


2.00 crédits	15.0 h + 15.0 h	Q1
--------------	-----------------	----

Enseignants	Evens Ruben ;
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 60% de la note finale, le rapport TP pour 40%.</p>
Méthodes d'enseignement	<p>Le cours comprend une partie théorique (cours en classe) et une partie pratique. Il sera aussi interactif que possible, offrant à chaque étudiant-e la possibilité de poser des questions et de participer activement aux discussions portant sur la théorie et la pratique de l'écologie de la restauration.</p> <p>Pour la partie pratique, les étudiant-e-s visiteront d'abord un site d'étude. Sur la base de ce site, ils/elles élaboreront un plan de restauration qu'ils/elles présenteront lors d'une présentation orale accompagnée d'un court rapport écrit.</p> <p>Le cours est donné en français.</p>
Contenu	<p>Cette unité d'enseignement est centrée sur l'analyse et la compréhension des principes de l'écologie de la restauration dans le cadre plus large de la biologie de la conservation.</p> <p>Les thèmes abordés comprennent :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Écologie de la restauration : cadres conceptuels et définitions (mise en contexte) 2. Préparation biologique et écologique : ce que nous devons connaître 3. Au-delà de la préparation écologique & pratiques générales de restauration 4. Suivi et monitoring 5. Mise en œuvre de la restauration des habitats : exemples dans différents environnements
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		