



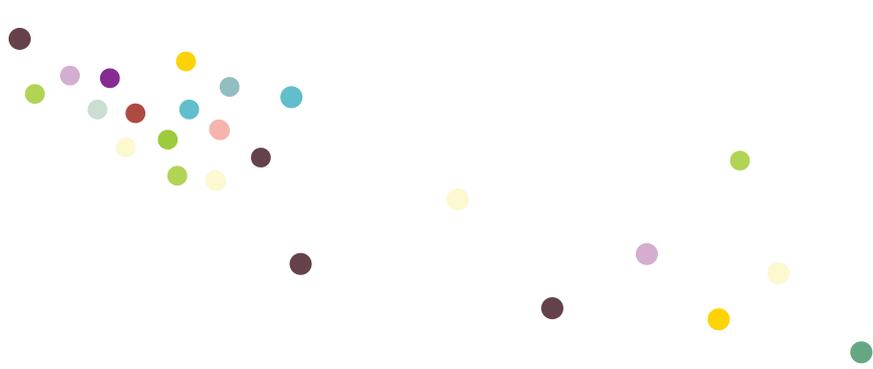
LE MUSÉE DE L'ÎLE D'OLÉRON

Dossier pédagogique

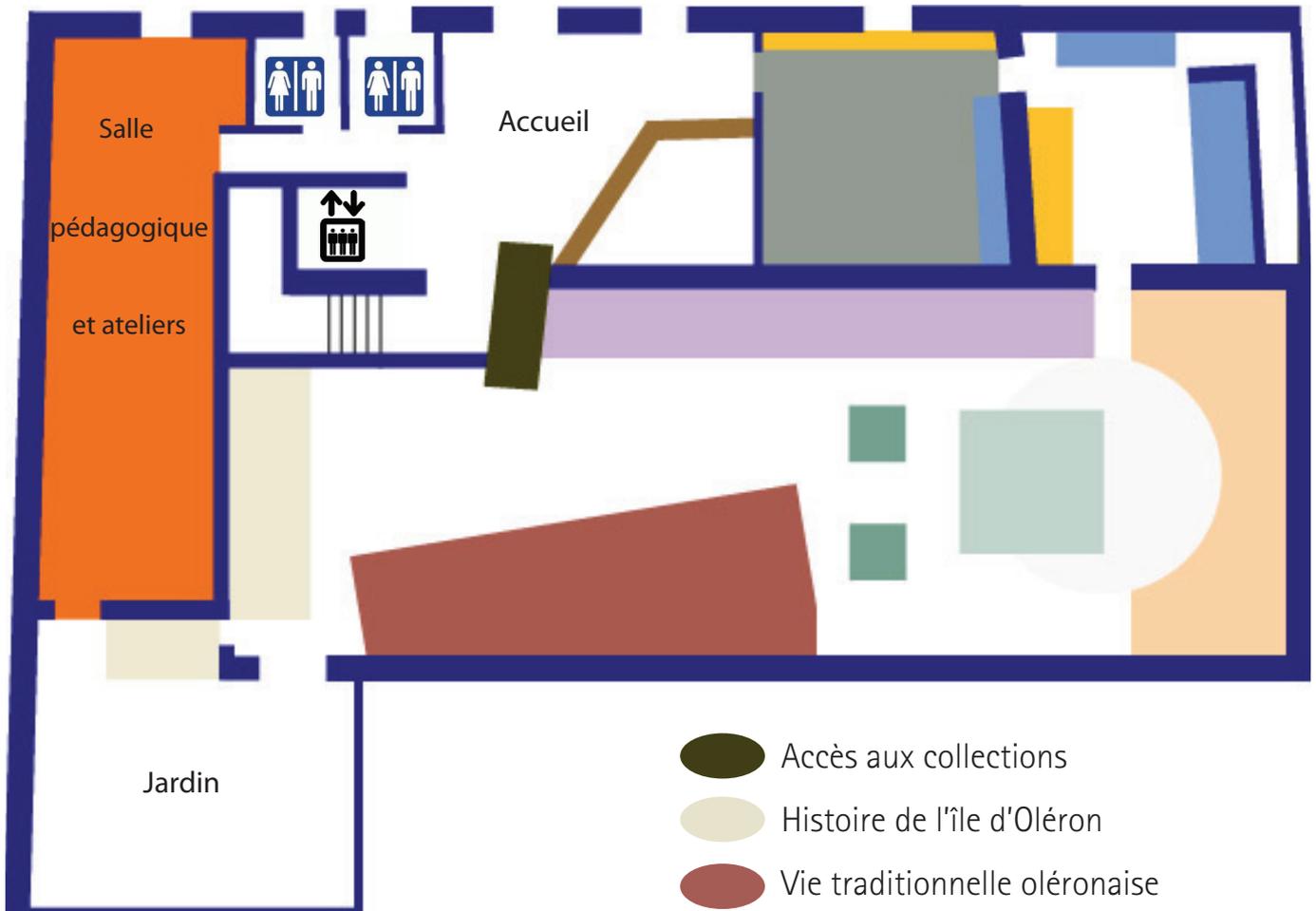
Enseignants

Aide à la visite

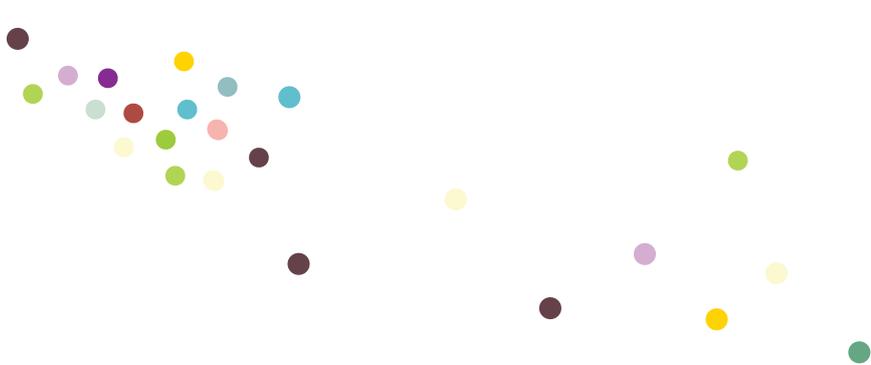
Exposition permanente par thématiques



Plan de l'exposition permanente



- Accès aux collections
- Histoire de l'île d'Oléron
- Vie traditionnelle oléronaise
- Gemmage
- Viticulture
- Saliculture
- Pêche
- Transport et tourisme
- Beaux-Arts



Informations pratiques

Le Musée de l'île d'Oléron

9, place Gambetta
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
05 46 75 05 16
E-mail : museeoleron@cdc-oleron.fr

www.musee-ile-oleron.fr



www.alienor.org

CONTACTS

Responsable du musée : Florence Bougnoteau
Chargée du service des publics :
Marjorie Peraud

HORAIRES

- Avril à juin et septembre - octobre : tous les jours 10h - 12h et 14h - 18h
- Juillet - août : tous les jours 10h - 19h
- Novembre à mars : du mardi au dimanche 14h - 18h

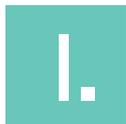
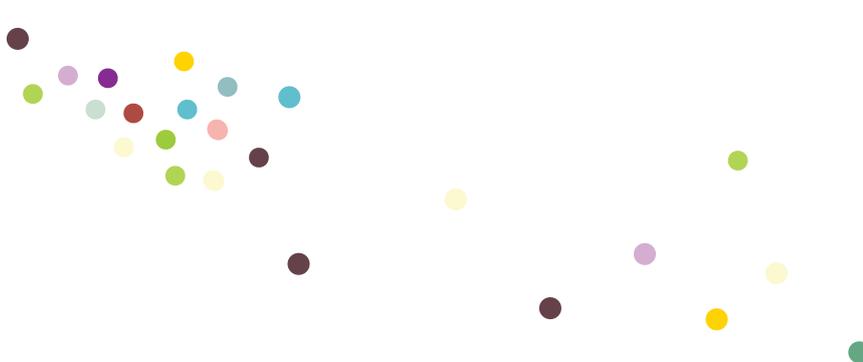
Fermé du 16 décembre au 31 janvier.

Sur les périodes d'ouverture : Accueil des groupes tous les jours (matin et après-midi) sur réservation.

COMPLEMENTS D'INFORMATIONS

Le musée est situé en centre-ville de Saint-Pierre-d'Oléron, à proximité d'un grand parking gratuit où il est possible de stationner des cars.
La cour du musée offre la possibilité de pique-niquer en plein air.





Tarifs

- Visites libres

Tarif réduit : 3 € (pour les groupes de plus de 10 personnes ou pour les visiteurs accompagnés par des prestataires touristiques prescrivant régulièrement la visite de notre site, les étudiants, les enfants (6-18 ans), les demandeurs d'emploi sur justificatif, les personnes en situation de handicap)

- Visites commentées et ateliers pédagogiques

Ateliers pédagogiques : 4,50 €

Visites commentées : 3,50 € (gratuit pour les accompagnants)

Frais kilométrique « hors les murs » : pour les ateliers « hors les murs » se déroulant en dehors du territoire de l'île d'Oléron, un forfait kilométrique de 0,25 € sera appliqué par kilomètre parcouru.

- Projets éducatifs

Forfait de 150 € pour une action éducative en partenariat entre un établissement scolaire et le musée de l'île d'Oléron et/ou le Port des Salines et/ou la Maison éco-paysanne, pour une durée d'une année scolaire (maximum 3 visites/ateliers sur l'année scolaire) + visites libres des sites sans nombre limite, sur réservation.

Forfait de 300 € pour un projet éducatif en partenariat entre un établissement scolaire et le musée de l'île d'Oléron et/ou le Port des Salines et/ou la Maison éco-paysanne, pour une durée d'une année scolaire (maximum 8 visites/ateliers sur l'année scolaire) + visites libres des sites sans nombre limite, sur réservation.



HISTOIRE

- 1.** Oléron est devenue une île durant la période Holocène, entre -13 000 et -6 000 ans, marquée par un réchauffement climatique, la fonte des glaces et la remontée progressive du niveau de la mer. Les premières traces de vie humaine remontent au Néolithique (environ -3 000 avant notre ère). En effet, deux **ateliers de fabrication de perles en coquillages** ont été retrouvés sur l'île d'Oléron. Ces perles étaient confectionnées à partir de coques à l'aide d'outils tels qu'une drille, des galets, des silex et un polissoir. Assemblées en collier, elles pouvaient servir de monnaie d'échange, mais aussi être cousues sur les vêtements pour se distinguer selon son âge, son sexe ou sa richesse.
- 2.** A l'époque Gallo-romaine, Oléron est appelée « Ularius », se prononçant "Oularious". **C'est grâce à l'occupation des Romains, qui dure plus de quatre cents ans, que les habitants commencent à cultiver la vigne et à récolter le sel** dans les marais salants. Le commerce du vin et du sel, qui servait à conserver les aliments, se met en place à partir de cette époque.
- 3.** L'île connaît un fort développement au moyen-âge. C'est au XII^e siècle avec **Aliénor d'Aquitaine**, mariée au roi d'Angleterre, que le commerce du vin, du sel, de la pêche et des céréales est le plus important. On raconte que le vin oléronais était servi à la table royale d'Angleterre. Aliénor, face aux nombreux problèmes de piraterie, demande la rédaction des **premières règles maritimes : les Rôles d'Oléron**. Ce règlement maritime restera en vigueur près de cinq siècles et sera à l'origine de l'actuel code maritime européen.

L'info en plus :

Les Rôles d'Oléron sont nommés ainsi parce qu'ils étaient rédigés sur un parchemin roulé et glissé dans un étui.



HISTOIRE

4. L'époque moderne (du XVI^e au XVIII^e siècle) sur l'île d'Oléron est marquée par un échange important avec des régions qui fournissent l'île en bois et en fer contre du sel et du vin. Mais c'est aussi l'époque des épidémies de pestes, des ouragans et des **guerres de religion**. Ces guerres opposaient les catholiques et les protestants. L'une des traces de ce conflit sur l'île, visible dans le musée, est le linteau de porte du moulin des Vesron. En effet, la nouvelle propriétaire, Jeanne Vesron y a gravé le symbole du sacré cœur pour montrer qu'elle était catholique et éviter ainsi des problèmes.

Des **fortifications** voient le jour près des côtes de l'île d'Oléron, sous Louis XIV, afin de protéger l'arsenal de Rochefort des Anglais. Le fort Louvois, construit de 1691 à 1694 à partir de plans de Vauban, permettra de croiser les tirs de canons pour verouiller l'accès sud de Rochefort.

L'info en plus :

Symbole du sacré cœur :



5. A la révolution française en 1789, l'île est rebaptisée l'île de la Liberté. Les prisonniers sont enfermés dans les fortifications de l'île, comme la citadelle du Château d'Oléron qui devient prison d'État. **Le fort Boyard**, construit à partir de 1804 et terminé vers 1857, servira lui aussi de prison pour les communards à partir de 1871 et restera une prison jusqu'en 1913.



VIE TRADITIONNELLE

L'habitat d'autrefois

Au XIX^e siècle, la majeure partie de la population était des paysans. **Leur maison était très simple, composée d'une seule grande pièce appelée thieuzine** en patois. Le sol était en terre battue et le mobilier réduit au strict minimum.

1. Dans les vitrines on peut observer **la vaisselle et autres ustensiles** utilisés à l'époque. On trouve notamment des assiettes en faïence décorées de motifs fleuris. Le charnier peut être considéré comme l'ancêtre du réfrigérateur : on plongeait la viande dans le récipient rempli de sel pour la conserver. Pour transporter l'eau, on utilisait des cruches que l'on remplissait au puits. La canette et la cassotte, posées sur l'évier en pierre, faisaient office de robinet. Le vin et l'eau, principales boissons à l'époque, étaient servis dans des moques, sorte de tasses en terre cuite.

2. La thieuzine comportait un élément essentiel : **la cheminée**. Elle permettait de confectionner les repas, de se chauffer et d'apporter un peu de clarté. Dans l'âtre, on peut observer une série d'objets utiles à la préparation des mets : le couève (marmite), le câlin (plat en terre cuite avec un couvercle aux bords recourbés), le diable (poterie ronde pour cuire les pommes de terre) et le grille-pain.

3. Dans **l'espace enfance**, on trouve une poussette de 1815 très moderne pour l'époque, ainsi que le bournal et le courriou permettant à l'enfant d'apprendre à marcher.



G EMMAGE

1. Le gommage vient du mot « **gemme** » qui signifie **résine**. La résine est une substance visqueuse et collante qui sert de cicatrisant aux conifères. L'activité de gommage consiste donc à blesser l'arbre pour faire couler la résine. Pour ce faire, les gemmeurs commencent par un repérage des arbres et l'installation des pots de février à mars. De mars à novembre, c'est la récolte, il faut retirer une partie de l'écorce de l'arbre avec le barrasquit, puis faire une entaille avec le hapchot. La résine s'écoule dans les petits pots en grès et est ensuite transvasée dans un seau, l'escouarte. A la fin de la campagne de gommage, le gemmeur racle la résine solidifiée à l'aide du barrasquit.

La résine ainsi récoltée permet d'obtenir de la colophane et de l'essence de térébenthine. Ces substances rentrent dans la composition des produits d'entretien mais aussi du savon, de la colle, des chewing-gums ou de l'encre.

2. Le gommage sur l'île d'Oléron débute dans les années 1870 et dure une centaine d'années. Pour faire face à la concurrence d'autres pays tels que la Grèce, la Chine ou le Portugal, la technique du **gommage activé** est rapidement adoptée. Elle consiste à pulvériser sur la plaie de l'arbre de **l'acide sulfurique**, permettant d'augmenter le volume de résine récoltée et de réduire la main-d'œuvre malgré le préjudice causé sur l'environnement. Cependant cela ne suffit pas et l'usine de La Tremblade ferme ses portes en 1970. Le gommage est une activité qui a relativement marqué le paysage forestier de l'île. Il arrive encore que l'on trouve des pots sur les pins dans les forêts de Saint-Trojan-les-Bains ou des Saumonards.

L'info en plus :

Les noms des outils de gommage proviennent du patois landais puisque cette activité a directement été importée de la région des landes.



SALICULTURE

1. La saliculture, sur l'île d'Oléron, s'est pratiquée jusqu'au début du XX^e siècle.

Appelé "l'or blanc", le gros sel était utilisé pour conserver les aliments et était soumis à un important impôt, la gabelle, jusqu'après la révolution française. Le sel n'était pas un produit facile à récolter et s'adaptait donc mal à l'industrialisation. Le sel de l'île a connu une concurrence redoutable des marais salants du midi et du sel gemme (provenant de la terre). C'est pourquoi aujourd'hui, il reste peu de marais sur l'île. Les sauniers ont réhabilité leurs salines pour s'orienter vers l'ostréiculture.

2. **Un marais salant, ou une saline, est un système de plusieurs bassins** communicants entre eux et qui ont des dénivelés et des densités de sel différents selon l'évaporation. Le dernier va permettre la récolte du sel. L'eau de mer pénètre dans le premier bassin par une écluse, la vareigne. Il s'agit d'un bassin de décantation que l'on nomme le jas, lors de cette étape la concentration du sel est de 34g/L. Après 15 jours environ, par un second système d'écluse, l'eau va se déverser dans les conches, bassin de concentration, par une canalisation souterraine portant le nom de gros mât/gourmas que l'on bouchait avec un bouchon en bois : le bondon. L'eau et le sel vont ensuite continuer leur route jusqu'aux bassins de cristallisation, les nourrices, qui desservent finalement les aires saunantes où la concentration du sel a atteint 380 grammes par litre d'eau ! Pour évacuer l'eau douce plus rapidement, on utilise le mors d'écours.

3. Les sauniers travaillent dans les marais de mars à octobre, c'est pourquoi la saliculture était souvent associée à une deuxième activité. La récolte se déroule **en été, période propice dû au soleil et au vent qui favorise l'évaporation**. On peut récolter deux types de sel dans un marais salant : la fleur de sel puis le gros sel. **La fleur de sel** est récoltée à la surface de l'eau, à l'aide du servion, sorte de pelle percée de trous. La fleur de sel est réputée aujourd'hui pour ses qualités gustatives. **Le gros sel**, lui, est récolté avec la simouche, un grand rateau sans dent. Le sel récolté forme des tas le long des aires saunantes que l'on appelle des mulons. Il est ensuite stocké dans le grenier à sel pour le séchage puis distribué à dos d'âne. Une fois la récolte terminée, à partir de novembre jusqu'à la prochaine saison, les marais salants sont inondés afin de les préserver des intempéries. Au printemps, le saunier travaille donc à la réhabilitation de son marais, il reforme et nettoie les différents bassins pour une nouvelle récolte.



PÊCHE

On distingue plusieurs activités pouvant être associées à la pêche sur l'île d'Oléron : la pêche à pied, l'ostréiculture, le ramassage du sart (les algues) et la pêche en mer.

1. La pêche à pied est un travail qui dépend des marées. En effet, les pêcheurs à pied parcourent l'estran à la recherche de coquillages. Les oléronais pratiquaient notamment cette pêche dans des écluses à poissons, à marée basse. Les écluses, parcs en forme de fer à cheval construits en pierre, emprisonnent les poissons lorsque la mer descend. Elles servaient aussi bien à l'alimentation des oléronais qu'à la protection des côtes contre l'érosion. Sur les 237 écluses en activité en 1853, il en reste aujourd'hui 17. La pêche à pied se pratique à l'aide de la fougne, l'espiot, la gourbeille et la torche à carbure pour la pêche de nuit.

2. L'ostréiculture s'est développée dans l'île d'Oléron lors du déclin des marais salants au milieu du XIX^e siècle. Ces derniers ont été modifiés pour devenir des claires ostréicoles. L'huître plate est l'huître originelle du bassin Marennes Oléron. Un accident permet l'implantation de l'huître portugaise : en 1868 le capitaine du navire « le Morlaisien », pris dans une tempête, se voit obligé de jeter sa cargaison d'huîtres portugaises par-dessus bord. L'huître plate est atteinte d'une maladie en 1920-1921, qui anéantit quasiment l'espèce. La portugaise devient l'huître du bassin Marennes-Oléron et prospère, avant d'être touchée à son tour par une maladie à partir de 1967. C'est alors que l'on introduit l'huître japonaise, plus résistante.

Les ostréiculteurs travaillent avec un chaland. Ils placent des collecteurs en mer sur lesquels les jeunes huîtres vont grandir. Pour continuer à se développer, les huîtres sont placées ensuite dans des poches dans les parcs d'élevage. Avant d'être vendues, elles seront affinées dans les claires. Cette étape fait la réputation du bassin Marennes-Oléron puisqu'elle est spécifique à celui-ci.

Le bassin Marennes-Oléron représente aujourd'hui la première zone de production ostréicole en France avec 50 000 à 60 000 tonnes d'huîtres vendues par an, ce qui constitue au total la moitié des huîtres vendues en France.

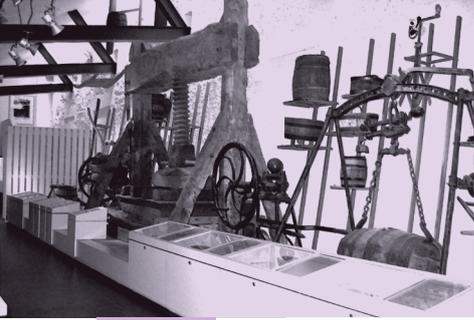


PÊCHE

3. Le ramassage du **sart (ou varech)**, utilisé autrefois comme engrais, s'est pratiqué sur l'île d'Oléron dès le IV^e siècle pour faire face à la rareté du fumier animal et à la pauvreté du sol. Cependant on compte d'autres utilisations pour ces algues. Elles servent de combustible mais sont aussi une source d'alimentation lors de famines. Le sart s'est transformé en véritable ingrédient culinaire à la fin du XIX^e siècle, on le trouvait dans certaines pâtisseries par exemple. Le sart possède également des vertus médicinales et d'autres qualités qui lui valent d'être utilisé pour fabriquer du savon ou encore pour teindre de couleur verte des tissus ou du verre.

4. L'île d'Oléron possède le premier **port de pêche** charentais qui s'élève au sixième rang national : La Cotinière. On y compte une centaine de bateaux sur lesquels travaillent plus de trois cents marins professionnels. Les bateaux partent en mer pour un, deux ou trois jours, et pêchent selon la saison : langoustines, céteaux, soles, bars, maigres, etc. Les marins pêcheurs utilisent différentes techniques (chalut, casiers, lignes...) selon les poissons à pêcher.

Les professionnels de la pêche s'inscrivent aujourd'hui dans la volonté de protéger la mer et son environnement en utilisant des filets permettant aux petits poissons de s'échapper, et en rapportant au port les déchets retrouvés en mer.



VITICULTURE

1. La viticulture sur l'île d'Oléron remonte à l'époque Gallo-romaine. En effet, ce serait les Romains qui auraient appris aux oléronais à cultiver la vigne autour du dernier quart du III^e siècle. La viticulture a évolué au fil du temps puisque le palissage et l'organisation en ligne comme on peut les voir aujourd'hui ne sont apparus qu'à la fin des années 1800. De plus, **la crise du phylloxera** (parasite) provoque presque l'anéantissement de la vigne oléronaise entre 1880 et 1885. Elle est néanmoins sauvée par le greffage des cépages sur des pieds de vignes américains (plus résistants). **La viticulture a été l'une des plus importantes activités de l'île car elle a généré un fort commerce à l'international.** Ce commerce remonte notamment au XII^e siècle, lors de la rédaction des Rôles d'Oléron, et s'effectuait avec l'Angleterre. Cette activité prospère jusqu'au début des années 1900 où les oléronais doivent s'organiser en coopératives pour surmonter les problèmes liés à la commercialisation.

Aujourd'hui, on trouve sur l'île différents cépages (le colombar, le sauvignon, le cabernet et le merlot) étendus sur 800 hectares de vignobles. Les viticulteurs oléronais produisent essentiellement du vin de table et du pineau des charentes.

L'info en plus :

L'île d'Oléron possède un climat propice à la culture de la vigne : il y gèle peu et son taux d'ensoleillement est le plus élevé des îles situées en métropole. C'est pourquoi elle est surnommée "l'île lumineuse".

2. **L'activité viticole comporte huit étapes principales.** La première est la préparation du terrain. A l'aide de bêches, de pioches et plus tard de charrues, la terre est labourée. Ensuite il faut planter la vigne. Pour ce faire, on utilise un plantoir et une fourche. La troisième étape est le traitement de la vigne contre les maladies et les parasites. L'étape suivante est les vendanges. Il s'agit ici de récolter le raisin que l'on transporte dans des paniers appelés bassiois. On le déverse ensuite dans des basses puis il est pilonné pour qu'il commence à rendre son jus. Le raisin est par la suite pressé à l'aide d'un pressoir pour extraire un maximum de jus. Après cela, on procède à l'enfûtage, c'est-à-dire que l'on remplit le tonneau à l'aide d'un entonnoir. Une fois le vin dans les bouteilles, pour nettoyer les fûts, les viticulteurs allumaient des mèches de soufre afin de supprimer l'oxygène qui s'y trouvait et éviter ainsi la prolifération de bactéries.

L'info en plus :

Le pressoir présenté dans le musée est le plus grand objet de la collection, il date de 1732.



T RANSPORT ET T OURISME

1. Sur l'île d'Oléron, au début du XIX^e siècle, **les voies de communication**, à la fois terrestres et maritimes, font défaut. Les routes empierrées sont inexistantes. Il faut attendre 1841 pour voir la mise en service d'une route reliant le Château d'Oléron au sud à Chassiron au nord, prolongeant ainsi la route départementale existante sur le continent.

Les liaisons maritimes avec le continent s'amplifient également mais ne peuvent être assurées d'une façon régulière en raison des grandes marées. A partir de 1855, les bateaux à vapeur font le transport entre l'île et le continent.

En 1900, la **construction d'une ligne de chemin de fer** reliant Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Denis et Boyardville, est décidée. Inaugurée en 1904, elle fonctionnera seulement jusqu'en 1935, la concurrence du service des autobus devenant trop rude. Le train transportant marchandises et passagers marquera fortement la vie de l'île et de ses habitants puisqu'il contribuera au développement économique de l'île et à une rupture de l'isolement de ses habitants.

De 1947 à 1966, **les bacs** assurent la liaison entre l'île et le continent. Dans un premier temps, ce sont des péniches de débarquement, ayant servi à transporter du matériel en juin 1944 sur les plages de Normandie, qui seront utilisées pour effectuer les traversées. Puis, elles seront épaulées par des navires conçus pour effectuer ce type de transport maritime.

Au début des années 1960, en été, une file de voitures attendent de longues heures, pour être chargées sur les bacs à destination d'Oléron. **La nécessité d'un pont** entre le continent et l'île n'est plus à démontrer et l'idée s'impose d'elle-même. En 1964, débute la construction du pont. L'ouvrage de 3 027 mètres de long sera achevé deux ans plus tard et marquera la fin d'une île, devenue continentale.

L'info en plus :

Avant le projet du viaduc de l'île d'Oléron, il y a eu au moins 5 projets avortés :

- 1875 : projet tunnel ferroviaire (par l'architecte FLEURY)
- 1882 : projet tunnel ferroviaire (d'après l'architecte ROBERT)
- 1912 : bac à chaînes (NOEL)
- 1931 : pont routier avec une tour/hôtel au centre (PREVOST DE ST CYR)
- 1955 : pont routier (CONSEIL GENERAL CHARENTE MARITIME)



T RANSPORT ET T OURISME

2. L'arrivée du train au début du XX^e siècle sera le moteur du **développement du tourisme dû à un intérêt nouveau pour la mer**. En effet, pendant longtemps l'idée de prendre plaisir à se baigner semblait saugrenue. La mer était une ennemie, au mieux une indication thérapeutique. **Les bains de mer** ne deviennent à la mode qu'au XIX^e siècle. L'idée que les bains de mer sont, plus largement, bons pour la santé de tous et qu'ils vivifient le corps naît au XVIII^e siècle en Angleterre. Les Français de la bonne société imitent bientôt les Anglais. Ces premiers touristes ne savent pas nager. Pas question de s'éloigner du bord : on se trempe tout habillé, en marchant dans la mer. Pas question non plus de bronzer, c'est vulgaire ! On s'abrite du soleil sous des ombrelles, on garde son chapeau et on ne reste que peu de temps sur la plage.

On développe près des côtes oléronaises un sanatorium, un preventorium et un aérium qui accueillent des patients, souvent des enfants, atteints de maladies respiratoires, venus chercher le bon air marin.

À Saint-Trojan-les-Bains, pour les baigneurs, furent installées les cabines de plage, et un véritable quartier fut édifié comprenant un établissement de bains, un casino, un cinéma, des pensions de famille, plusieurs hôtels et de nombreuses villas.

Encore aujourd'hui, le tourisme est le premier secteur économique sur l'île.



BEAUX-ARTS

1. L'île, par ses couleurs et ses paysages a attiré et attire encore les artistes peintres. C'est le cas par exemple de Camille Mériot, rochefortais, fils du poète Henry Mériot. Admirateur des impressionnistes et de sa région, il laissa de nombreuses aquarelles illustrant le Port de La Cotinière notamment.

À l'occasion d'un séjour sur l'île d'Oléron, en 1894, Louis-Emmanuel Moro peint trois paysages très caractéristiques, du territoire oléronais.

2. **Louis Ernest Lessieux (1874-1938)** appelé Louis était le fils d'**Ernest Louis Lessieux (1848-1925)** appelé Ernest. Le buste de ce dernier, réalisé par son ami Leopold BERNSTAMM vous est présenté dans la dernière salle du musée. Les Lessieux sont particulièrement connus pour leurs nombreuses aquarelles, qu'ils aimaient réaliser. Propriétaires d'une maison près du port de La Cotinière, ils y trouvèrent toute l'inspiration désirée. C'est pourquoi leurs tableaux représentent, pour la plupart, le port, des scènes de pêche ou des paysages maritimes toujours très colorés.

Louis Lessieux, le fils, a peint également des huiles sur toiles qui ont été miraculeusement sauvées de l'oubli et de la détérioration puisqu'elles étaient entreposées dans un grenier. Datant des années 1930, le peintre les avait réalisées lorsqu'il participait à la décoration des salles de l'**hôtel-restaurant de l'Horizon, à La Cotinière**, connu aujourd'hui sous le nom de l'Écailler. Elles sont exposées depuis 2014 au musée après avoir bénéficié d'une importante restauration.

L'info en plus :

Les signatures de Louis Lessieux et de son père étant très proches, l'attribution des œuvres à chacun est parfois difficile.