



**Dates :** 3 au 7 mars 2025 puis le 10 juin 2025

33h d'enseignement en présentiel  
+ 47 h de travail en autonomie

**Tarif :** 100 € (75 € pour les étudiants boursiers en tarif dérogatoire) en formation initiale ou 1600 € (ou 1300 € en cas de prise en charge personnelle) en formation continue.

**Lieu de la formation :**  
(présentiel) Campus Triolet de l'Université de Montpellier, Faculté des Sciences

### Plus d'informations :

Responsable administratifs :

Julie DETER  
[julie.deter@umontpellier.fr](mailto:julie.deter@umontpellier.fr)

Valérie BORREL  
[valerie.borrell@umontpellier.fr](mailto:valerie.borrell@umontpellier.fr)

Candidatures à envoyer avant le 10 novembre 2024 en envoyant CV, lettre de motivation et dossier administratif complet, ce dernier vous sera envoyé sur demande par e-mail.



Faculté des Sciences Montpellier

# Restauration écologique des petits fonds marins côtiers

DIPLÔME  
D'UNIVERSITÉ

Ce D.U. permet l'acquisition et/ou l'actualisation de connaissances théoriques et pratiques requises pour la conception, l'évaluation et la réalisation d'actions de restauration de petits fonds marins côtiers en Méditerranée.



UNIVERSITÉ DE  
MONTPELLIER



Labellisé par le pôle Mer Méditerranée :



# D.U Restauration écologique des petits fonds marins côtiers

## Compétences visées :

- Savoir la définition de la restauration écologique et ses principes
- Connaître les méthodes de restauration écologiques existantes en milieu marin
- Connaître le cadre réglementaire (directive cadre stratégie milieu marin, différence avec la séquence « éviter-réduire-compenser », demandes d'autorisation)
- Connaître les limites de la restauration écologique
- Être en mesure de bâtir un argumentaire pour convaincre un maître d'ouvrage à engager une opération de restauration écologique
- Être capable de positionner la restauration écologique au regard des autres outils de gestion de l'espace littoral et marin comme la lutte contre la pollution et la non-dégradation
- Être capable de proposer et mettre en place un projet de restauration en milieu marin
- Être en mesure de porter un jugement critique sur un projet de restauration
- Être en mesure d'évaluer l'efficacité de mesures de restauration

## Pré-requis :

BAC+2 et expérience professionnelle de 3 ans au minimum ou ≥ BAC+4 en cours.

Formation en environnement.

Les candidats au DU devront déposer un dossier auprès de l'UM comprenant : le dossier administratif d'inscription + un CV + une lettre de motivation précisant leurs attentes vis-à-vis de la formation de DU et l'adéquation avec leur projet professionnel. La sélection des apprenants sera réalisée par un jury composé par 1 représentant de l'UM, 1 représentant de l'Université de Perpignan, 1 représentant du monde professionnel. A résultats académiques équivalents, le projet professionnel sera privilégié dans la sélection.

Le DU ne pourra pas accueillir moins de 10 apprenants, ni plus de 21.

## Points forts de la formation :

- Des connaissances directement utilisables dans le cadre de sa profession
- 21 apprenants au maximum
- Enseignement en Français
- Fondamentaux scientifiques + études de cas concrets + des études réelles et/ou in situ
- Des propositions de lectures et visites/sorties (hors formation)
- Des enseignants complémentaires par leur expérience : fondamentaux scientifiques assurés par les universitaires, expérience professionnelle transmise par les partenaires non académiques et les acteurs et sociétés engagés dans la restauration écologique.

## Programme :

### Module 1 (5 jours de présence) :

1. Restauration écologique des petits fonds côtiers : définition et principe + rappel écologie méditerranéenne
2. Politiques de restauration écologique, complémentarité et réglementation
3. Evaluation de l'atteinte aux objectifs et efficacité écologique
4. Les acteurs de la restauration écologique et leurs prérogatives
5. Récifs artificiels, une bonne solution ?
6. Restauration des peuplements végétaux marins (angiospermes, macroalgues)
7. Restauration du coralligène et des coraux
8. Dimensionnement de la restauration et évaluation de la performance (Table ronde)
9. Travail en groupes sur cas des concrets (5 x 4 étudiants)
10. Restauration des fonctions nurseries des zones portuaires
11. Restauration écologique et biomimétisme
12. Restauration des fonds meubles
13. Enjeux économiques et financiers
14. A la rencontre des acteurs et des sociétés spécialisées
15. Panorama d'autres actions et cas concrets
16. Présentation et échanges autour des cas concrets, auto et inter-évaluation.

### Module 2 : Rédaction du mémoire (travail personnel tutoré)

Au cours de ce module, chaque apprenant devra étudier un système particulier basé sur un cas réel d'études. Il devra produire un travail de réflexion et de synthèse sur une méthode de restauration sujet à controverse ou incertitudes (par exemple, usage des récifs artificiels, restauration des habitats meubles, évaluation de projets de restauration existants, immersion d'épaves, transplantation d'espèces...). Cette étude de cas donnera lieu à la production d'un rapport écrit, d'un oral et d'un débat avec des professionnels de différents domaines.

### Module 3 (1 jour de présence en juin, distanciel acceptable)

Présentation des études de cas des stagiaires

Échange avec les experts, Q/R, retour d'expérience sur le DU

Il s'agit de mettre en analyse critique et perspectives chacune des études de cas.

## Débouchés professionnels :

Il s'agit de permettre aux apprenants d'avoir la capacité de répondre à des sollicitations sur la restauration écologique soit en tant que prestataires, soit en tant que donneurs d'ordre, soit en tant que chercheurs. Ces fonctions apparaissent dans les métiers de :

- ingénieur de recherche
- cadre d'une collectivité
- chargé de mission dans un bureau d'études
- gestionnaire d'espace naturel
- agent technique
- chargé d'étude en bureau d'études