

Un mois de travail intensif sur l'exploitation ostréicole du lycée de Bourcefranc

Publié le 30-11-2015



A l'approche des fêtes de fin d'année, l'activité devient plus intense sur l'exploitation ostréicole du lycée de la Mer et du Littoral de Bourcefranc : reprise des poches en parcs et en claires, tri, et bientôt, préparation des commandes, confection des bourriches, expéditions ou livraisons.

Les classes des filières "Cultures Marines" et "Productions Aquacoles" sont associées à ces différentes activités.

A noter que, depuis septembre, l'exploitation exploite des filières en mer et le tri des huîtres est maintenant opéré avec une nouvelle calibreuse : deux véritables "+" pour la formation des élèves et des étudiants.

L'exploitation commercialise tous les ans environ 12 tonnes d'huîtres "Marennes Oléron", dont une grande partie pour les fêtes de fin d'année.

Particuliers, Comités d'entreprise, vous pouvez commander via le site Internet de l'établissement : livraison dans toute la France en 48 heures !