



La mémoire maritime en action
ASSOCIATION DES AMIS DU MUSÉE MARITIME DE LA ROCHELLE

L'AAMMLR VOUS PROPOSE
LE SAMEDI 14 SEPTEMBRE 2019



Visite guidée du Fort de l'Île Madame
Visite guidée de la ferme aquacole et de ses productions
Exposé sur l'évolution du marais
Cocktail de bienvenue
Repas au restaurant de la ferme aquacole

PARTICIPATION

Île Madame et repas (hors boissons) 32 euros
Île Madame et repas - de 12 ans 19 euros
Option Ecomusée 5 euros

INSCRIPTION AU CARRÉ DES AMIS

Tél. 05 46 27 20 47 - carre-lesamis@orange.fr

Renseignements sur notre site internet : <https://www.aammlr.com/>

RÈGLEMENT AVANT LE 9 SEPTEMBRE 2019

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

Rendez-vous à 7h50 au Parking Bernard-Moitessier
(proche du Carré des Amis).

L'accès par la Passe aux Bœufs n'étant ouverte qu'entre 8h15 et 15h20, nous avons prévu que le trajet aller se ferait directement en voiture (co-voiturage) depuis La Rochelle jusqu'au parking de la ferme aquacole de l'Île Madame.

Pour le retour, ceux qui le souhaitent pourront repartir à pied pour profiter de l'exceptionnelle vue depuis la Passe aux Bœufs.

Les voitures nécessaires seront transférées de 14h à 14h15 entre la ferme aquacole et le parking côté continent. Les chauffeurs de ces véhicules qui souhaitent faire le retour à pied pourront être reconduits au début du trajet à la fin de ce transfert.

Départ en covoiturage vers Port des Barques à 8h (prévoir **6 euros** pour le covoiturage, non compris dans le tarif de participation indiqué ci-après). Trajet en voiture jusqu'au parking de la ferme aquacole de l'Île Madame par la Passe aux Bœufs, stationnement sur place.

9h00	Arrivée sur site, trajet à pied jusqu'au fort : 10 mn.
9h15 à 10h15	Visite guidée du Fort de l'Île Madame.
10h30 à 11h30	Visite guidée de la ferme aquacole et de ses productions.
11h30 à 12h15	Exposé sur l'évolution du marais à partir de l'exemple du Golfe de Saintonge.

Cocktail de bienvenue (Lors de l'inscription merci de préciser votre choix entre avec ou sans alcool).

12h30 à 14h00 Repas au restaurant de la ferme aquacole.

Départ à partir de **14h15** pour ceux qui veulent repartir pour franchir la Passe aux Bœufs à pied.

Départ au plus tard à **14h40** pour ceux qui repartent en voiture directement depuis la ferme aquacole.

À **15h** regroupement côté Port des Barques pour que les piétons retrouvent les véhicules.

Après-midi : **OPTION** visite guidée de l'Écomusée de Port des Barques.

PARTICIPATION

Visite guidée Île Madame et repas (hors boissons)	32 euros
Visite guidée et repas enfant (moins de 12 ans)	19 euros
Option visite guidée Ecomusée de Port des Barques	5 euros

CONTACTS

Organisation journée « **Île Madame** » :

Alain BONNEAU 06 63 89 57 59

Catherine MERLET 07 78 05 07 94

Référent Atelier Sorties :

Gérard JACOB 06 99 08 77 00

Plus petite Île de la Charente-Maritime, l'**Île Madame** est la plus calme et la plus sauvage des îles de l'archipel charentais.

Faisant partie intégrante du site classé de l'Île Madame et de Port des Barques, elle possède un patrimoine naturel exceptionnel sur le plan géologique, faunistique, floristique et maritime.

Marquée par l'Histoire, elle était l'une des possessions de l'Abbaye-aux Dames de Saintes, à qui elle a été attribuée en 1047.

La construction de l'Arsenal et de la Ville de Rochefort, en 1666, nécessite la mise en place d'un système défensif, qui va se déployer par vagues successives. Le Fort de l'Île Madame en est l'une des composantes et les premiers travaux débiteront en 1693. L'époque moderne se caractérise par le développement de l'ostréiculture et de l'agriculture biologique.

Ce sont tous ces aspects que nous vous proposons de découvrir.

La Ferme de L'Île Madame est une entreprise familiale indépendante depuis 1980. Initialement, l'activité principale était l'élevage des palourdes, la vénériculture.

Dans les années 1990, la ferme s'est diversifiée en mettant en place de nouvelles productions : l'élevage et l'affinage d'huîtres de claires, la création d'un marais salant traditionnel, la culture de la salicorne et l'élevage de crevettes impériales.

Afin de faire découvrir l'exploitation et les produits, il est décidé en 1996 de développer l'activité agrotouristique en proposant des visites de l'exploitation et une dégustation à la ferme des produits.

La commercialisation des produits se fait sur place à la boutique de la ferme et dans des épiceries fines et magasins fermiers de la région.

On y cultive aussi les terres agricoles de l'Île Madame avec des céréales (orge, avoine, etc.) et on y élève des moutons qui entretiennent les prairies de l'île.

L'activité est située sur un site naturel remarquable et repose principalement sur l'utilisation de l'eau de mer. Afin de préserver ce milieu et la qualité de l'eau les terres sont cultivées en agriculture biologique.

REPAS À LA FERME AUBERGE MARINE

Menu Océan

Assiette de 6 huîtres n°5 de l'Île Madame

ou

Soupe de poissons

ou

Velouté de salicorne

Moules Marinières (selon saison)

ou

Saucisses d'agneau de l'Île Madame

Caillebotte (spécialité laitière régionale) et galette charentaise

ou

Crème au cognac et galette charentaise

ou

Gâteau fermier

Café