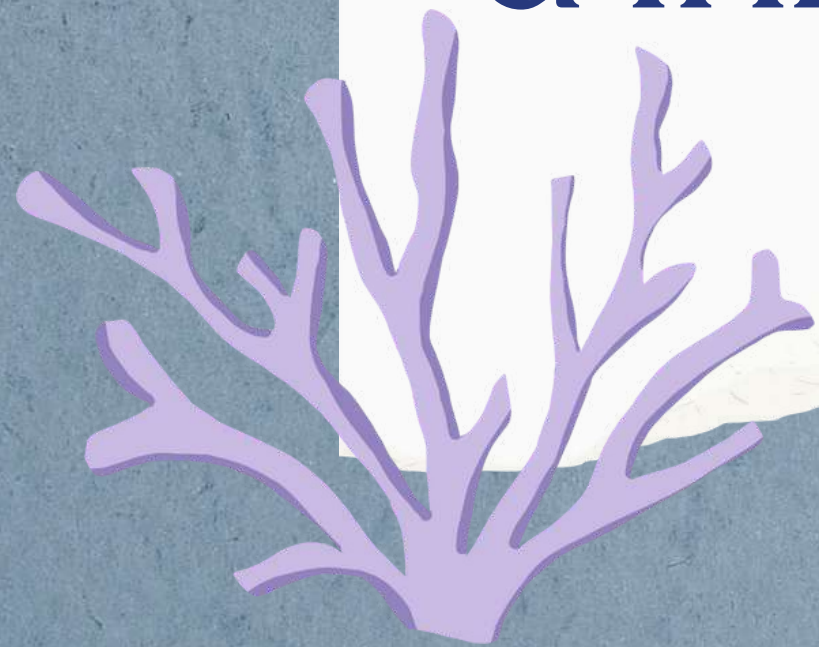


Carole BERNARD,  
Directrice générale du CIE.NC



# Pour la mer : rôles d'un Centre d'Initiation à l'Environnement





**BAC SCIENTIFIQUE D**

**EQUIVALENT BAC GT -  
SPÉCIALITÉS MATHS-SVT**



Parcours scolaire



CENTRE D'INITIATION  
À L'ENVIRONNEMENT



**BAC SCIENTIFIQUE D**

**EQUIVALENT BAC GT -  
SPÉCIALITÉS MATHS-SVT**

**UNIVERSITÉ  
ENTRE BORDEAUX ET PARIS**

- DEUG SV
- Licence Biologie cellulaire et physiologie
- Maitrise de Biologie des Organismes et des Populations
- DEA National de Toxicologie : Toxicité des métaux lourds sur le crabe *Carcinus maenas*



CENTRE D'INITIATION  
À L'ENVIRONNEMENT

Parcours scolaire



Plongeur autonome Niveau IV

Animateur (PB1 : plongeur bio niveau 1) et Initiateur en Biologie Marine (PB2 : plongeur bio niveau 2)

COMMISSION  
RÉGIONALE  
ENVIRONNEMENT  
ET BIOLOGIE  
SUBAQUATIQUE  
(CREBS)



Activités extra-scolaires



# Projet de thèse sur la Toxicité et la bioaccumulation du Nickel, du Chrome et du Cobalt dans les organismes marins



1997-2000

Ingénieur d'étude, laboratoire d'Océanographie Biologique, programme ECOTROPE. Participation à de nombreuses missions (Nouvelle Calédonie : Lagon Sud, Baie de Ouano, Baie de Sainte Marie ; Fidji : Suva 2)  
terrain + labo



Parcours Professionnel



2000-2003

Cabinet d'Etudes Biologiques

2003-2018

Enseignante en Sciences de la Vie et de la Terre

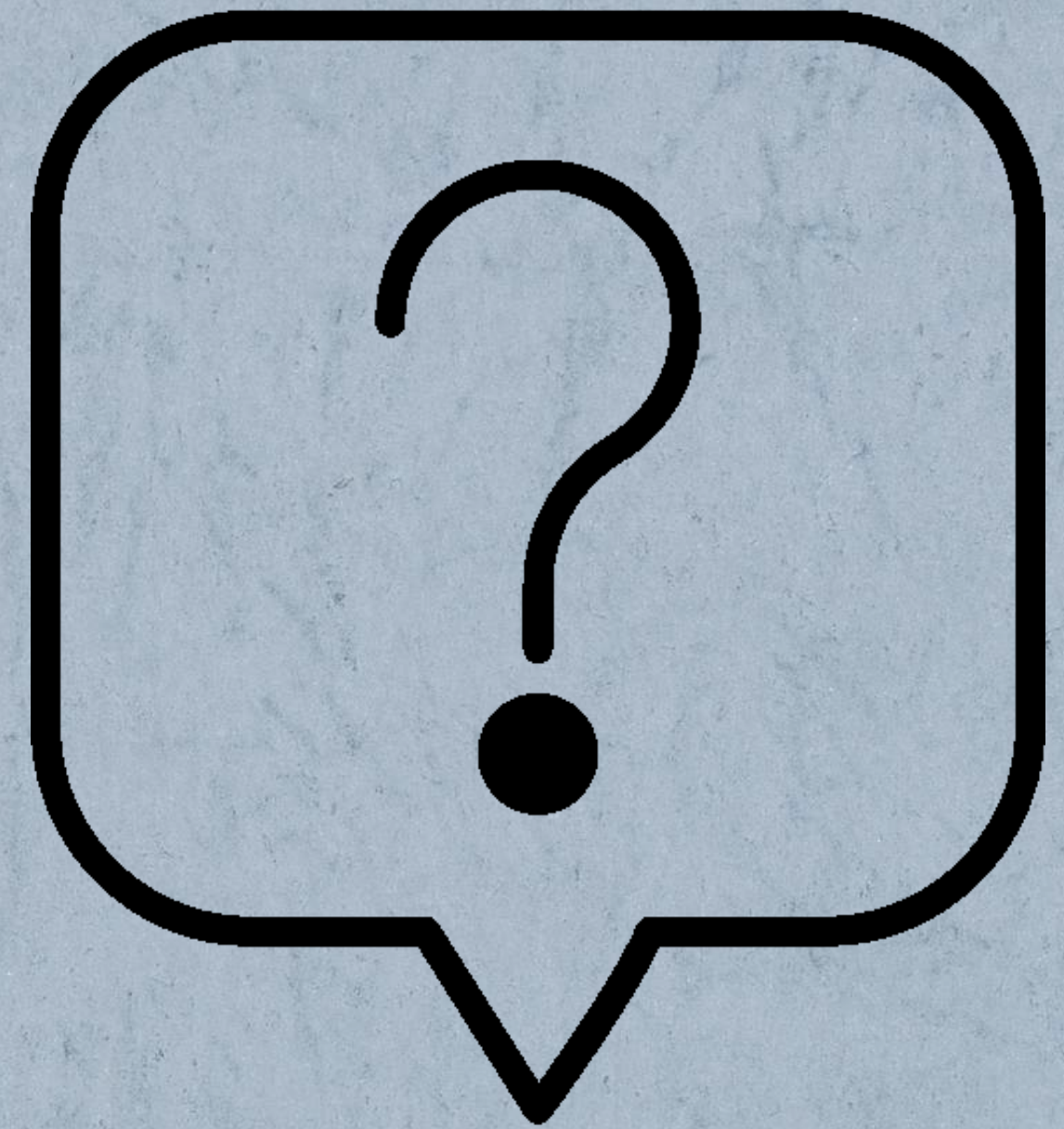
2018....

Directrice CIE.NC



Parcours Professionnel





**Centre d'Initiation à l'Environnement**



Association de type Loi 1901, créée en 1996

Pour des citoyens plus proches de leur environnement

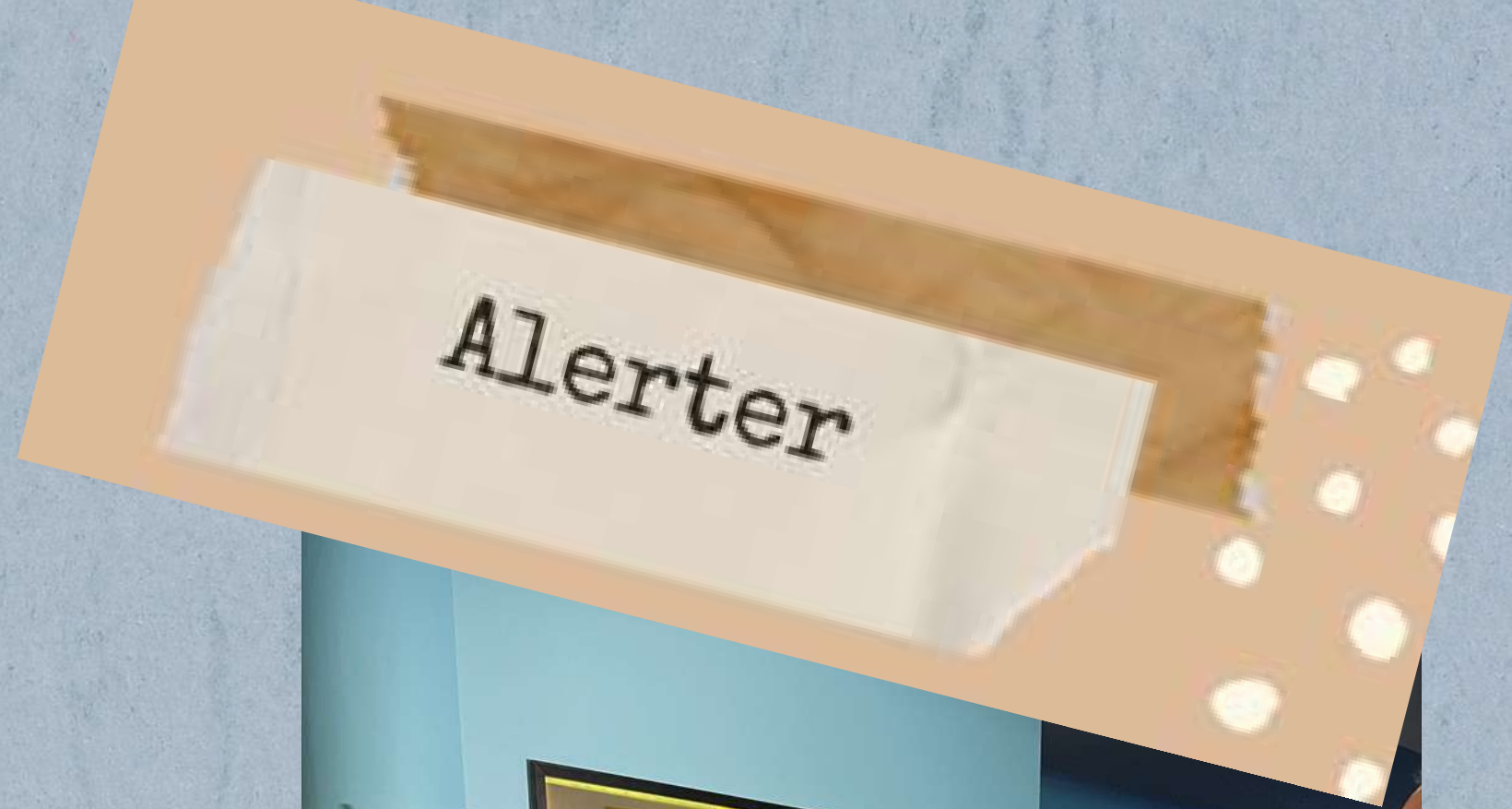
Echanger  
sensibiliser



Rôles du Centre d'Initiation à l'Environnement







# Rôles du Centre d'Initiation à l'Environnement



CENTRE D'INITIATION  
À L'ENVIRONNEMENT



### Nos objectifs

Proposer et développer des animations et projets pédagogiques EEDD de la maternelle au lycée.

Participer à la sensibilisation et à l'éducation de ces publics en dehors des temps scolaires.

Favoriser et expérimenter des approches solidaires et intergénérationnelles.



**Les récifs coralliens et les milieux associés** EM/13

En Nouvelle-Calédonie, comme dans de nombreux pays insulaires et côtiers de la région tropicale, les récifs coralliens occupent une large part du milieu de vie des habitants. Ainsi, la qualité de vie des insulaires est étroitement liée à la bonne santé des récifs coralliens. Mais qu'est-ce que les récifs ?

**Public :**  
Cycles 2 et 3  
Cycle 4 et Cycle terminal

**Durée :**  
3 heures

**Effectif :**  
25 enfants

**Encadrement :**  
1 animateur spécialisé

**Lieu :**  
En salle

**Objectifs généraux**

- ✓ Acquérir des connaissances sur les récifs coralliens construits par des animaux, les polypes.
- ✓ Susciter l'intérêt et la curiosité des enfants envers la flore et la faune marine.
- ✓ Expliquer la richesse et l'importance des récifs coralliens, les menaces liées aux activités humaines.
- ✓ Sensibiliser les élèves, citoyens, à la protection et à la gestion des récifs coralliens.

**Outils pédagogiques**

Itinéraire de découverte avec une démarche scientifique, basée sur l'observation, la réflexion et le jeu.

- Cahiers d'activités ;
- Maquettes ;
- Échantillons ;
- Affiches ;
- Vidéos ;
- Diaporama ;
- Jeux.

**Déroulement de l'animation**

Au cours de ce voyage au cœur des récifs, les élèves découvriront :

1<sup>ère</sup> partie « le polype » : Anatomie, modes de reproduction et sa nutrition, moyens de défense.

2<sup>ème</sup> partie : L'importance des récifs coralliens et les menaces qui pèsent sur eux.

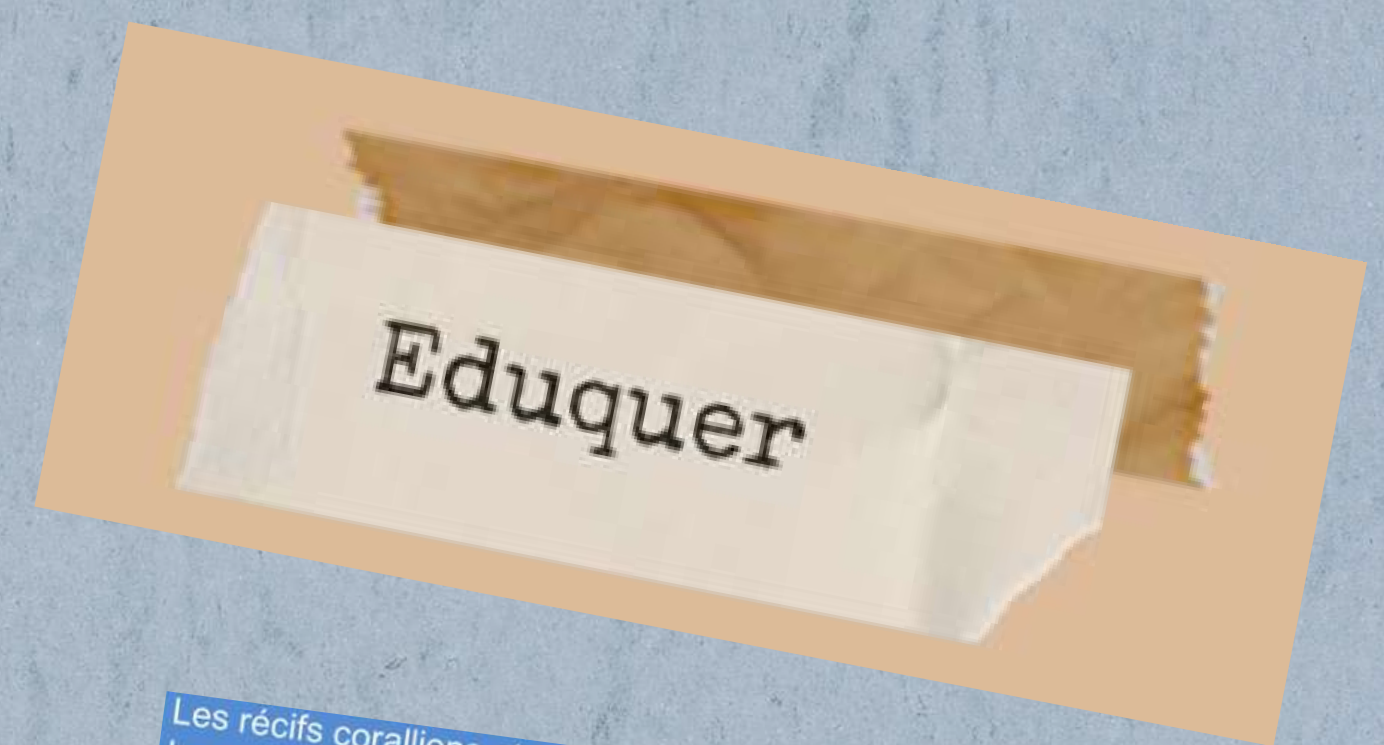
3<sup>ème</sup> partie : La biodiversité marine.

Centre d'Initiation à l'Environnement  
CIE.NC - CIE Sud  
27.40.39  
cie-sud@lagoon.nc

CIE.NC - CIE Nord  
42.38.46  
cie-nord@lagoon.nc

www.cie.nc

MAR 10/10/09



# Rôles du Centre d'Initiation à l'Environnement





# RENDRE LES ÉLÈVES ACTEURS DANS LEUR ÉTABLISSEMENT



Bravo!



Être solidaire

Observer et se questionner

Découvrir et apprendre

Echanger, proposer

Agir pour dénoncer et montrer l'exemple

Impliquer



Rôles du Centre d'Initiation à l'Environnement



CENTRE D'INITIATION À L'ENVIRONNEMENT

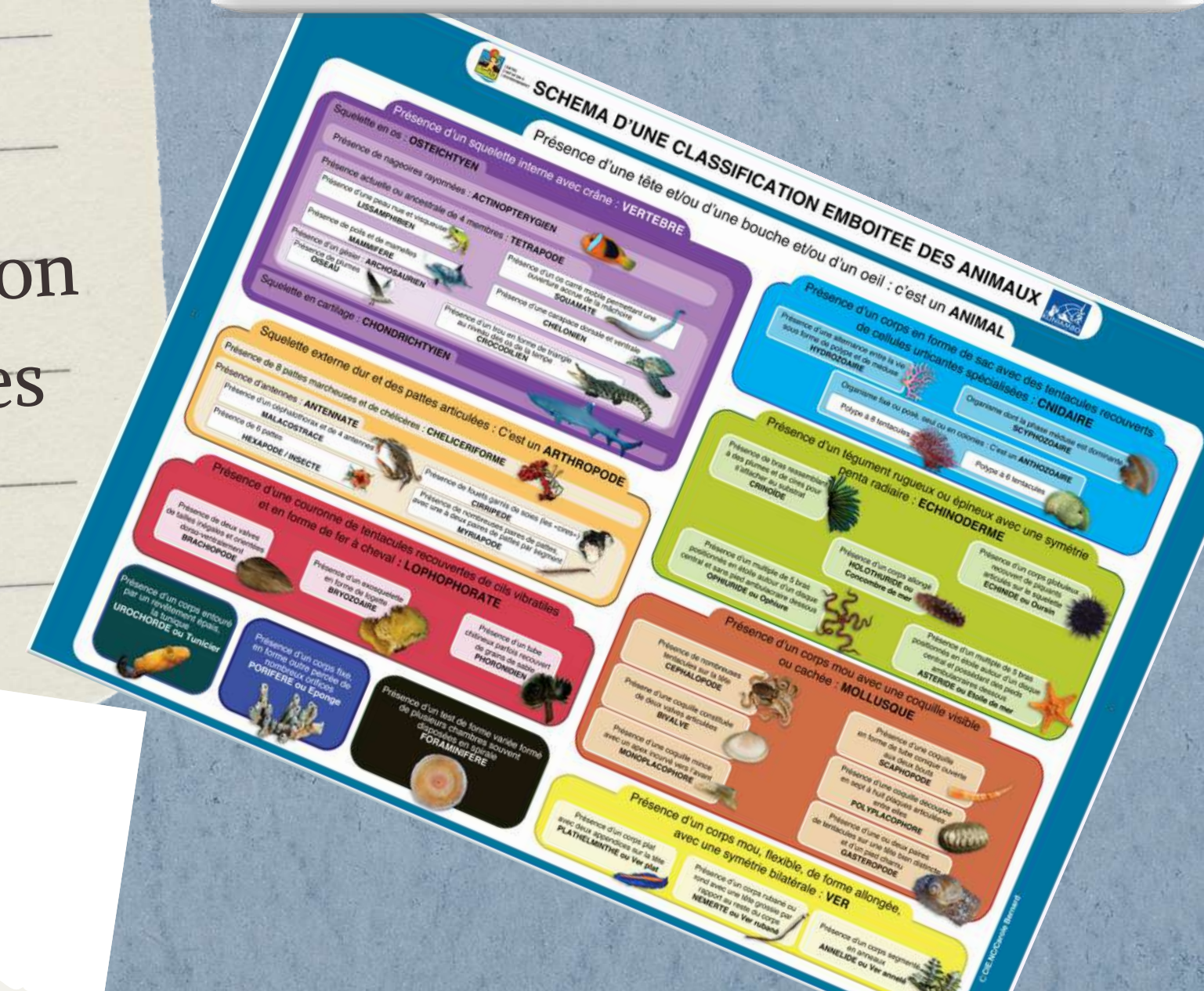


Création et animation d'un club d'initiation à la biologie marine

Faire monter les bénévoles en compétence, réunions mensuelles

Accueil de stagiaires : du stage d'observation au stage de Master en passant par les stages de BTS...

**FORMER**





Les coraux  
de  
nos plages

EXPOS



Concevoir



Rôles du Centre d'Initiation à l'Environnement





MERCI POUR VOTRE  
ATTENTION  
DES QUESTIONS ?

27 40 39

[www.cie.nc](http://www.cie.nc)

On ne peut protéger  
que ce que l'on connaît...



CENTRE D'INITIATION  
À L'ENVIRONNEMENT



*La Calédonie est une histoire de passion, l'environnement au sein duquel nous adaptions nos huîtres est particulier. Un environnement unique pour travailler le vivant.*

GUILLAUME LAVERGNE

1/Le naissain (très jeunes huîtres) provenant de métropole (Vendée) et utilisé en grossissement.

2/Détail des parcs à marée basse : les poches de grossissement placées sur les tables ostréicoles, en arrière-plan la Chaine Centrale.



L'entreprise « L'huître de Dumbéa » emploie 12 agents. La surface de la concession maritime est de 100 hectares au total dont 50 exploités sur le Plateau de l'estuaire. La production annuelle s'est établie à 55 tonnes sur la saison 2014.- 2015.





**G**UILLAUME LAVERGNE est originaire de métropole (Charente Maritime). En 2005 il décide de reprendre, avec son frère biologiste marin, une activité de production d'huîtres à Dumbéa sur Mer. Tout en s'inspirant de l'expérience de l'ancien propriétaire, il souhaite dès le début, travailler autrement en misant davantage sur le naissein.



# Créateur d'huîtres

Guillaume Lavergne est un passionné. Sans cette énergie il n'aurait sans doute pas pu dépasser les difficultés rencontrées. Aujourd'hui, ses huîtres son appréciées et recherchées par les amateurs qui savourent leur gout inimitable : En mangeant nos huîtres on ressent cette différence, fruit du milieu d'élevage et de l'attention que nous portons à nos cultures (...).

La souche utilisée, la *Crassostrea gigas*, est d'origine japonaise. Habitée aux zones tempérées, pour l'adapter à un environnement tropical il a fallu mettre au point un « process » de production qui porte aujourd'hui ses fruits. Pourtant, les handicaps ont été nombreux. Mortalité importante due à des aménagements terrestres qui ont généré une pollution des eaux via le bassin versant, difficultés à s'approvisionner en naissein en provenance de France, aléas météorologiques, concurrence des huîtres importées ou encore, coûts de production élevés.

Il faut de deux à quatre ans pour obtenir une huître consommable. Elevée dans des eaux classées parmi les plus pures du monde, nourrie de phytoplancton, l'huître de Dumbéa arbore une coquille légèrement teintée de vert, la signature de ce terroir si particulier.

Le site de l'estuaire de Dumbéa a été choisi pour sa grande diversité biologique et son plateau découvrant à marée basse, particulièrement adapté à l'installation de parcs et de tables ostréicoles. D'autres sites ont été testés mais jusqu'à présent, ils n'ont pas encore démontré leur fiabilité à long terme.

S'il faut sans cesse rester vigilant lorsqu'on travaille sur du vivant, notre ostréiculteur calédonien est aussi un exemple de ténacité. Il sent que le temps lui donnera raison. Il cherche à pérenniser son exploitation en appliquant une méthode de travail qui s'inspire des contraintes locales, qu'elles soient environnementales ou économiques : On s'adapte. C'est une variété d'huître qui a un fort potentiel commercial en Nouvelle-Calédonie et dans le monde. Nous avons investi dans cette entreprise, il faut persévérer et se poser aussi de nouvelles questions. Pour moi la Calédonie c'est une histoire de passion, l'environnement au sein duquel nous adaptons nos huîtres est particulier, très spécial, unique. J'y suis attaché.

Aujourd'hui, les huîtres de Dumbéa sont moins chères que celles importées de Nouvelle-Zélande. Selon notre producteur, même avec 75% de mortalité, on pourrait envisager une production qui serait viable sur le plan économique. De quoi rassurer les consommateurs. Toute la population du pays se met peu à peu à consommer des huîtres et surtout des locales, élevées dans les lagons calédoniens.

1/ Vue générale à mi-marée du site exploité. Au premier plan des poches, des tables ostréicoles et des palétuviers, au second plan une barge ostréicole puis les parcs à huîtres sur le plateau

de l'estuaire, en arrière-plan les collines de la Presqu'île de Ducos.

2/ Les parcs à huître à mi-marée sur le plateau en sortie de l'Estuaire de la Dumbéa.