

2.00 crédits

12.0 h + 12.0 h

Q1

Enseignants	Van Dyck Hans ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Thèmes abordés	<ol style="list-style-type: none"> 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>A la fin de cette unité d'enseignement, l'étudiant est capable de :</p> <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.</p> <p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 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. <p>Les étudiants doivent aussi être conscients des opportunités pour tester la théorie écologique dans ce cadre pratique de la restauration.</p>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	<p>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.</p> <p>L'examen compte pour 2/3 de la note finale, le rapport TP pour 1/3.</p> <p>L'étudiant doit obtenir une note suffisante (10/20 ou plus) pour chaque partie.</p> <p>Il n'est pas toléré de compenser une insuffisance sur une partie par la note de l'autre partie.</p>
Méthodes d'enseignement	<p>Il y a une partie théorique (cours en salle) et un TP individuel.</p> <p>Dans le cas où les règles sanitaires n'autorisent pas un enseignement entièrement en présentiel, le cours sera retransmis en direct via Microsoft Teams, soit pour tous les étudiants, soit pour une partie (pendant que l'autre partie suis le cours en présentiel).</p> <p>Le cours sera aussi interactif que possible avec la possibilité pour chaque étudiant de poser ses questions en direct.</p>
Contenu	<p>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.</p> <p>Les thématiques abordées incluent :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 5. Exemples et évaluation de projets de restauration dans plusieurs biotopes.
Ressources en ligne	Site web Moodle
Faculté ou entité en charge:	BIOL

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