

◆ Midi

Repas à base de plancton, participation du chef qui présente ses préparations.

◆ Après-midi

Utilisations du plancton dans les productions :

de l'aquaculture (poissons, coquillages, crustacés),
de la cosmétique,
des nouveaux biocarburants,
de l'aliment pour demain.

Documents vidéo et témoignages sur ces différentes thématiques.

Échanges individuels : ils permettent de répondre aux questions soulevées par chacun pendant ces deux journées.

3^E JOURNÉE

◆ Matin

« Le plancton, un sujet de société »
« Le plancton, un enjeu pour la planète »

Des femmes et des hommes militent pour que, demain, le plancton soit au centre des enjeux planétaires :

Des femmes au Tchad cueillent la spiruline : comment les accompagner.
Les paludiers de Guérande en Afrique pour que le sel coexiste avec la culture du riz.
En Chine, un observatoire du plancton des grands lacs.
Des pêcheurs à l'île d'Houat (Morbihan) ont repeuplé la mer.
Des observatoires citoyens en Bretagne, en Méditerranée.

◆ Midi

Repas du monde...

◆ Après-midi

En guise de conclusion, un intervenant de renom, choisi en fonction de l'actualité du moment : économiste, scientifique, philosophe, artiste, écrivain...

POUR EN SAVOIR PLUS :
www.plancton-du-monde.org
www.eclm.fr/ouvrage-338.html



La Bergerie de Villarceaux

Un territoire en expériences



www.bergerie-villarceaux.org



La Bergerie : un gîte et un restaurant à votre disposition

L'Écocentre de la Bergerie de Villarceaux est situé dans le Parc naturel régional du Vexin français, au sein d'un territoire rural de 800 hectares, comprenant le domaine des parcs et châteaux de Villarceaux. Il est engagée depuis plus de vingt ans dans la transition écologique et sociale.

L'Écocentre de la bergerie comprend cinq gîtes ruraux, du studio au six-personnes, deux gîtes de groupe d'une capacité de 8 lits et de 60 lits, ainsi que des salles de réunion et d'activités de 16 à 110 personnes.

Le Restaurant de la Bergerie, d'une capacité de 90 couverts, travaille exclusivement avec des produits issus de l'agriculture biologique en privilégiant les produits de saison et de proximité. L'exploitation agricole de la Bergerie de Villarceaux fournit viande de salers et d'agneau, céréales anciennes, lentilles et pommes de terre. Son jeune chef s'inscrit pleinement dans une recherche d'authenticité, de nouveauté et d'alimentation plaisir et santé. Découvrez nos formules auberge, buffet ou pique-nique.



RENSEIGNEMENT, TARIFS ET RÉSERVATION

N'hésitez pas à contacter Pierre Mollo
06 37 27 33 53

pierre.mollo@plancton-et-innovations.org
www.plancton-du-monde.org

création www.iken-communication.com Crédit photo : Maurice Loit, Pierre Mollo

Le plancton ? Infiniment passionnant !

Goûtez à l'aventure du plancton....

Stage de formation



Plancton et
Innovations

FORMATION

LES ENJEUX ET UTILISATIONS DU PLANCTON :

sur le site de la Bergerie de Villarceaux, animée par Pierre Mollo.

- ❖ Pour mieux connaître le vivant microscopique des milieux aquatiques, la sensibilité de la diversité planctonique aux différents impacts (pollution, changements climatiques).
- ❖ Pour participer à la collecte et l'observation du plancton.
- ❖ Pour envisager des cultures de plancton à des fins d'observation ou de production.



Pierre Mollo est coauteur de L'Enjeu plancton et du Manuel du plancton. Habitué à sensibiliser différents publics, il fait alterner théorie et pratique avec passion. Ses formations amènent à des découvertes inoubliables, tant sur le plan professionnel que personnel.

TROIS THÉMATIQUES

1 QU'EST-CE QUE LE PLANCTON ?

Entrez dans le monde du phytoplancton, du zooplancton permanent et du zooplancton temporaire, grâce notamment à l'observation sur écran d'échantillons prélevés dans les alentours du parc du château de Villarceaux et du grand étang, pièce maîtresse d'un réseau hydraulique d'une étonnante complexité.

Expérimentez, en atelier, comment observer, commenter et distinguer ce que vous apercevez au microscope dans une simple goutte d'eau.

2 LE PLANCTON ET L'ENVIRONNEMENT

Découvrez la fragilité du plancton, les déséquilibres des écosystèmes et les moyens d'y remédier, à partir d'événements et d'actions menées en divers points des milieux aquatiques, et en lien avec votre propre expérience.

3 LE PLANCTON ET SON UTILISATION

Apprenez quel est le rôle du plancton dans l'alimentation humaine, comment fonctionne une éclosérie, ce que sont les « observatoires du plancton »...

D'autres pistes seront abordées, à partir des expériences et outils mis en œuvre, mais aussi de vos attentes et de vos demandes.

CONNAÎTRE POUR COMPRENDRE

Le plancton est un élément fondamental du cycle du vivant. On le trouve dans nos lacs, rivières, mers et océans. Il est un bien commun qu'il faut préserver, pour garantir la richesse de nos milieux aquatiques... et la base de notre chaîne alimentaire. **Le plancton fait changer notre regard sur le monde.** Entrons dans son univers, par une approche sensible, ludique et pédagogique.



CARTE D'IDENTITE DU PLANCTON

TAILLE

Souvent microscopique.

SIGNE PARTICULIER

Essentiel à notre environnement global : absorbe une grande part des émissions en gaz carbonique et fournit la moitié de notre oxygène.

UTILITÉ

Nourrit les animaux aquatiques à l'état de larve. Comprend de nombreux animaux qui passent par un stade planctonique au cours de leur croissance.

SENSIBILITÉ

Très grande ! Excellent indicateur de l'état et de l'évolution des milieux. Son observation : un outil précieux pour la gestion littorale.

AVANTAGE

Certaines espèces végétales (phytoplancton) sont particulièrement riches sur le plan alimentaire (protéines, vitamines, oligo-éléments, oméga 3...), tout en étant faciles à produire.

ATOUS

Important pour l'alimentation de demain, sous forme de condiment ou intégré à notre alimentation. Précieux dans la cosmétique, permet des démarches innovantes dans le domaine des biotechnologies. Source d'inspiration pour les artistes : l'exploration de l'univers intime des milieux aquatiques ravit les plasticiens.

ET DANS L'OcéAN...

Couvrant 70 % de sa surface, l'océan, avec son extraordinaire puissance, domine notre planète et influence notre climat : il est le berceau de la vie. Ses courants gèrent la répartition de la vie marine, ils remontent les éléments nutritifs jusqu'à la surface et alimentent le phytoplancton. Le phytoplancton est le premier maillon de notre chaîne alimentaire, sans lequel le monde animal n'existerait pas. L'homme a sa part de responsabilité sur la santé de cet écosystème immense et fragile : ses activités représentent la principale menace pour les habitants des océans... À lui de respecter l'équilibre, à commencer par celui du plancton.



APERÇU DU PROGRAMME

1^{RE} JOURNÉE

Matin

Accueil du public et présentation autour d'un café-gourmand «planc'tonic» (brioche et pain au plancton de Michel Yzard).

Approche sensible du domaine de Villarceaux, le parc, les plans d'eau, le château. Premières observations de visu autour des bassins : zone de nurserie piscicole, zone des gros poissons.

Prélèvement par les participants avec des filets à plancton.

Midi

Repas, aliments en lien avec le plancton.

Après-midi

Découverte des micro-organismes à partir des échantillons prélevés le matin. Un microscope est relié à une caméra et à un vidéo-projecteur : les images permettent un échange avec tout le groupe.

Plusieurs microscopes sont à disposition, chacun observe personnellement « sa » goutte d'eau et est invité à commenter ce qu'il voit.

Présentation par l'animateur, avec vidéos et diaporamas, du plancton végétal et du plancton animal : des clés pour différencier les espèces, se familiariser avec le vocabulaire, comprendre le fonctionnement des écosystèmes planctoniques.

Échanges avec les participants à la formation sur l'émotion et l'étonnement de ces observations planctoniques.

2^È JOURNÉE

Matin

Intervention de l'animateur à partir d'un diaporama, « Voyage à travers une goutte d'eau » : comment ça marche depuis la nuit des temps ? Échanges, questions, réponses. Suite des observations de la veille au microscope, dessins et photos du plancton.

Des outils de formation à distance : le site Plancton du monde, des outils pédagogiques, livres, DVD, microscopes de poche, kits (expérience Tchad, calotte glacière, Eric Brossier, Corinne Péron...).

