









Du littoral atlantique français je suis la plus grande.

Mon caractère authentique et sauvage attire les plus téméraires.

Ici, la biodiversité est discrète et vivante.

De la dune aux forêts, mon territoire est classé. protégé, presque intime.

Le soleil se reflète partout, d'où mon surnom.

Venez donc visiter mes cabanes aux milles couleurs!

Peut-être y rencontrerez-vous quelques artisans,

Je suis l'île d'Oléron, me connaissez-vous vraiment?

EDITO

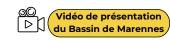
Un peu plus petit, mais tout aussi charmant, Le commerce du sel fit ma gloire, il y a longtemps. Mes marais font grandir de drôles de mollusques Mon nom fait penser à leur chair charnues et robustes, Entre place forte et villages secrets Les cabanes sont aussi simple d'accès,

> Je suis le Bassin de Marennes, me connaissez-vous vraiment?





Vidéo de présentation du territoire







Un territoire plein de surprises

Située en Charente-Maritime, à une heure de La Rochelle, l'île d'Oléron abrite de vastes espaces naturels remarquables tels que des forêts, des dunes et des marais. Face à elle, le bassin de Marennes comprend l'une des zones humides les plus importantes de France. Les espaces naturels y sont préservés et la faune et la flore y vivent en harmonie. Quelle que soit la saison, venir sur l'île d'Oléron et le bassin de Marennes est une véritable bouffée d'air frais!

Le patrimoine bâti est également riche, avec des citadelles en accès libre, prêtes à révéler leur histoire. À ne pas manquer : l'ascension du **phare de Chassiron**, sur l'île d'Oléron, majestueusement planté au "bout du monde". Sans oublier un coup d'œil à l'emblème local, **le célèbre Fort Boyard**, que l'on aperçoit au loin.



SOMMAIRE

On vient et on n'en revient pas!

Infos pratiques (comment venir, comment se déplacer, agenda...). P:8-11



La nature dans tous ses états P:12-19



De belles histoires à découvrir P:35-41





SOMMAIRE

On vient et on n'en revient pas!



Dormir sur ses deux oreilles P:48-50



Contact et réseaux sociaux P:54



Découvertes en famille P:51-53



Comment venir?



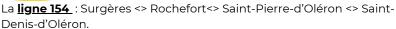
Depuis Bordeaux: Suivre l'autoroute A10 - sortie 35 à Saintes, direction Île d'Oléron.

Depuis Nantes: Suivre l'autoroute A83 - sortie La Rochelle puis

suivre Marans / La Rochelle / Rochefort / Île d'Oléron. Depuis Paris: Suivre l'autoroute A10 - sortie 35 à Saintes,

direction Île d'Oléron.





La ligne 155: La Rochelle <> Saint-Denis-d'Oléron (d'avril à septembre).

La ligne 171 : Saintes <> Marennes

www.cdc-oleron.com

Gares:

Paris - Surgères Nantes - Rochefort Bordeaux - Saintes (Correspondances par bus)

www.sncf-connect.com



www.oleron-larochelle.net

Croisières Inter-Îles

La Rochelle (vieux port) / St Denis d'Oléron

www.inter-iles.com

St Denis Croisières

www.oleron-croisieres.fi

Aéroport de La Rochelle / Laleu

www.larochelle.aeroport.fi





Les ponts de la Charente à Rochefort et de l'Île d'Oléron sont gratuits!



Comment se déplacer sur le territoire?

Un territoire qui pense à vous

"Quand partir pour éviter les bouchons ? Où garer la voiture ?" toutes sortes de questions que l'on ne veut pas avoir à se poser quand on est en vacances! Aussi, des alternatives à la voiture et des équipements sont mis à disposition des visiteurs pour découvrir le territoire à son propre rythme.



La **navette estivale** est un service de transport **gratuit** organisé par la Communauté de Communes de l'île d'Oléron tout au long des vacances d'été, avec le partenariat de campings et hôtels oléronais engagés pour l'environnement. Cette opération vise à limiter les déplacements en voiture et à diminuer les émanations de CO².

www.ile-oleron-marennes.con

Un territoire propice à la mobilité douce

Chaque année, l'île d'Oléron se dote de nouvelles pistes cyclables. Les plans vélo mis en place par la Communauté de Communes ont pour objectif de créer une offre alternative crédible à l'usage de la voiture. Le réseau actuel est de 160 km d'itinéraire cyclables.



www.ile-oleron-marennes.loopi-velo.fr

Une balade encadrée ? Un vélo et boire un pot ?

Pour s'immerger au cœur des différents espaces naturels sans voiture, de nombreux prestataires, sur toutes les communes de l'île proposent la location de vélos ou de trottinettes tout-terrains.

Ces sorties en **mode slow** peuvent être encadrées, comme avec Planet Trott (balades en trottinettes électriques). Ou libres, munis d'un plan, comme avec Baràvélo. Le plus : le petit bar au retour de www.planetetrott.fr www.baravelo.fr

Une liaison maritime a été mise en place entre l'île d'Oléron et La Rochelle. C'est un service public organisé par la Communauté de Communes de l'île d'Oléron afin d'apporter une alternative à la voiture. D'avril à la Toussaint, elle relie l'île d'Oléron (embarcadère Parking du chenal, Boyardville) à La Rochelle (embarcadère Médiathèque) en 50 minutes. www.oleron-larochelle.ne







Save the date

CALENDRIER

La Fête de la mer

Bourcefranc-Le Chapus Mi-août

Top 6 des bonnes raisons

de voyager

à Oléron



Saint-Trojan-Les-Bains 2ème week-end de février

www.lafetedumimosa.com



Cinéma l'Estran à Marennes Mi-mars

vww.regardcinemalatino.co



Tour de l'Ile d'Oléron Début avril

vww.ut-oleron.t

Chassiron Vents et Lumières

Pointe de Chassiron Fête autour du vent Fin avril

www.ile-oleron-marennes.cor

Festival Musique Classique Au Pays de Pierre Loti

Rochefort et île d'Oléron Mai

www.festival-mppl.com

Oléron Durable Festival

Maison Eco-Paysanne Début juillet

vww.maison-eco-paysanne.f

Le Trail du Fort Boyard

Boyardville Mi-juillet

www.traildufortboyard.fr

Parade de Vieux Gréements

Saint-Trojan-les-Bains Août.

2026

Festival de Jazz 'Un piano dans la pinède'

Jardins de la Maison Eco-Paysanne Le Grand Village Plage. Mi-août

www.festival-jazz.legrandvillageplage.fr

IOTA Festival

Les Près-Valets Festival de musique Mi-août

La Fête du port de La Baudissière

Chenal de la Baudissière Fête autour de l'ostréiculture En août

Musée en Fête

Musée de l'Ile d'Oléron Week-end du 30 au 31 août

www.musee-ile-oleron.f

Raid Cata Oléron

lle d'Oléron Début septembre

vww.raid-cata.oleron-yco.fr

La Fête de l'Ostra

En octobre Fête autour de l'huître

www.fetesdelostra.fr

La Fête des Vendanges

Saint Denis d'Oléron - Pointe de Chassiron Fin octobre

www.ile-oleron-marennes.com













Un territoire multi-facettes

Surnommée "l'île lumineuse", Oléron est un terrain de jeu pour tous, petits et grands. Que ce soit à travers les sports nautiques, les balades à pied ou à vélo, entre la lumière unique et les environnements variés, les possibilités d'exploration sont infinies. Flâner ou se baigner sur les plages de sable à perte de vue fait également partie des incontournables.

C'est aussi un lieu animé, où la mer nourricière est omniprésente. Qui n'a jamais entendu parler des fameuses huîtres Marennes-Oléron, servies dans les plus grands restaurants? Rien n'est plus agréable que de se promener entre les cabanes colorées ou de savourer quelques huîtres les pieds dans l'eau.

À ne pas manquer : le port de La Cotinière, où les marins déchargent leurs poissons fraîchement pêchés. Ce port artisanal, qui a su se moderniser au fil du temps, est aujourd'hui le premier port de pêche de la région Nouvelle-Aquitaine.





La Nature dans tous ses états



Le CPIE

Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

Le CPIE Marennes-Oléron a pour objectif de sensibiliser et d'éduquer toute personne à l'environnement pour recréer du lien entre les habitants et les écosystèmes de leur territoire ou pour accompagner les acteurs privés ou publics qui souhaitent diminuer leurs impacts écologiques par le biais de formations, de projets et de sorties nature.



www.iodde.org



Zachary Gaudin, chargé de missions au CPIE Marennes-Oléron.

"On a la chance d'être sur un territoire très varié en terme d'espaces naturels, avec une prédominance de l'eau. Il y a plusieurs sortes de zones humides : salées, saumâtres, de l'eau douce. Il y a aussi des forêts domaniales, des espaces littoraux avec des plages et des dunes. Dans un espace restreint comme l'île d'Oléron et le bassin de Marennes, avoir autant de diversité naturelle permet de trouver une très grande biodiversité. Cela implique énormément d'enjeux de protection, de sensibilisation et de règlementation pour diminuer l'impact de l'homme sur ces écosystèmes."



Les missions de Zachary: coordonner des actions pédagogiques, faire des suivis biologiques (échouages d'algues), projets apicoles (en lien avec l'abeille noire, endémique sur l'île d'Oléron), actions de formations auprès de différents publics...

La Nature dans tous ses états

Le Saviez-Vous?

Oléron est protégée au titre de "site classé" depuis 2011, sur 84% du territoire! Être dans un site classé induit une protection patrimoniale qui garantit la pérennité des paysages et la préservation du bâti, tout en permettant un développement de qualité pour le territoire et ses habitants.

Les grands espaces naturels du territoire :

Les dunes et forêts de l'île d'Oléron, soit 2 904 ha, sont classées Natura 2000.

Les espaces dunaires :

Les dunes constituent un habitat dit « d'intérêt communautaire », c'est-à-dire que **leur présence est gage d'une biodiversité remarquable** qui a justifié la désignation du site Natura 2000 « Dunes et forêts littorales de l'île d'Oléron ». Cette inscription permet l'obtention de fonds européens pour certaines actions permettant la sauvegarde de dunes oléronaises.



La dune est extrêmement sensible. Du fait du phénomène d'érosion, elle est en recul.

"Il faut protéger la laisse de mer, ce que la mer va laisser à chaque marée, car c'est le premier constituant de la future dune." Z.G

Les trois forêts domaniales :

12% de l'île d'Oléron sont couverts par de vastes massifs forestiers avec 3 forêts domaniales : de Saint-Trojan-les-Bains, des Saumonards et de Domino. C'est à partir de 1819 que des semis et des palissades sont disposés le long des côtes afin de fixer les sables qui ensevelissent les hameaux. Trente ans plus tard, une forêt de pins s'élève.



lci poussent pins maritimes, chênes verts et genêts.





La Nature dans tous ses états

Des richesses naturelles exceptionnelles

Le Saviez-Vous ?

L'île d'Oléron et le bassin de Marennes forment **l'une des zones humides les plus** importantes de France. Paysage emblématique, le marais couvre 40 % de l'île d'Oléron et 60 % du bassin de Marennes.

Site naturel protégé de 37 hectares conquis par l'homme sur la mer au XIXe siècle, le marais des Bris, sur l'île d'Oléron, est la propriété du Conseil Départemental de la Charente-Maritime. Protégé pour ses richesses biologiques (oiseaux et orchidées), ce site se visite seul ou en compagnie d'un guide nature.

Lieu privilégié au maintien et au développement de très nombreuses espèces, **le marais de Brouage** est une zone de nidification fréquentée par plus de **150 espèces** telles que les hérons cendrés, hérons pourprés ou aigrettes. Depuis 1978, les cigognes blanches nichent dans cette **Capitale de la Cigogne** et y trouve une nourriture abondante.



Les grands marais salés (de Brouage, de La Seudre, de La Vieille Perrotine), les marais saumâtres et doux d'Oléron (de La Perroche, d'Avail, de la Roselière et le marais Papineau) sont classés en zones naturelles protégées. Ces espaces font la transition entre d'autres types d'écosystèmes et concentrent une riche biodiversité.



Sauvage et préservé, le marais est un véritable paradis pour les oiseaux migrateurs, dont les oiseaux d'eau comme les oies, bernaches, petits échassiers. C'est également un site de nidification pour les passereaux, très rares en Europe.

Plusieurs **réserves naturelles** protègent une faune et une flore unique comme **la réserve de Moëze Oléron**, qui, par ses richesses écologiques, a permis le développement d'une végétation remarquable riche en plantes très rares telle que l'œillet des sables.



La Nature dans tous ses états

Le Saviez-Vous?

Le Gravelot à collier interrompu.

L'Île d'Oléron accueille à elle seule **70 % de la population nicheuse** de cette espèce en Charente-Maritime !

C'est un petit oiseau discret et original qui vient pondre ses œufs à même le sable dès le mois d'avril. Chaque année, ce limicole migrateur rejoint les plages d'Oléron depuis des zones plus chaudes pour s'y reproduire et élever ses petits... avant de repartir en octobre. Particulièrement sensible au dérangement, l'espèce est en déclin à l'échelle européenne.

Deux "Echappées Nature" sur l'île d'Oléron :

ww.parc-marin-gironde-pertuis.f

Espaces naturels sensibles qui offrent un accueil et des animations pour le public, une immersion dans le milieu naturel à la découverte d'un patrimoine unique :

- Le Marais aux Oiseaux, à Dolus : Implantée au sein d'un espace naturel sensible de 130 ha de bois de feuillus bordés d'anciens marais salants, cette propriété abrite un parc de découverte de la faune sauvage à vocation pédagogique et un centre de sauvegarde destiné à venir en aide aux oiseaux sauvages en détresse (non visitable). Leurs missions participent activement à la protection de la nature.
- Le Port des Salines, à Le Grand-Village-Plage : constitué de cabanes ostréicoles, ce site présente l'histoire du sel et des sauniers à travers des visites guidées au cœur d'un marais salant en activité et d'un écomusée installé dans une des cabanes. Une location de barques sera l'occasion d'une promenade unique à travers les marais salants.





On a tous un rôle à jouer dans la transition durable.

"L'environnement c'est notre bien commun. Le but est de sensibiliser le plus de personnes à sa protection et que les gens comprennent pourquoi on propose ou limite telle ou telle action, qu'ils en parlent, et qu'ils les répètent ailleurs." - Z.G

La Nature dans tous ses états

Le Saviez-Vous?

Les ânes, des alliés originaux pour nettoyer les plages.

Depuis 2012, une initiative unique et écologique, en collaboration avec la Communauté de Communes, a lieu sur l'île d'Oléron : des ânes nettoient les plages ! Cette méthode plus respectueuse de l'environnement que les machines motorisées, permet de préserver les dunes et les écosystèmes tout en sensibilisant les participants à la protection du littoral.

Les ânes sont équipés de paniers pour ramasser les déchets déposés par la mer ou oubliés par les visiteurs, et leur présence incite les échanges avec les touristes et locaux.

www.lesanesdoleron.fr

Les plages, à chacun la sienne!

Marennes-Oléron s'étire sur plus de 100 km de côtes.











Plage des Saumonards

Plage de La Boirie

Plage des Huttes

Plage de Vert Bois

Plage de Gatseau

Par leur diversité, **les plages d'Oléron** offrent de nombreuses possibilités pour la pratique d'activités liées à la mer. De la pêche à pied aux sports nautiques, à marée haute comme à marée basse, sur un estran rocheux, sableux ou vaseux.

Guide des plages

La visite à deux voix de la Citadelle de Brouage

Maintes fois façonnés par la main de l'homme, l'ancien golfe de Saintonge était autrefois parsemé d'îles. Il est empreint d'un patrimoine architectural, culturel et naturel riche de son histoire.



Une **visite à deux voix** (celle d'une **guide de Brouage** et d'une **animatrice de la LPO**) mêle découverte de la citadelle de Brouage et observation du marais afin d'avoir toutes les clés pour comprendre ce territoire unique!

www.brouage-tourisme.fr

La pêche à pied

Qu'est-ce-que c'est?

La pêche à pied est une activité ancestrale de cueillette sur l'estran (partie qui se découvre à marée basse). Elle est depuis quelques années encadrée par des experts (comme Jean-Baptiste Bonnin et le CPIE Marennes-Oléron – association IODDE) pour respecter la biodiversité.



www.iodde.org



Jean-Baptiste Bonnin, membre du CPIE Marennes-Oléron, passionné par la nature et la biodiversité.

L'association IODDE a mené depuis 2004 une action d'enquête et de sensibilisation auprès des touristes et adeptes de la pêche à pied sur les estrans de l'île d'Oléron et du Bassin de Marennes.

"L'action que l'on a mise en place ici a servi de modèle au niveau national, on peut en être fier et aujourd'hui encore on continue."

Les membres du CPIE parcourent les estrans afin d'échanger avec les touristes sur leurs pratiques (qui ils sont, ce qu'ils pêchent et comment), pour mieux comprendre les tendances et proposer des conseils permettant la continuité de cette activité traditionnelle sans impacter la biodiversité.







La boîte à outils

Grâce à l'**association IODDE**, une **réglette** est disponible gratuitement dans les Offices du Tourisme pour pratiquer la **pêche à pied** de manière durable et responsable.

www.iodde.org

Pour transmettre son savoir et les bonnes pratiques, Jean-Baptiste Bonnin a écrit un livre sur la pêche à pied sur l'île d'Oléron.

Tentez l'expérience, approchez la nature sous différents angles



Fort Foyer

Cette association de passionnés, située à Boyardville, préserve le site ostréicole de Fort Royer en proposant des visites guidées, dégustations d'huîtres et plusieurs activités ludiques et amusantes pour faire découvrir au plus grand nombre l'art de l'ostréiculture, ainsi que la biodiversité des dunes et des marais lors de sorties nature.

www.fort-royer-oleron.fr

La Maison de la Nature

La Maison de la Nature œuvre depuis 1995 à la sensibilisation et protection de l'environnement à travers diverses activités ludiques et amusantes telles que des escape games, ateliers, sorties découvertes et projets pédagogiques afin d'en apprendre plus sur la biodiversité locale de l'île d'Oléron.





La Maison Eco-paysanne



La Maison Eco-Paysanne est un savant mélange entre tradition et renouveau. Son centre d'interprétation est consacré à l'architecture traditionnelle de l'île d'Oléron et à l'écoconstruction que l'on peut découvrir au cours de stages pratiques de sensibilisation aux éco-matériaux.

Ce lieu unique est à la fois une mémoire vivante de l'histoire de l'île d'Oléron, avec sa ferme traditionnelle, et un lieu pédagogique tourné vers l'avenir, avec des pratiques éco-responsables inspirantes pour tous.

(www.maison-eco-paysanne.ft)

Domaine Paradisio

Chaque année, le vignoble propose aux visiteurs de participer aux vendanges traditionnelles à la main, une occasion unique et amusante d'aider les producteurs locaux et de se joindre à une action solidaire, le tout dans le respect de l'environnement. Un parcours pédagogique intitulé "De l'estran à la ferme" permet de découvrir les animaux et produits de la ferme ainsi que les pratiques agricoles biologiques, liées aux principes de la biodynamie. Ces activités visent à sensibiliser les visiteurs à des pratiques agricoles plus durables.





On en prend plein les papilles

Comment parler de Marennes-Oléron sans évoquer son terroir et notamment ses fameuses huîtres connues dans le monde entier? Sur ce territoire, la gastronomie tient une place particulière, avec les huîtres, bien sûr, mais également les autres coquillages et crustacés, les poissons nobles du port de La Cotinière, les produits de la terre comme le Cognac, les vins de pays et le Pineau des Charentes.

L'huître Marennes-Oléron : la perle de l'Atlantique

L'île d'Oléron et le bassin de Marennes bénéficient d'un écosystème unique en France.

Toute l'année, l'eau douce de la Seudre se mêle à l'eau de mer. C'est cette **alchimie toute particulière** qui donnera à l'huître son goût du terroir prononcé et sa couleur verte, au moment de l'affinage.



Signe de sa qualité supérieure, l'huître Marennes-Oléron est la seule en France à posséder le Label Rouge qui garantit un affinage minimum en claire et une coloration naturelle sans additif: 1989 pour la fine de claire verte, 1998 pour la pousse en claire.

Par sa pratique ancestrale et traditionnelle de l'ostréiculture, Marennes Oléron a obtenu l'IGP (Indication Géographique Protégée), règlement de protection des origines au niveau européen.



Le Saviez-vous?

La **couleur verte des huîtres Marennes-Oléron** vient d'une alque microscopique appelée *Navicule bleue* (Haslea ostrearia). Cette algue, qui apparaît dans les claires d'affinage, produit un pigment bleu (également appelé la marennine). Elle se fixe sur les branchies jaunes des huîtres, leur donnant cette teinte verte si particulière.

L'Huître, un partenaire santé à chouchouter tout au long de l'année!

On sait que l'huître est particulièrement riche en fer et possède une forte teneur en calcium. Sa chair renferme presque tous les éléments minéraux essentiels : magnésium, sodium, phosphore, potassium. Elle contient plus de vitamines que le poisson. Ses oligo-éléments (zinc, sélénium, cuivre) font partie des antioxydants qui participent à la protection des tissus et permettent de bien vieillir.

En revanche, ce que l'on ignore souvent, c'est que l'huître est un aliment light. Les graisses qu'elle contient en faible quantité (1,5%) sont constituées pour un tiers de précieux oméga-3.

On en prend plein les papilles

Le Saviez-vous?

Les claires sont d'anciens marais salants aux bassins peu profonds, creusés dans l'argile et reliés à la mer, qui permettent un affinage unique des huîtres.



C'est ici, et uniquement ici, que cette pratique artisanale est réalisée à grande échelle. L'eau peu salée, riche en nutriments, et l'action de la lumière favorisent le développement du phytoplancton dont les huîtres se nourrissent.

Résultat: une chair plus savoureuse, moins iodée, une coquille plus résistante. Ce savoir-faire ancestral confère aux huîtres Marennes Oléron leur goût si singulier. L'affinage en claire, c'est ce qui transforme une huître de mer en huître de terroir.

Les différentes variétés d'huîtres Marennes-Oléron.

- La **fine de claire** doit avoir effectué un séjour d'au moins 28 jours dans un bassin de claire. Elle n'est pas trop charnue.
- La **spéciale de claire**, de forme régulière, est plus concave ce qui lui donne un volume de chair plus important. Sa texture est plus intense que la fine de claire.
- La **fine de claire verte** (Label Rouge) : de qualité supérieure, elle doit son nom à la couleur de sa chair. Bien ronde et d'une belle couleur verte, elle est le premier produit de la mer au monde à avoir obtenu ce label en 1989.
- La **pousse en claire** (Label Rouge) : huître haut de gamme du bassin. Label Rouge en 1998. Elle séjourne dans les claires de 4 à 8 mois et ne sont que 2 à 5 au m². Elle y engraisse pour atteindre un taux de chair élevé et un goût du terroir prononcé.



Une destination prisée pour la dégustation de fruits de mer!

De nombreuses **cabanes de dégustations** permettent aux visiteurs de profiter d'une expérience culinaire unique, les pieds dans l'eau.

Chaque cabane offre une ambiance distincte, avec une vue sur la Seudre, sur la mer ou au cœur des marais. La variété des options, des huîtres aux moules en passant par d'autres délices marins, permet de satisfaire tous les palais. C'est une belle manière de découvrir la gastronomie locale dans un cadre authentique.

On en prend plein les papilles

Dans le bassin de Marennes-Oléron, **plusieurs sites font découvrir le monde de** l'huître et le milieu ostréicole :

- Fort Royer (St Pierre d'Oléron) : Implanté dans la réserve naturelle de Moëze-Oléron, ce site ostréicole invite à la découverte du milieu, de l'histoire et de la vie de l'huître, du métier d'ostréiculteur.
- Port du Château d'Oléron : Découverte commentée, en bateau, du bassin ostréicole de Marennes Oléron, au départ du port.
- **Nouveau! Timkil** (Marennes): A bord d'un catamaran couvert, découverte du bassin ostréicole avec commentaires sur l'ostréiculture.



Port du Château d'Oléron



L'Ostréiculture

Fort Royer

Une initiative éco-responsable :



Les Huîtres Fonteneau

Les **Huîtres Fonteneau** sont reconnues pour leur savoir-faire dans l'élevage et l'affinage des huîtres Marennes-Oléron. Engagée dans une démarche écoresponsable et dans la **protection du milieu marin** pour conserver la bonne qualité naturelle de leurs huîtres, cette entreprise utilise des emballages en carton hydrofuge et des bourriches fabriquées dans une entreprise locale avec du bois certifié PEFC pour une **gestion durable** des forêts de peupliers, favorisant ainsi les **circuits courts** et l'**économie locale**.



Le Port de La Cotinière,

ler port de pêche de Nouvelle-Aquitaine

La diversité des espèces (environ 90 espèces sont représentées) et la polyvalence de la flotte (95 navires, 300 marins-pêcheurs) sont caractéristiques du port de La Cotinière.

Les principales espèces en tonnage sont : la seiche, le maigre, le céteau, la langoustine, la sole, la lotte.

Le port est reconnu est réputé pour l'aspect artisanal de sa pêche et la qualité des produits débarqués et commercialisés en halle à la Criée de La Cotinière. Les professionnels marins-pêcheurs optimisent les opérations de traitement des produits de la mer directement sur les navires par un conditionnement en bac de bord, un glaçage pour une conservation optimale des poissons. Les marées courtes sont gages de qualité et de fraîcheur des produits.





Les visites du Port de La Cotinière

La criée, habituellement réservée aux professionnels, est visible grâce à une fenêtre vitrée qui permet au visiteur d'assister à la vente aux enchères des poissons et crustacés.

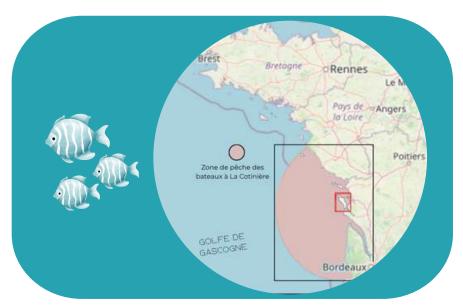
3 visites commentées sont proposées par l'office du tourisme :

- Découverte du port de pêche : L'incroyable transformation de La Cotinière des écluses à poissons au nouvel espace portuaire!
- Accès à la Criée : Le temps d'une visite, le public accède exceptionnellement à la vente du poisson, en compagnie des mareyeurs du port de pêche.
- La matinale: Immersion à 5h du matin dans les coulisses du port. Cette visite explique l'histoire du port, les techniques de pêche et la vente aux enchères.





Carte de la zone de pêche des bateaux du Port de La Cotinière



Les bateaux du port de La Cotinière travaillent dans une vaste zone située au cœur du **golfe de Gascogne**. On les retrouve notamment dans la mer des pertuis charentais, située entre le continent et les îles de Ré et d'Oléron, favorable à la pêche côtière et dont les fonds offrent des conditions idéales pour de nombreuses espèces. On y pratique la pêche des coquillages mais aussi de la sole, du céteau, bar ou maigre.

Les navires s'aventurent aussi jusqu'à plusieurs milles nautiques au large, entre le bassin d'Arcachon et l'île d'Yeu, dans des zones plus profondes où sont pêchées des espèces variées comme la langoustine, la seiche ou la lotte.

Cette large zone de pêche fait de La Cotinière l'un des ports de pêche les plus dynamiques de la façade atlantique.

Des pratiques éco-responsable :



Les marins-pêcheurs du port de La Cotinière pratiquent une pêche artisanale et raisonnée. Ils s'imposent de relâcher dans leur milieu naturel des poissons qui ne respectent pas une certaine taille prédéfinie localement.

• Le **céteau** : Un maillage minimal a été fixé à 15 cm.

Bon à savoir : Plus de la moitié de la pêche nationale de cette espèce est faite au port de La Cotinière.

• La langoustine : Sa pêche est limitée et des engins plus performants permettent d'éviter la capture de langoustines trop jeunes et de merlus, victimes de prise accessoire.

Les marais salants sur l'île d'Oléron



La Saliculture

Au Moyen Âge, le sel extrait des nombreuses salines de Marennes-Oléron avait une renommée internationale puisque plusieurs pays d'Europe du Nord venaient s'y approvisionner.

Dans la deuxième moitié du XIXe siècle, la concurrence des salines du Midi et des mines de sel obligent les sauniers à se reconvertir. Presque tous les marais salants seront abandonnés au profit de l'ostréiculture pour laquelle ils seront convertis en claires d'affinage.

Aujourd'hui subsistent plusieurs sauniers en activité, qui travaillent de façon artisanale. L'Echappée Nature le Port des Salines permet au public de s'exercer à la récolte du sel. Le saunier du lieu explique toutes les techniques appropriées, chacun repartant avec un petit souvenir salé.





Le Saviez-vous?

Sur l'île d'Oléron, de nombreuses plantes poussent naturellement dans les marais.

Parmi elles, la salicorne se trouve dans les marais salants et les zones humides côtières.

Récoltée de mai à août, cette plante marine au goût iodé et croquant est très prisée en cuisine, crue en salade ou cuite en accompagnement de poissons et fruits de mer.

Produite au cœur d'anciennes claires d'affinage dans l'établissement Montauzier au Château d'Oléron, on peut la trouver à *la Cabane du Producteur* sur le port, entre les huîtres Montauzier, crevettes impériales et salicornes élevées en agriculture biologique. Cette cabane de produits locaux fait partie de l'Association MOPS - Marennes Oléron Produits Saveurs.



Le commerce du vin à l'origine du droit maritime international!

Le Vignoble Oléronais

Apparue dès la fin du IIIe siècle, la viticulture devient l'activité prédominante de la région au Moyen Âge. En 1160, Aliénor d'Aquitaine promulgue les Rôles d'Oléron pour réglementer le commerce du vin avec l'Angleterre en plein essor depuis son mariage avec Henri Plantagenêt.

ont the state of t

Ces Rôles sont les premières règles du droit maritime, qui seront appliquées sur toutes les côtes d'Europe, de la Méditerranée à la Baltique jusqu'en 1681 et donneront naissance au droit maritime moderne.

A la fin du XIXe siècle, le phylloxéra, maladie jusqu'alors inconnue, va se propager et décimer la quasi-totalité des vignes du territoire. Seules celles plantées en terrains sablonneux résisteront. Contraints de vendre leurs terres, la plupart des grands domaines seront essentiellement rachetés par d'anciens ouvriers. C'est ainsi que les surfaces cultivées vont progressivement se réduire.

En 1906, le vignoble oléronais couvrait près de 4 000 ha. Il n'en reste plus que 800 aujourd'hui, la plupart dans le nord de l'île où la nature du sol y est plus propice.

A partir de 1920, ces petits producteurs se regroupent en coopérative. Aujourd'hui, ils sont engagés dans une démarche de qualité qui permet de trouver de très bons vins de pays ayant obtenu l'appellation Vin de Pays Charentais-Ile d'Oléron en 1999.

Le Saviez-vous?

L'île d'Oléron fait également partie de la **zone d'appellation Cognac**, dont les crus sont classés **en "bois ordinaires"** (goût de terroir caractérisé, arômes fruités, maturation rapide).



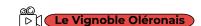
Oléron, fière de son vignoble!

Le vignoble de l'île d'Oléron bénéficie du label "Vignobles et Découvertes" et fait figurer le territoire au rang des destinations oenotouristiques françaises. Il répond aux exigences d'un cahier des charges rigoureux et correspond à des valeurs : la transmission, le sens de l'accueil, la consommation responsable, la préservation des paysages naturels et culturels. 50 partenaires de la destination se sont engagés dans cette labellisation.

Les Cépages :

- Pour les vins blancs : Sauvignon, Colombard et Chardonnay
- Pour les **rouges et les rosés** : Cabernet franc, Cabernet sauvignon et Merlot
- Pour les vins effervescents en méthode traditionnelle : Chardonnay





Produits locaux encensés, Bib à la clé

Sillage

Une alliance de famille avec Gabriele Ferri en cuisine et Marie-Nolwenn, sa compagne, en salle et sommellerie.

Il a fait ses classes dans de très belles maisons :

La Tour d'Argent à Paris, le Relais de La Poste à Strasbourg, le Château de Brindos à Anglet, Le Gaya à Châtelaillon et le Verdurier près de Toulouse.

Les plats sont réalisés à base de poissons frais, locaux et de saison. Le chef y intègre quelques touches transalpines. Bib Gourmand depuis 2024

vww.restaurant-sillage.





Le Jour du Poisson

Une équipe jeune et dynamique, des produits de l'île avec, notamment, du poisson issu des criées locales et travaillé sous toutes ses formes.

Le restaurant privilégie les circuits courts et confectionne son pain maison avec de la farine locale.

Bib Gourmand depuis 2022

ejourdupoissor

Le Relais des Salines

Saveurs iodées et produits ultra frais.

La carte se partage entre indémodables (huîtres, poulpe confit, lentilles, sabayon à la moutarde, tarte au citron du patron) et inspirations du moment.

Le restaurant est situé dans une cabane colorée, dont la terrasse donne sur les marais alentours.

Bib Gourmand depuis 2020

ww.le-relaisdessalines.





Une labellisation locale: Assiette Saveurs

8 restaurants ont obtenu ce label qui incite à valoriser les produits locaux. Parmi ses critères : identifier clairement les produits locaux sur les cartes des restaurants labellisés, garantir l'origine et l'authenticité des produits.

www.ile-oleron-marennes.com

Recettes de cuisine locale



LES HUÎTRES CHAUDES A LA FONDUE DE POIREAUX **DU RELAIS DES SALINES**

INGREDIENTS

- 24 huîtres Marennes Oléron
- 20 cl de vin blanc du pays oléronais (ou vin blanc sec)
- 100 g de beurre doux

NOTES

Port des Salines,

www.le-relaisdessalines.fi

Le Grand-Village-Plage

Batiste Schmitt

- 50 g d'échalotes
- 1 poireau
- Gros sel

METHODE

- Emincer finement les échalotes et le poireau.
- Ouvrir les huîtres et les vider de leur eau.
- Faire réduire de moitié les échalotes émincées avec le vin blanc.
- Dans une autre casserole, faire fondre un peu de beurre puis ajouter le poireau émincé et laisser cuire 2-3 minutes à feu vif.
- Cuire les huîtres au four thermostat 5-6 (150-180°C) à peu près 5 minutes.
- Incorporer le reste du beurre en petits morceaux dans le mélange échalotes-vin blanc réduit tout en fouettant.
- Laisser bouillir 2-3 minutes en continuant à fouetter.
- Retirer les huîtres du four et vider l'eau des coauilles.
- Mettre le poireau dans le beurre blanc et bien mélanger.
- Poser les huîtres sur du gros sel et recouvrir avec la sauce. Servir aussitôt.

Recettes de cuisine locale



AGNOLOTTI AUX CREVETTES IMPÉRIALES DES MARAIS DU JOUR DU POISSON

INGREDIENTS

Pour la pâte à pâte :

- loeuf
- 100gr de farine
- 400gr de crevettes crues
- 1 citron
- Mélange d'herbes de votre choix (persil, aneth, ciboulette...)

Pour la sauce au beurre :

- 125 gr de beurre demi-sel froid
- 100ar d'eau

impériale des marais

• Jus de citron

METHODE

- Réaliser une pâte à raviole en pétrissant l'oeuf et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et non collante.
- Décortiquer les crevettes crues et découper les queues en 3.
- Assaisonner les crevettes avec des zestes de citron et des fines herbes.
- Étaler la pâte finement et former les agnolotti avec un morceau de crevette.
- Pour la sauce, émulsionner le beurre froid dans l'eau bouillante et assaisonner avec du jus de citron
- Cuire les ravioles 4 min dans l'eau bouillante salée.
- Débarrasser dans la sauce, dresser avec des fines herbes.



Recettes de cuisine locale



NOTES

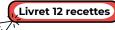
Certaines cabanes de dégustation ou restaurants

INGREDIENTS

- 5 kg de moules
- 1 planche de 50 cm sur 80 cm
- 1 sac poubelle (120 l) d'aiguilles de pin
- 1 carton (calendrier)

METHODE

- · Laver les moules.
- Les disposer sur la planche : placer quatre moules, verticalement, la charnière en haut et la partie plate en bas, de façon à former une croix, les pointes des coquillages se touchant.
- Coincer-les avec quatre autres moules, toujours placées verticalement, légèrement posées dessus. Continuer à remplir la planche, en plaçant les moules serrées les unes contre les autres. Ainsi, pendant la cuisson, les moules ne pourront s'ouvrir et cuiront dans leur eau.
- Poser la planche par terre, sans faire tomber les moules, dans un endroit dégagé. Placer sur la planche, délicatement, des aiguilles de pins ; en mettre environ 40 centimètres (plus s'il y a du vent).
- Allumer les aiguilles contre le vent. Le feu se propage lentement sur les moules que l'on entend "chanter".
- Une fois que les aiguilles sont entièrement brûlées, enlever les cendres en faisant du vent en agitant le carton par-dessus.
- Transporter délicatement la planche sur une table. Déguster les moules avec du pain beurré, accompagnées de vin blanc.



30

Melifera

Fabriqué artisanalement tout en respectant et valorisant son écosystème, ce gin premium témoigne d'un engagement marqué pour la nature.

Ethel Gauthier, chargée d'agriculture chez Melifera. « Je me suis engagée dans une aventure qui a du sens. »



Cécile-Julie Amigorena, chargée marketing et communication chez Melifera. « On voulait ancrer le souvenir de retour de plage dans un spiritueux, l'immortelle avec sa douce odeur est venue naturellement.»

Le qin est distillé avec des fleurs d'immortelles, qui à l'état naturel sont protégées. Celles utilisées pour la boisson proviennent donc de plantations réalisées aux Sables Vignier. Ajoutées au maceron, ces fleurs donnent au breuvage une signature olfactive très particulière.

Le nom "Melifera" est un clin d'œil à l'abeille noire (Apis Mellifera), insecte essentiel pour la pollinisation. Il y a d'ailleurs des ruchers sur l'exploitation afin de préserver cet insecte en péril. Le flacon du gin est, quant à lui, inspiré de la coiffe de mariage d'Aliénor d'Aquitaine.







Disparu pendant plus de 100 ans, *l'oignon le Saint-Turjan* renait de ses cendres grâce à une association oléronaise qui se bat pour le réhabiliter.

Au XIXe siècle, la majorité des Saint-Trojanais vivaient de la vente de cet oignon rouge mais au fil des années, il a perdu de sa renommée et a disparu.

En 2009, Gérard Benoît et quelques bénévoles ont souhaité réhabiliter cet oignon en se mettant en quête d'un plan dans les potagers de l'île. Ils finiront par en trouver un à Le Grand Village. Une fois l'oignon en fleur, l'association a pu récupérer quelques graines et commencer sa propre production, reproduisant la culture ancestrale. (www.saint-turjan.i



Ramenez l'île d'Oléron dans sa valise

Champitadelle



Dans une petite casemate de la Citadelle du Château-d'Oléron poussent des champignons. À quelques mètres sous terre, la seule champignonnière de l'île fait pousser des pleurotes et des shiitakés.

En circuit court, Anthony Couturier vend l'ensemble de ses champignons sur les marchés d'Oléron, quelques restaurants et cantines scolaires.

ww.champitadelle.



Melifera



Ce gin premium, fabriqué de manière artisanale à partir de fleurs d'immortelles issues de plantations aux Sables Vignier.



Pour compléter son panier, Le Spritz des Dunes, bitter à la fleur d'immortelle rappellera de bons souvenirs de vacances.

ww.spritzdesdune



Lumi'Algues

Deux passionnés d'aquaculture récoltent des macro-algues comestibles sur les estrans rocheux du nord de l'île et les vendent crues, séchées ou broyées, sous plusieurs formes (thé, tapenades, persillade, tartinade, etc...).

Cette **algoculture locale**, respectueuse de l'environnement (cueillette et transformation manuelle) offre une alimentation saine et responsable, riche en nutriments.



ww.lumialgues.con

Maison Marthe

Crèmes desserts aux arômes naturels et au lait de Surgères : conserves de la terre et de la mer issus de produits oléronais.

Atelier à deux pas du port de pêche de La Cotinière.

www.conserverie-maison-marthe.fr





Les Délices du Chai

Produits fabriqués à base de beurre AOP Charentes-Poitou, fleur de sel de l'île d'Oléron et autres matières premières locales. Différentes galettes charentaises (pur beurre, au caramel, à l'angélique) ; caramels à la fleur de sel d'Oléron ; crème de caramel... www.lesdelicesduchai.fr

Les Conserves Dupuy

Conserverie artisanale et boutique située à Le Grand Village Plage. Gamme de produits variés entre grillons charentais, verrines de poisson, rillettes de la terre et de la mer. Entreprise familiale de plus de 65 ans.

www.lesconservesdupuy.com



La Lumineuse



On y concocte passionnément terrines, rillettes, mousses, soupes de poissons de crustacés, sans aucune adjonction de colorant, ni conservateur. Egalement soupes de langoustines, d'araignées de mer ou de poissons.

www.lalumineuse.f



Les 11 incontournables...

...du Pass Explore Oléron

Animé par la communauté de communes, le **Réseau Explore Oléron** valorise **onze sites incontournables,** chacun apportant un angle différent sur la richesse du patrimoine oléronais!



Lucie Waels, responsable de la Maison Eco Paysanne et animatrice du réseau Explore Oléron.

"Il y a une volonté d'organiser les sites culturels sur le territoire avec un réseau qui soit à la fois diversifié et complémentaire pour valoriser les différentes thématiques de l'île."

La biodiversité des marais:

- Les marais salants au Port des Salines. (p16)
- Le marais aux Oiseaux. (p16)
- Le marais des Bris. (p15)

L'Histoire de l'île et ses traditions :

- Le musée de l'île d'Oléron. (p39)
- Le Phare de Chassiron. (p37)
- La Maison éco-paysanne. (p12)
- Le Moulin de la Brée. (p37)

Le patrimoine bâti :

- La Citadelle du Château d'Oléron. (p40)
- L'Eglise de Saint-Georges d'Oléron.

Le savoir-faire Oléronais :

- Fort Royer. (p12)
- Le chantier naval Robert Léglise. (p31)



La boîte à outils

Pass Explore Oléron: Un pass qui vous permet de découvrir onze sites culturels de l'île d'Oléron à un tarif réduit après l'achat d'un premier billet plein tarif.



Le but du pass?

Inciter le visiteur à découvrir l'ensemble des sites pour obtenir l'empreinte digitale du réseau.





L'île d'Oléron : Un patrimoine riche en belles histoires.

Citadelles, forts, phares : le patrimoine de l'île d'Oléron et du bassin de Marennes est marqué par son passé maritime. Si le **Fort Boyard** reste le préféré des enfants, de nombreux autres sites sont l'occasion de sorties en famille très appréciées :

Phare de Chassiron, Citadelles de Brouage et du Château d'Oléron, Fort Louvois.

Un ancien château des ducs d'Aquitaine, construit au XIe siècle, a donné son nom à la ville du **Château d'Oléron**. Détruit pendant les guerres de religion, il est remplacé en 1630 par une citadelle sur ordre de Richelieu pour empêcher une occupation anglaise. Vauban la renforce sous Louis XIV pour défendre l'arsenal de Rochefort.

(www.ile-oleron-marennes.com

Construit au début du XVIIe siècle, le **Moulin de La Brée**, est l'un des plus anciens et **le dernier à posséder son mécanisme intérieur**. Il a fait l'objet d'un **important projet de réhabilitation**: la maison d'habitation a été transformée en lieu de dégustation de produits issus de la farine du Moulin, des bâtiments contemporains accueillent un musée de la céréale à la farine. Des ateliers pédagogiques et animations sont proposés ainsi que des stages de panification, dispensés par la meunière-boulangère.





Au XVIIe siècle, le trafic est tel dans le pertuis d'Antioche qu'il devient nécessaire de baliser la côte. Mis en service le ler décembre 1836, le **Phare de Chassiron** est aujourd'hui **le plus ancien phare en activité du département**. Dans la rotonde a été aménagé un musée pour découvrir l'histoire locale.

(www.chassiron.net

Le Saviez-Vous?

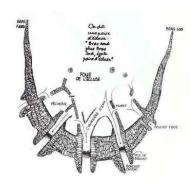
Construit au large de l'île d'Oléron sous Napoléon, entre 1801 et 1859, le **Fort Boyard** était destiné à protéger des navires anglais l'embouchure de la Charente et l'arsenal de Rochefort. Synonyme d'aventures extraordinaires, il sert depuis plusieurs années de cadre à la célèbre émission qui porte son nom.

S'il ne se visite pas, **il peut être approché de près lors des promenades en mer** organisées depuis le port de Boyardville ou de Saint-Denis-d'Oléron, d'avril à La Toussaint.

Savoirs faires ancestraux

Les écluses à poissons





Les écluses à poissons, vastes pièges de pierre construits sur l'estran depuis le Moyen Âge, sont un héritage ancestral encore en usage aujourd'hui sur les côtes de l'île d'Oléron. Ces structures en forme de fer à cheval, bâties sans mortier mais consolidées naturellement, piègent les poissons à marée descendante. Elles servaient autrefois à nourrir les paysans vivant en autarcie.

En plus de leur fonction alimentaire, elles protègent les côtes de l'érosion. Leur entretien exige un savoir-faire précis et une implication communautaire selon une gestion collective et réglementée. Aujourd'hui, 17 écluses restent en activité sur l'île et sont protégées par une association de sauvegarde.



Le chantier naval Robert Léglise

Il est **le dernier** témoignage local de la construction navale en bois sur l'île d'Oléron.

Cette association a pour but de développer toutes initiatives visant la conservation et l'animation dans le domaine du patrimoine maritime local.

Elle porte ce nom en référence à Robert Léglise, charpentier de marine décédé, dont le chantier, datant d'avant 1900, est situé dans une cabane en bois sur port du Château d'Oléron. C'est d'ailleurs à cet endroit que se trouve le siège actuel de l'association.

www.ile-oleron-marennes.com

Ici on recycle tout, même l'Histoire!

Une seconde vie pour les Cabanes Ostréicoles :

Couleurs Cabanes

Une association d'une trentaine de créateurs aux influences diverses, artistes et artisans d'art se partagent depuis plus de 20 ans un site superbe dont les ateliers sont installés dans d'anciennes cabanes ostréicoles sur le port du Château d'Oléron. Un excellent moyen de ne pas laisser flétrir le patrimoine ostréicole, insufflant à ces cabanes maritimes une vie nouvelle, tout en respectant l'authenticité des lieux.



www.couleurs-cabanes.f

Comme un effet de boule de neige, les ports de La Baudissière et de Saint-Trojan-les-Bains accueillent depuis quelques années des ateliers d'artistes selon le même principe.



Nicomatelotage

Passionné par l'univers maritime et détenteur d'un savoirfaire unique. Nicolas Forgeau perpétue la tradition du matelotage en détournant les nœuds marins de leur usage utilitaire pour en faire des objets de décoration marine.

Installé au Château d'Oléron, sur le port, dans une ancienne cabane ostréicole, il crée des bijoux en cordage, réalisés à la main à partir de matériaux français de qualité.

ww.nicomatelotage.co





A vos agendas!

Le Musée de l'île d'Oléron offre une synthèse de l'histoire et de l'ethnographie de l'île d'Oléron du néolithique à nos jours et constitue ainsi une excellente introduction à la découverte de l'île. L'exposition permanente présente des collections historiques organisées de manière chronologique. On y retrouve les modes de vie du XIXe siècle (vêtements, coiffes, objets du quotidien) et les activités traditionnelles : saliculture, ostréiculture, viticulture, pêche à pied.



Fermeture du musée à partir de début septembre 2025 pour des travaux d'agrandissement.

Réouverture prévue à l'été 2027!

www.musee-ile-oleron.fr



Le bassin de Marennes, où histoire et nature se mélangent



Fondée en 1555, Brouage est un comptoir majeur du commerce du sel vers l'Europe du Nord.

Mais sous la pression des guerres de religion on y bâtit les premiers remparts afin de contrer La Rochelle la protestante. Elle deviendra d'ailleurs **"ville royale"** en 1578.

Début XVIIème, Richelieu envoie l'ingénieur Pierre d'Argencourt renforcer les fortifications et créer de nouveaux remparts. **Brouage connaît** alors **son apogée** : le commerce du sel enrichit la ville et l'activité militaire y est très importante. Mais dès la deuxième moitié du siècle la ville connaît une longue décadence. Les militaires partent et le commerce du sel chute.

Une exposition à ne pas rater à La Halle aux Vivres :

« Brouage se la raconte », c'est le titre de l'exposition permanente de la Halle aux Vivres qui retrace l'histoire de la citadelle fondée en 1555. Du commerce du sel aux relations étroites avec le Québec, la ville fortifiée se dévoile aux visiteurs à travers une nouvelle scénographie plus contemporaine.





Référence pour les visiteur, **gage d'un patrimoine très bien conservé, Brouage est labellisée Plus Beau Village de France.** De nombreux édifices témoignent aujourd'hui du passé militaire de la cité: Halle aux Vivres, tonnellerie, forges, poudrières, glacière, ports souterrains...

Le bassin de Marennes, où histoire et nature se mélangent

En 1690, Louvois, ministre de la guerre sous Louis XIV ordonne la construction d'un fort oval sur le rocher du Chapus. Faisant face à la citadelle du Château d'Oléron, il permettait de croiser les tirs de canons et de verrouiller l'accès sud à la rade de Rochefort, protégeant ainsi son arsenal. Par la suite, Vauban reverra le projet à baisse, donnant au fort sa forme de fer à cheval. De nombreuses animations y sont proposées, pour découvrir le site tout en s'amusant!



Moulin des Loges

Au cœur des **anciens marais salants de la Seudre** se dresse **l'unique moulin à marée de la région**. Réhabilité dans les années 2000 il est aujourd'hui l'un des derniers moulins à marée d'Europe en activité.

(www.moulin-des-loges.com)

Construite au XIe siècle au cœur d'un port stratégique et prospère grâce au commerce du sel, cette tour classée monument historique servait à surveiller et protéger le littoral. Au cours des siècles, l'envasement du golfe de Saintonge, avec le recul de l'océan, a fait place à un panorama remarquable sur les marais environnants.

www.brouage.fr/les-visites-broue

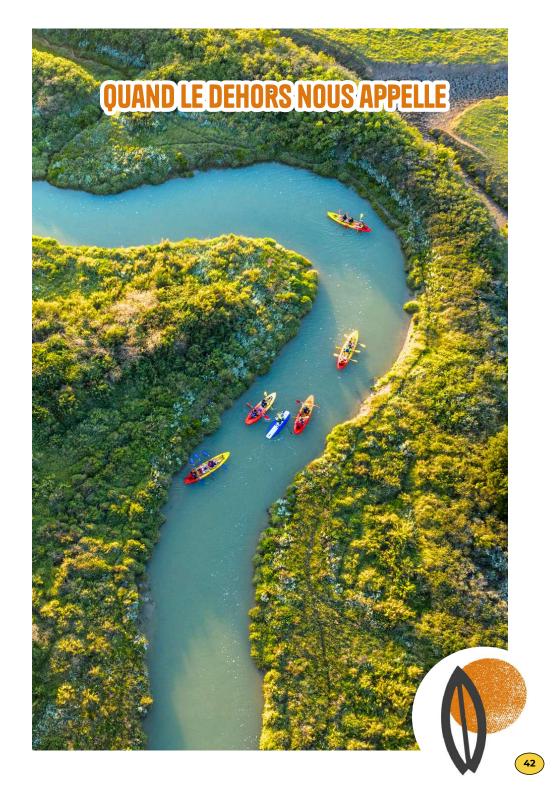




La boîte à outils

Les brochures **Balade et Découverte** (randonnées nature et culture) et **Circuits du Patrimoine** sont disponibles en office et permettent de découvrir l'histoire de l'île d'Oléron - bassin de Marennes.

ww.ile-oleron-marennes.com



Un séjour dynamique et sportif

lci, terre et mer offrent un espace naturel idéal où passer des vacances dynamiques et sportives en plein air, dans un cadre préservé.

L'Océan, immense terrain de jeux nautiques



Amateurs ou confirmés, les passionnés de sports nautiques trouveront sur place une large gamme d'activités : baignade, voile, surf, plongée, char à voile, planche à voile, kitesurf, kayak de mer et autres sports de glisse.

Toute l'année, les **100 km de côtes** invitent à la baignade. Des postes de surveillance et d'intervention jalonnent les plages d'Oléron et du bassin de Marennes, ce qui garantit aux familles les joies d'une baignade sans risques. Pour les tout-petits, les plages de la façade continentale de l'île d'Oléron, moins exposée, et de celle de Marennes sont idéales.

Deux écoles labellisées Ecoles Françaises de Surf (Moana et Kabanasurf) par la Fédération Française de Surf délivrent un enseignement de qualité par des moniteurs diplômés, un matériel adapté au niveau des élèves, et une sensibilisation à la protection de l'environnement.

Ces écoles enseignent également la **pratique du Kitesurf**, un sport mixant surf et cerf-volant qui rencontre de plus en plus d'adeptes. (www.moana-surfschool.com) (www.kabanasurf.com)





Tout le long des plages de l'île d'Oléron et du bassin de Marennes, les nombreuses écoles de voile dispensent des cours d'initiation et de perfectionnement, sur des bateaux variés : catamaran, dériveur, planche à voile ou habitable.

Six de ces écoles sont labellisées Ecoles Françaises de Voile : Délivré et contrôlé chaque année, ce label garantit un accueil et un enseignement pédagogique de qualité, une évaluation du niveau sportif et un dispositif de sécurité approprié.

Le Label Nautisme Responsable



Qu'est-ce-que c'est?

Le Label Nautisme Responsable est un réseau de prestataires d'activités nautiques sur l'île d'Oléron, unis par leur passion commune pour la nature et leur engagement envers des pratiques plus responsables. Ces professionnels œuvrent au quotidien pour réduire leur impact environnemental et faire de la prévention auprès des touristes.





Rafaël Lanneluc dernier labellisé Nautisme Responsable, propriétaire du (Catamaran Canopée).

"Je pense sincèrement qu'on est de **bons ambassadeurs de notre territoire**."

Pour Rafaël, faire partie du réseau **Nautisme Responsable** c'est faire découvrir le territoire comme un guide touristique, mais à bord d'un bateau, tout en sensibilisant les visiteurs et locaux aux espaces naturels et à la voile.

Tout comme les 20 autres membres du réseau, Rafaël bénéficie de **plusieurs formations gratuites** au cours de l'année pour découvrir la **biodiversité**, le **patrimoine historique et naturel** de l'île. L'objectif: pouvoir sensibiliser au mieux les touristes et proposer des **activités de loisir sans impacter l'environnement**.

Ces moments d'échanges entre acteurs du territoires sont essentiels pour garder une bonne cohésion de groupe et **agir ensemble pour un tourisme plus durable**.

"Je me suis rendu compte qu'il était **important d'échanger avec les différents professionnels du territoire**, chacun ayant sa vision de son activité, en fonction de son secteur géographique."



Pour retrouver l'ensemble des prestataires labellisés :

Nautisme Responsable

Pour naviguer selon ses envies



Les **plaisanciers confirmés** pourront accoster dans l'un des **4 ports de l'île d'Oléron** : Le Château, Le Douhet, Boyardville, St Denis.

Les amateurs de promenades en mer auront la possibilité de **découvrir le sud de l'île d'Oléron en bateau.**

La Jeannette

Pour profiter des paysages maritimes du bassin de Marennes-Oléron (les parcs à huîtres, le pont d'Oléron, le Fort Louvois, la côte sauvage, la baie de Gatseau, etc....) la Jeannette, une pinasse charentaise traditionnelle pilotée par Simon Merlino, permet d'explorer le Pertuis sud avec un groupe limité à douze personnes. Les balades d'environ 2h00 ont lieu du 30 mars au 30 septembre.



www.lajeannette-oleron.f

D'autres pourront s'aventurer autour de Fort Boyard ou découvrir l'île d'Aix et le pertuis d'Antioche (au départ de Boyardville ou de St Denis).



Ile ou Aile Catamaran

Approcher le Fort Boyard ou découvrir l'île d'Aix sans être tributaire des marées est possible avec ce catamaran au faible tirant d'eau. La croisière est commentée par le skipper qui répondra aux questions des visiteurs sur le Fort Boyard, Aix, le bateau, la navigation et le monde marin.

www.ileouailecatamaran.con

Le Saviez-vous?

Séjour bas-carbone

Un programme de 5 jours tout inclus permet de découvrir l'île sous un angle durable. L'hébergement écoresponsable, les déplacements doux (vélo, rando notamment), les pratiques sportives telles que 5 séances de surf (avec un moniteur partenaire de Surfrider Foundation) ou encore le yoga à la plage permettront de réaliser un séjour au grand air (sans le polluer!). Des repas servis dans des restaurants privilégiant les circuits courts et les sites de visite mettant en valeur le patrimoine local complèteront la décou-verte d'Oléron.

Des activités de choix pour les sportifs qui n'ont pas le pied marin.



Faire le tour de l'île d'Oléron à pied, c'est possible avec le **Chemin d'Oléron**

Ce circuit balisé permet de faire le tour de l'île d'Oléron en **5 ou 7 étapes**. En plein cœur de la forêt, le long de la côte sauvage et des plages ou encore au milieu des marais, il passe par tous les paysages emblématiques de l'île lumineuse. Les hébergements partenaires, la carte interactive et des fiches infos sur le patrimoine local à découvrir tout au long des différentes étapes sont consultables sur la page dédiée :





Ça roule sur Oléron!



Chaque année, l'île d'Oléron se dote de nouvelles pistes cyclables avec pour objectif de créer une offre alternative à l'usage de la voiture. Le réseau actuel de 160 km d'itinéraires cyclables comporte plusieurs parcours balisés que l'on peut retrouver sur une carte dédiée, disponible dans les offices du tourisme de l'île.

www.ile-oleron-marennes.loopi-velo.fr

Le bassin de Marennes, de son côté, est situé sur le tracé de La Vélodyssée, qui passe dans les marais de Brouage et à proximité de la place forte. Au-delà de ce tracé, un réseau de petits chemins permet de pédaler au cœur des marais de La Seudre et de ses multiples canaux. Un arrêt s'impose à Marennes pour y découvrir son marché, son patrimoine historique dont le clocher pour un panorama unique sur l'estuaire ostréicole.





46

Les itinéraires cyclables





Dormir sur ses deux oreilles

Le Grand Large ****



Construit en 1965 sur une dune, cet hôtel restaurant offre une vue imprenable sur l'océan ainsi qu'un accès direct à la plage. Le restaurant gastronomique, dirigé par le chef David Boyer, Meilleur Ouvrier de France 2023, met en avant les produits locaux et de saison. L'établissement est reconnu par le Guide MICHELIN pour son cadre exceptionnel et la qualité de sa cuisine ainsi que le label Clef Verte pour son engagement éco-responsable. Après son acquisition par Le Boutique Hotels Collection, il a fait l'objet d'importants travaux de rénovation qui font de lui le premier hôtel cinq étoiles de l'île.

www.le-grand-large.fr

Hotel Les Pins

Composé de 8 chambres entièrement rénovées et **décorées par des oeuvres d'artistes locaux**, l'hôtel Les Pins est situé à quelques pas du centre bourg de St Trojan-les-Bains. **Labellisé Clef Verte,** on y propose des produits bio, locaux et équitables.

Des petits cadeaux de bienvenus 100% produits du terroir sont également offerts à l'arrivée du client!



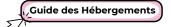




Hôtel Le Vert Bois

Idéalement situé à proximité d'une forêt et des plages de surf, l'hôtel Le Vert Bois propose de nombreux services dont la location de vélos, un espace bien-être ainsi qu'un jardin méditerranéen, le tout dans une ambiance "chic et cool". L'hôtel œuvre également à la préservation de l'environnement local en sensibilisant sa clientèle aux gestes et comportements éco-responsables.

www.hotel-vert-bois-oleron.com



Dormir sur ses deux oreilles



Les Naïades

Située en lisière de forêt sur la côte Ouest de l'île d'Oléron, cette maison d'hôtes propose trois chambres aux terrasses privées donnant sur la piscine ou sur un grand parc ombragé. Petit-déjeuner bio et local servi en terrasse ou en salle. Erie, l'hôtesse des lieux, propose également des massages ou des conseils en nutrition. La plage est accessible à pied (700 m) et une piste cyclable est à proximité.

www.lesnaiades-oleron.com

La Ferme de Sidonie

Cette maison d'hôtes située à La Menounière est une ancienne ferme oléronaise, rénovée avec des matériaux écologiques. Les hôtes peuvent y savourer un petit-déjeuner composé de produits locaux, servi dans la salle à manger ou sur la terrasse.

(www.sidoniebnb.io17.fi





A vos agendas!



Fermé en 2025, le **centre de ThalassoThérapie** *Thalassa Sea & Spa île d'Oléron* se refait une beauté. L'ensemble de l'hôtel fait l'objet de travaux d'envergure : spa, chambres, réception et restaurant vont être réaménagés. L'établissement pourra ainsi se repositionner sur un segment premium. **Réouverture prévue en avril 2026.**



Découvertes en famille





Famille Plus

"Maman, je n'ai pas raté l'avion!" Tant mieux! La destination lle d'Oléron - Bassin de Marennes est labellisée **Famille Plus** et pourra accueillir TOUTE la famille.

Le Label Famille Plus, qu'est-ce que c'est?

Il s'agit d'une **démarche de qualité nationale** visant à répondre de façon optimale aux attentes des familles et des enfants, que ce soit pour des activités, des restaurants ou des hébergements.

Pour découvrir Oléron en s'amusant, des activités et animations permettent de **visiter les sites culturels, naturels et historiques de manière ludique** avec des livrets-jeux, ainsi que des ateliers pédagogiques et parcours aventures tels que des chasses aux trésors, jeux de pistes et escape games.



Les professionnels s'engagent à proposer un accueil personnalisé pour les familles, des **animations et activités pour tous les âges** à faire seul, en groupe ou en famille, ainsi que des **tarifs accessibles**







La boîte à outils

Retrouvez le **programme des manifestations**, des **circuits adaptés** pour les **poussettes** ainsi que le **Guide Famille Plus** sur le site :

www.ile-oleron-marennes.com

Découvertes en famille

Tèrra Aventura



C'est une application qui allie balade et découvertes d'un territoire, sous la forme de chasse aux trésors. Le but est de résoudre des énigmes pour accéder aux **trésors des Poï'z**, petits personnages à fort caractère, à collectionner (sous forme de badge).



Les parcours du territoire :

- L'étoile de Pierre à Brouage (thématique Savoir Faire)
- Lost in Oléron à Saint-Denis d'Oléron (thématique Insulaire).
- Le petit train des z'artistes (thématique Arts plastiques) à Saint-Trojan-les-Bains.
- *Ma Reine des Bourriches* (thématique gastronomie) au centre-ville de Marennes-Hiers-Brouage.
- Moulinez Marais (à vélo dans les marais de la Seudre)



Sur les Traces d'Ularius



"Sur les traces d'Ularius" est une activité pédagogique et ludique qui entraîne toute la famille dans une enquête sous forme de chasses aux trésors et de jeux de pistes grandeur nature. Savant mélange d'escape game, olympiades et course d'orientation.

En petits groupes, les participants collaborent pour résoudre un mystère lié à une thématique spécifique (nature, histoire, sciences...) sous le regard espiègle de Vincent, le maître du jeu.

A savoir que le terme **Ularius** fait référence au nom de l'île d'Oléron donné par Pline l'Ancien au Ier siècle, onomatopée qui évoquait alors le bruit des vagues.

www.surlestracesdularius.f

Le Saviez-Vous?

Le P'tit Train de Saint-Trojan-les-Bains, qui est en service depuis plus de 60 ans, est l'unique chemin de fer touristique de l'île (sa locomotive à vapeur date de 1916). Véritable attraction en lui-même, ce train sur rail fait découvrir le sud de l'île d'Oléron, le long d'un itinéraire de 12km aller-retour dans la forêt domaniale de St Trojan.



CONTACTS & RÉSEAUX SOCIAUX

RESTEZ CONNECTES avec #iomn, #oleron, #marennes.

L'île d'Oléron - Bassin de Marennes sur les réseaux sociaux :







