit trafic commercial jusque dans les années 1930:
- charbon de Cardiff;
- glace et rogue de Norvège;
- poteaux de mines pour le pays de Galles;
- ciment.

Au début du XXe siècle, ce port était très fréquenté par les nombreux pêcheurs bretons qui poursuivaient la sardine au cours de ses migrations printanières et estivales.

Le port Haliguen est actuellement le port de plaisance le plus important de la presqu'île avec 1050 places de bateaux, on dit des anneaux (d'amarrage) .
Le port Haliguen est constitué d'un vieux port de pêche, du bassin Ouest et du bassin Est. Les digues servent à protéger les bateaux du vent et des vagues.

Interview d'un plaisancier

Quel style de bateau possédez-vous ?
Un voilier.
Quel nom porte-t-il ?
Haliguen.
Qu'est-ce qui vous a poussé à acheter un bateau ?
Le plaisir de la mer.
Vivez-vous dans ce bateau.
Non. Il est trop petit.
A quelles occasions vous en servez-vous ?
Le week-end essentiellement.
De quelle ville venez-vous ?
De Quiberon.
Depuis combien de temps y vivez-vous ?
Depuis six ans.
Pourquoi avez-vous choisi de le laisser dans ce port ?
Parce que j'habite Quiberon et c'est tout près de chez moi.

C’est à la capitainerie que l’on gère l’ensemble des mouvements dans le port.

Lorsqu’on veut nettoyer les coques ou effectuer des réparations sur un bateau, celui-ci est placé sur une girafe pour être sorti ou remis à l'eau. Dans le port il n’y a pratiquement que des bateaux de plaisance. Il y a plus de mille places.

Interview de Christelle secrétaire à la capitainerie de port Haliguen

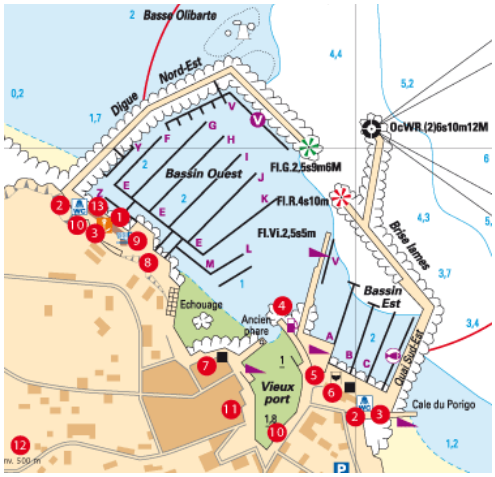
Quel est votre métier ? Je suis secrétaire dans la capitainerie.
A quoi sert la capitainerie ? Elle sert à la gestion des places dans le port, elle sert d’office d’information.
Quel est votre rôle ? Dès qu’il y a un bateau qui entre dans le port on lui trouve une place.
Pourquoi avez-vous choisi de travailler dans une capitainerie ? J’aime ce métier car c’est un bel environnement, j’aime être à côté de la mer, de la nature.
Aimez-vous votre travail ? Les bateaux c’est sympathique !
Qu’aimez-vous dans votre travail ?, la gestion du plan d’eau, la relation avec les clients.
A quel âge avez-vous commencé ? J’ai commencé il y a trois ans.
Combien de personnes travaillent dans la capitainerie ? Il y a quatre femmes et huit hommes. Deux personnes gèrent la comptabilité, le secrétariat…
Travaillez-vous la nuit ? Je ne travaille pas la nuit et je termine à 18h10.
Combien y-a-t-il de bateau dans le port ? Il y a 1050 bateaux dans le port
Faut-il demander à quelqu’un la permission de sortir ? Ils ne peuvent pas sortir s’il y a une mauvaise météo.
Y a t il souvent des bateaux qui ne peuvent pas sortir à cause d’une mauvaise météo ? Au bord de la mer il y a souvent du gros temps. Il faut faire attention aux marées, à la force de mer et au vent.
Qui donne l’alerte au cas où un bateau ne serait pas rentré ? Quand les bateaux ne rentrent pas c’est généralement la SNSM qui s’en occupe.
Avez-vous déjà vu un bateau couler ? Personnellement je n’ai jamais vu de bateaux couler.
Clotilde, Clarisse, Clara S.

Nettoyage du bateau

Comment vous vous appelez ?
Je m’appelle Paul Gouass c'est un nom breton.
Vous faisiez quoi avant ?
J’ai commencé à 15 ans à la marine marchande.
Pendant combien de temps avez-vous navigué?
J’ai navigué pendant 37 ans.
Est-ce que vous donnez un nom à votre bateau ?
J’ai vu beaucoup d' albatros en mer, c’est un très bel oiseau et j’ai appelé mon bateau Albatros .
Est-ce que vous utilisez votre bateau tous les jours ?
Oui, j’habite dans le coin mais l'année dernière il ne m'a pas servi car j’étais à l’hôpital. C’est pour cela qu’il est très sale.
Que faites vous sous la coque ?
Je nettoie mon bateau avec de l’eau de javel, cela tue les algues.
Après je passerai le karcher et il sera comme neuf.
Comment sortez-vous le bateau de l’eau ?
On le sort grâce à la girafe, cette grue qui porte les bateaux hors ou dans l’eau.
Merci de vos réponses à nos questions…

Le port actuellement, équipements et services

1. - Capitainerie. Distributeur CB
2. - Sanitaires
3. - Laveries
4. - Carburant 24/24
5. - Manutention
6. - Maison du port
7. - Maison du phare
8. – Schipchandlers (accastillage*)
9. - Bar, restaurant



Il reste malgré tout quelques bateaux de pêche à la ligne, au casier ou au chalut. Ils sont tous amarrés au même quai.

Nous y avons rencontré **Aurel** qui a accepté de répondre à nos questions :
Depuis combien de temps exercez-vous ce métier ? Je pêche depuis 25 ans.
Qui vous a enseigné la pêche ? Un autre pêcheur.
Quel type de pêche utilisez-vous ? Je pêche à la ligne.
Quel matériel utilisez-vous ? Du fil et des hameçons.
Pêchez-vous à marée haute ou à marée basse ? Les deux.
Quelles espèces de poisson pêchez-vous le plus ? la daurade et le bar
Quelle est en moyenne la quantité de poissons pêchée par mois ? Ce n'est jamais fiable, on ne peut jamais savoir.
A quelle période de l'année y-a-t-il le plus de poissons ? Ça dépend des espèces, chaque espèce a son moment propice.
Quel est le plus gros poisson que vous avez pêché ? Combien pesait-il ? Une dorade, 43 kilos, 4,13 mètres.
Combien de personnes travaillent sur votre bateau ? Je suis tout seul.
Quels sont vos horaires de travail ? Je n'ai pas d'heure en principe je pars à 4 heures, 5 heures du matin.
Combien de fois allez-vous en mer par mois ? Ca dépend du temps.
Combien de temps restez-vous en mer à chaque fois ? Ca dépend 8h, 10h, 12h.
Est-ce que le métier de pêcheur est dur ? Oui ce n'est pas un métier facile.
. Etes-vous capitaine ? Oui de mon bateau !
Comment s'appelle votre bateau ? Laurinouck .
Etes-vous d'ici ? Oui.
Avez –vous déjà vu d'énormes étoiles de mer ? Oui, il en existe des gigantesques de 50 cm de diamètre. Les pêcheurs d'ici ne les aiment pas car elles magnent les coquillages et les crustacés et beaucoup pêchent au casier.
Est ce que les poissons qui ne vous intéressent pas vous les remettez à l'eau ? Oui
Avez-vous déjà vu des pieuvres géantes ? Non

Benjamin B, Romain T, Joël, Emma F, Léa, Coline

L'entrée du vieux port est gardée par un ancien phare qui n'est plus en service mais que l'on peut visiter. Elle est aussi ornée d'une sculpture très originale, « le pêcheur et l'Ondine », car les deux personnages se font face sur la digue de part et d'autre du chenal.

Tristan Jordan
Clémence Juliette
Clémence Clémence

Lexique :
La ligue Hanséatique : La Hanse (également appelée ligue hanséatique, Hanse germanique ou Hanse teutonique) était l'association des villes marchandes de l'Europe du Nord autour de la mer du Nord et de la mer Baltique
Une ria : Basse vallée d'un fleuve envahie par la mer.
Accastillage : matériel nécessaire pour les manœuvres des bateaux, cordage…

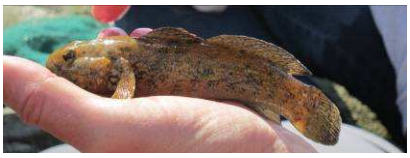
LA FAUNE

DE L'ESTRAN*

UNE GRANDE VARIÉTÉ D'ESPÈCES

Le gobie

est un poisson très commun, au bord du rivage. Parmi les merveilleux poissons que l'on peut observer c'est un de ceux qui offre le plus de diversité, tant par la coloration, l'habitat ou les différents modes de vie. Les gobies ne possèdent pas de ligne latérale, ce qui est assez rare chez les poissons. Les nageoires pelviennes (ventrales) sont réunies et forment une ventouse que le gobie utilise pour adhérer au **substrat***.



Les oursins

Il peut y en avoir de différentes couleurs, ils font partie de la famille des étoiles de mer car ils ont cinq branches comme les étoiles de mer.

Les crabes

Les crabes font partie de la famille des crustacés. Pour vous divertir nous vous donnons quelques races de crabes : le tourteau, le crabe araignée, le crabe des neige, le crabe batailleur, le crabe vert (ou enragé), le crabe violet et le crabe cocotier.

Il existe plus de 100 races de crabes

D'où leur viennent ces noms étranges ? Le crabe araignée s'appelle ainsi à cause de ses poils sur son corps. C'est sa faculté de casser une noix de coco avec une seule pince qui a valu son nom au crabe cocotier.

Le crabe vert lui tient son nom de la couleur de sa carapace donc c'est pareil pour le crabe violet.

Le lièvre de mer :

Genre de **gastéropode***, grosse « limace ailée » il s'appelle ainsi notamment à cause des deux grandes « cornes » postérieures, évoquant la tête d'un lièvre. Le lièvre de mer crache de l'encre violette quand il se sent menacé

Les étoiles danseuses

Ce sont des étoiles de mer. Elles ont cinq branches poilues qu'elles agitent, ce qui donne l'impression qu'elles dansent.

estran : L'estran est la partie de la plage recouverte lors des pleines mers (marée haute) et découverte lors des basses mers (marée basse).

Substrat : Support sur lequel vit un animal ou une plante.

gastéropode : Mollusque se déplaçant sur son pied.