


Au vu du contexte sanitaire lié à la propagation du coronavirus, les modalités d'organisation et d'évaluation des unités d'enseignement ont pu, dans différentes situations, être adaptées ; ces éventuelles nouvelles modalités ont été -ou seront- communiquées par les enseignant-es aux étudiant-es.

2 crédits	12.0 h + 12.0 h	Q1
-----------	-----------------	----

Enseignants	Van Dyck Hans ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Thèmes abordés	1) Concepts de l'écologie de restauration 2) Résumé de la théorie écologique 3) Actions de restauration comme processus multidisciplinaire (y compris le thème de jeter des ponts entre 'science' et 'pratique') 4) Techniques disponibles pour restaurer les biotopes et les paysages 5) Translocation et re-introduction d'espèces 6) Expériences avec la restauration des biotopes (pelouses et landes, prairies humides et marais, forêts, rivières et zones d'inondation, étangs et lacs)
Acquis d'apprentissage	<p>L'écologie de restauration est un domaine de recherche qui met à la disposition une connaissance scientifique pour la pratique de la restauration écologique des habitats, écosystèmes, paysages et leurs communautés et espèces; récemment ce domaine a connu une forte expansion. Les étudiants seront menés à explorer les possibilités d' application des théories et concepts écologiques dans le cadre pratique, spécifique, intervenant et multidisciplinaire de la restauration écologique. Dans les séances, les étudiants s'entraîneront à reconnaître et à discuter les concepts écologiques dans des cas pratiques. Ils doivent être conscients de l'abîme entre 'science' et 'pratique' et de l'importance de la communication (et 'traduction') des résultats et connaissance écologiques pour les non écologues dans les projets de restauration. Les étudiants doivent aussi être conscients des opportunités pour tester la théorie écologique dans ce cadre pratique de la restauration.</p> <p>1</p> <p>-----</p> <p><i>La contribution de cette UE au développement et à la maîtrise des compétences et acquis du (des) programme(s) est accessible à la fin de cette fiche, dans la partie « Programmes/formations proposant cette unité d'enseignement (UE) ».</i></p>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	<b>En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées.</b> Il y a un examen écrit sur la partie théorique du cours avec des questions ouvertes (questions de compréhension). Pour la partie TP, l'étudiant doit aussi préparer un rapport conforme aux lignes directrices. L'examen compte pour 2/3 de la note finale, le rapport TP pour 1/3. L'étudiant doit obtenir une note suffisante (10/20 ou plus) pour chaque partie. Il n'est pas toléré de compenser une insuffisance sur une partie par la note de l'autre partie.
Méthodes d'enseignement	<b>En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées.</b> Il y a une partie théorique (cours en salle) et un TP individuel.
Contenu	Cette unité d'enseignement consiste à analyser et comprendre les principes de l'écologie de la restauration dans un cadre de la conservation de la biodiversité. Les thématiques abordées incluent: 1) les concepts de base en écologie de la restauration; 2) synthèse de la théorie écologique appliquée; 3) approche multidisciplinaire en écologie de la restauration; 4) translocation et introduction des espèces; et 5) exemples et évaluation de projets de restauration dans plusieurs biotopes.
Ressources en ligne	Site web Moodle
Faculté ou entité en charge:	BIOL

<b>Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)</b>				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master [60] en sciences biologiques	BIOL2M1	2		
Master [120] en biologie des organismes et écologie	BOE2M	2		