



©Pierre Quillivic



Maternelle et Élémentaire



©Karine Diraison

CONSERVERIE
MUSÉE
LE GALL

EN ROUTE POUR L'USINE !

Catalogue 2022-2023

LOCTUDY
VOUS VOILÀ À BON PORT

L'ancienne conserverie de Loctudy est désormais un musée maritime et industriel. Ce dernier raconte l'histoire de l'une des activités économiques majeures du littoral, celle de la mise en conserve des produits issus de la mer.

Les bâtiments ainsi que les collections du musée sont classés aux Monuments Historiques. Ensembles, ils incarnent les deux facettes de l'histoire des conserveries, celle des patrons et celle des employé.e.s.

Les caractéristiques et conditions de travail de ces deux classes sociales y sont présentées tour à tour afin de laisser la liberté aux visiteurs de se faire leur propre opinion sur l'histoire de ce secteur d'activité.

Le musée de la conserverie se pense comme un musée de société, ouvert aux débats et enjeux contemporains. Il vise à conserver et transmettre la mémoire des hommes et des femmes ayant travaillé dans cette industrie et à créer un pont entre les générations.



Le musée de la conserverie

Le service des publics

Le musée de la conserverie souhaite proposer plusieurs points d'entrées thématiques de visites à l'intention des établissements scolaires. Son objectif est de s'inscrire dans le parcours scolaire des élèves de tous niveaux, en proposant un contenu diversifié, en adéquation avec les programmes de l'Education Nationale.

Au-delà de la simple découverte d'une conserverie du début du XXe siècle au cours d'une sortie scolaire, le musée projette de co-construire des projets artistiques et culturels avec les établissements scolaires du territoire. La collaboration avec les équipes pédagogiques est un de ses principaux objectifs afin de proposer aux élèves une offre variée d'exploration du milieu de la conserve, tant sur la forme que le fond.

Dans son approche pédagogique, le musée de la conserverie tend à faire appel au vécu quotidien des élèves, à leur héritage familial, leurs expériences personnelles mais aussi leur sensibilité et leur créativité afin de créer un dialogue autour du milieu de la conserve. Au-delà de la dimension culturelle, le service éducatif vise à fournir aux élèves des clés de lecture de la société française d'autrefois et de ses mutations afin de leur permettre d'appréhender plus aisément celle dans laquelle ils grandissent aujourd'hui.

SOMMAIRE

Les entrées thématiques

MISE EN PERSPECTIVE

Comment conserve-t-on les alimentsp.6

La maison du patron et l'abri du marin.....p.7

AVANT DE TRANSFORMER LE POISSON

Cap sur les bancs de sardines !.....p.8

Des condiments chatoyants.....p.9

LE TRAVAIL A L'USINE

La sardine. De la mer à l'assiette.....p.10

L'art et la manière de mettre en boîte.....p.11

Les informations pratiques

L'accueil des élèves.....p.13

La préparation de votre visite.....p.14

Les tarifs pour les scolaires.....p.15

Se rendre au musée.....p.16



LES THEMATIQUES DE VISITE





Comment conserve-t-on les aliments ?

Comment les populations conservaient-elles leurs aliments avant l'invention des bocaux et des boîtes de conserve ? Qui a inventé la boîte de conserve ? Par cette approche thématique, nous proposons un **voyage dans le temps, de l'Antiquité à la Révolution industrielle** afin d'aborder avec les élèves les **différentes techniques de conservation des aliments** (séchage, salage, fumage, fermentation), jusqu'à **l'invention de Nicolas Appert**.

La présentation de ces différentes techniques est aussi l'occasion de faire réfléchir les élèves sur **le rapport aux aliments**, aux outils et à **l'hygiène des sociétés au fil du temps**. Un focus spécifique sur les usages du sel au fil du temps sera proposé à cette occasion.



Durée: 45 minutes



Cycles : 2 - 3



Enjeux pédagogiques :

- Explorer les organisations du monde
- Les objets et leur relation à l'espace
- L'âge industriel de la France



©Pierre Quillivic

La maison du patron et l'abri du marin



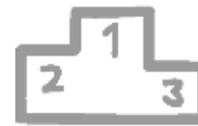
©Archives départementales du Finistère

D'où vient la jolie couleur rose de la villa qui jouxte la conserverie de Loctudy ? Vous fait-elle penser à un symbole en particulier ? Il s'agit d'un clin d'oeil aux **abris de marins** construits dans une majeure partie des ports du Finistère sud à l'initiative du **philanthrope Jacques de Thézac**.

Cette anecdote nous offre l'occasion d'évoquer avec les élèves l'histoire de ce **type d'habitat spécifique au littoral breton** et de ses **différents usages**, avant de le comparer avec la **villa balnéaire** du musée, habitat pour sa part d'usage bourgeois, occupé par la famille ayant dirigé l'usine.



Durée : 45 minutes



Cycles : 2 - 3



Enjeux pédagogiques :

- Explorer les organisations du monde
- Habiter les littoraux



Cap sur les bancs de sardines !

Comment pêchait-on la sardine il y a 100 ans et comment la pêche-t-on aujourd'hui ? Cette thématique vise à montrer aux élèves **l'évolution des techniques de pêche à la sardine et des navires de pêche sur Loctudy** depuis les années 1920 jusqu'à nos jours. Cette approche est aussi l'occasion d'évoquer l'évolution du métier de marin-pêcheur ainsi que les enjeux contemporains auxquels fait face la profession. La question de la **fragilité des écosystèmes marins** et de la **nécessité de protéger les océans** en régulant l'activité de pêche peut aussi faire l'objet d'un point spécifique lors de cette visite thématique.



Durée: 45 minutes



Cycles : 1 - 3



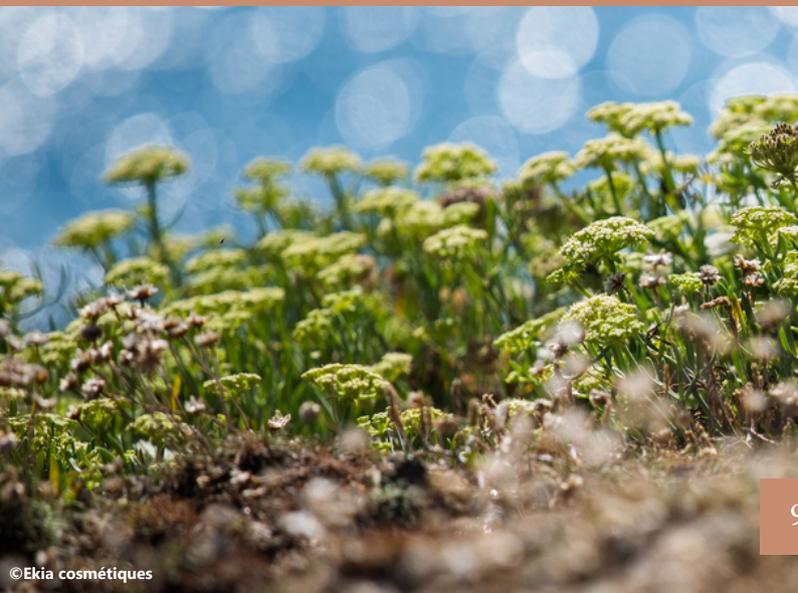
Enjeux pédagogiques :

- Explorer les organisations du monde
- Les fabrications humaines et la relation entre l'objet et l'espace



©MGC Prévention Santé

Des condiments chatoyants



La sardine au naturel, c'est très bon mais avec des condiments, c'est encore meilleur !

Cette thématique permet de présenter aux élèves des **condiments d'origine** (végétale, minérale, animale) **et de texture** (solide, liquide, en poudre) **différentes**.

Toucher, sentir, goûter mais aussi distinguer la **différence entre assaisonnement et condiment**, entre **arômes et épices** ou entre **goûts et saveurs**, tels sont les enjeux de cette **approche sensorielle** de l'univers des conserveries.

Un **focus environnemental** et **écoresponsable** pourra également être proposé autour des **produits locaux** et des **circuits courts**.



Durée: 45 minutes



Enjeux pédagogiques :

- Explorer le monde par les 5 sens
- Consommer local



Cycles : 1 - 3



©Archives départementales du Finistère



La sardine. De la mer à l'assiette

Le **voyage de la sardine, de la mer à l'assiette**, est un long périple jalonné d'épreuves. Au total, le petit poisson pélagique passe par une **quinzaine de manipulation, manuelles et mécaniques**. Ce sont ces dernières que nous proposons de faire découvrir aux élèves en mettant l'accent sur **les outils utilisés à chacune de ces étapes** et sur **le savoir-faire mobilisé**.

Cette approche est basée sur la mise en valeur du **patrimoine industriel** de l'univers des conserveries. Une attention particulière est portée aux **machines des années 1920** exposées au sein de l'usine, à leur **mode de fonctionnement** ainsi qu'aux **progrès techniques** qu'elles incarnaient pour leur époque.



Durée: 45 minutes



Cycles : 2- 3



Enjeux pédagogiques:

- Faire l'expérience de l'espace
- Explorer les organisations du monde
- L'âge industriel en France
- Consommer en France



L'art et la manière de mettre en boîte

La boîte de conserve est un symbole majeur de **l'ère industrielle**. Elle est concomitante à de nombreux **progrès techniques**, notamment ceux de **l'imprimerie**, mais aussi à de **nouveaux modes de déplacement** tels que le **train**, et de **consommation** avec **l'avènement de la société de loisirs** et ses pique-niques en plein air.

Cette approche thématique permet aux élèves de découvrir **l'évolution de la boîte de conserve** au fil du temps, aussi bien dans sa **dimension technique et esthétique**, que dans son **usage**. Le **rôle des usiniers-conserveurs** dans les **stratégies de promotion** de leurs produits ainsi que les partenariats avec des **artistes-graphistes de renom** sont mis en avant à cette occasion.



Durée: 45 minutes



Cycles : 2 - 3



Enjeux pédagogiques:

- La narration et le témoignage par les images
- La représentation plastique et les dispositifs de présentation
- L'âge industriel en France

LES INFORMATIONS PRATIQUES





©Karine Diraison

L'accueil des groupes scolaires

Les dates de fermeture du musée ne concernent que le grand public.

Pour les groupes scolaires, l'accueil est maintenu tout au long de l'année sous les conditions décrites ci-dessous :

Visites guidées (toute l'année)

Les visites guidées sont effectuées **sur réservation préalable** auprès de l'équipe du musée par téléphone au 02.98.98.83.99 ou par mail : musee.alexislegall@loctudy.fr

En hiver (de novembre à fin mars) du lundi au vendredi, de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

En saison (d'avril à fin octobre), du mardi au vendredi, de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

Attention ! **PAS DE VISITE LE LUNDI EN PLEINE SAISON** (jour de fermeture du musée)

Visites libres (seulement d'avril à octobre)

Le musée de la conserverie est également accessible en visite libre pour les enseignants et leurs élèves **durant la saison touristique**. Afin de garantir le confort de toutes et tous, nous vous demandons d'**avertir le musée en amont de votre visite**, afin que nous informions les autres visiteurs de la présence d'un groupe d'élèves.



Par la **diversité des thématiques** et des angles d'approche proposés, le musée a vocation à toucher **plusieurs disciplines enseignées** dans les écoles maternelles et élémentaires.

Afin de vous offrir une **visite « à la carte »**, à partir des **entrées thématiques de votre choix** et en fonction de **l'approche pédagogique** que vous souhaitez adopter, nous vous invitons à prendre contact avec la médiatrice culturelle du musée **plusieurs semaines en amont** de votre visite.

La médiatrice culturelle du musée se tient à votre disposition pour vous envoyer des **contenus et références bibliographiques** pour vous **aider à préparer votre visite**.

Une **après-midi « portes ouvertes aux enseignants »** est prévue le **samedi 1er octobre 2022**, de **14h30 à 17h30**.

Sur inscription préalable

Contact:

Kathleen Bouquet, médiatrice culturelle
kathleen.bouquet@loctudy.fr
07.63.76.35.40



Les tarifs pour les scolaires

©Karine Diraison

Nous vous proposons **différents formats de visite**, selon **vos besoins**. N'hésitez pas à nous contacter pour des **devis** ou toute information nécessaire à la préparation de votre visite.

Tarifs :

Visite simple : 2,50 €/élève

Forfait audioguide: 10 €/classe

Forfait visite guidée : 20 €/classe

Gratuité accordée pour 2 encadrants/classe

+ le chauffeur du bus scolaire

A savoir :

Le musée de la conserverie de Loctudy ne dispose pas de l'appellation « Musée de France ». De ce fait, le pass éducation n'est pas valable pour entrer au sein de notre établissement. Les enseignants souhaitant visiter le musée en amont de la venue de leurs élèves devront s'acquitter d'un droit d'entrée.

Se rendre au musée de la conserverie de Loctudy



Accès :



à 30 minutes au départ de Quimper via les routes départementales D785 puis D2



D2 depuis Pont-L'Abbé (en gris foncé sur carte ci-dessus)

D53 depuis Plobannalec-Lesconil



Terminus : rond point en bout de la route départementale D2 à droite de la criée

A savoir :

Le musée de la conserverie ne dispose pas d'espace de pique-nique pour les groupes scolaires. Vous pouvez vous rendre à pied avec votre classe jusqu'à la place de la Mairie où vous trouverez un hall abrité ainsi que des pelouses à proximité, selon les conditions météorologiques du jour.

Attention ! Ces espaces sont occupés par les stands du marché tous les mardis, ainsi que les mercredis en saison touristique.



Accès au musée en remontant l'impasse du Nord (entrée boutique)

Dépose-minute sur le quai du port de pêche ou sur les places de parking en face de la criée, à côté de la terrasse du Café du port

Carte n° 1, t. 44 ©Géoportail



Stationnement de l'autocar sur les places de parking le long de la rue Rémy Le Lay

Aire à virer du bus

©Géoportail

Le musée de la conserverie de Loctudy ne dispose pas d'un parking attitré.

L'autocar peut s'arrêter momentanément le long du parking de la criée ou sur l'avancée du quai du port de pêche pour faire descendre les élèves. Votre groupe devra ensuite remonter la rue du Port puis tourner à gauche pour s'engager dans l'impasse du Nord.

Le chauffeur de l'autocar devra, pour sa part, aller stationner son véhicule sur le parking le long de la rue Rémy Le Lay.

**MUSEE DE LA CONSERVERIE
DE LOCTUDY**

8 impasse du Nord

29750 Loctudy

02.98.98.83.99

musee.alexislegall@loctudy.fr