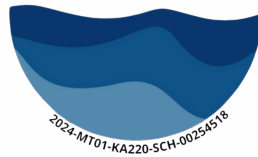


**BLUE OCEAN**

ERASMUS+ PROJECT



# TEACHING MATERIAL

**BlueOcean: mainstreaming a Blue Education Area in Europe and the Pacific Ocean Schools**  
project id. nr. KA220-SCH-25CF59D4

**Tourisme côtier durable et produits de la mer durables dans les restaurants,  
éthique alimentaire et psychologie de la consommation durable**



**Co-funded by  
the European Union**

Co-funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the authors) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA).

Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

## **Leçon 1: Comment motiver les élèves à passer de l'école à des carrières bleues**

**Durée:** 27:50 minutes

### **Objectifs:**

- Comprendre le concept de motivation en psychologie et son évolution historique.
- Réfléchir à l'importance de la motivation pour orienter les élèves vers les métiers manuels.
- Apprendre les stratégies pédagogiques clés pour rendre les métiers manuels pertinents, accessibles et valorisants.
- Explorer des exemples concrets de projets, de pratiques et de témoignages liés à la durabilité marine.
- Fournir aux enseignants des outils pratiques pour susciter l'intérêt et l'engagement des élèves pour les carrières liées aux océans.

### **Description**

Les métiers de la mer englobent les professions liées à la mer, à la pêche durable, au transport maritime, aux biotechnologies marines et à la protection des écosystèmes océaniques. Bien qu'essentiels à la sécurité alimentaire et économique de l'Europe, ces secteurs sont souvent perçus comme peu attractifs par les jeunes. Après une introduction au contexte européen et au Pacte pour les océans, la conférence retrace l'évolution du concept de motivation en psychologie, des interprétations psychanalytiques aux approches behavioristes et instinctives, jusqu'aux perspectives modernes qui mettent l'accent sur le rôle des émotions et du contexte. Elle souligne la faible fiabilité prédictive des intentions à long terme des élèves et l'influence de facteurs socio-économiques, familiaux et personnels sur leurs choix. Le rôle crucial des enseignants comme médiateurs entre l'école et le monde du travail est mis en avant: ils sont capables de rendre les métiers de la mer non seulement compréhensibles, mais aussi désirables. Dans ce cadre, trois facteurs clés de motivation sont présentés : la visibilité, qui consiste à rendre les perspectives de carrière dans le secteur de l'énergie bleue visibles et concrètes ; les connaissances, qui développent les compétences et renforcent le sentiment d'efficacité personnelle ; et la reconnaissance, qui, outre la garantie de stabilité économique, véhicule une valeur sociale et éthique, liée à la contribution au développement durable. La conférence est enrichie d'exemples concrets et de témoignages. Au-delà des activités pédagogiques traditionnelles, des expériences directes telles que des visites d'entreprises, des ateliers et des jeux éducatifs sont proposées, notamment l'étude de cas de Volterra Salt, utilisée pour présenter des stratégies de marketing durable.

## **Leçon 2: Vins et Rhums des Tuamotu : Un voyage à Rangiroa**

**Durée:** 9:03 minutes

### **Objectifs:**

- Découvrez l'histoire et les caractéristiques uniques de la production viticole des îles Tuamotu.
- Explorez les cépages adaptés au climat local et les techniques de vinification.
- Apprenez-en davantage sur les caractéristiques organoleptiques des vins et rhums locaux grâce à une dégustation interactive.
- Réfléchissez à l'influence des conditions géographiques et culturelles sur la production alimentaire.

### **Description**

La vidéo nous emmène au cœur d'un domaine viticole à Rangiroa, l'une des îles les plus reculées de Polynésie française. La visite se déroule comme une dégustation ponctuée d'anecdotes. Nous commençons par le vin blanc, composé à 95 % de Carignan et à 5 % d'Italia, caractérisé par son acidité et ses notes salines, fruits d'une longue adaptation au climat local. Nous poursuivons avec le rosé « Coral », issu du même assemblage mais vendangé plus tard, ce qui lui confère une plus grande maturité, un meilleur équilibre et des arômes fruités. Le livre relate le défi relevé pendant trente ans pour élaborer un vin dans une région dépourvue des quatre saisons traditionnelles : ici, seules la saison sèche et la saison des pluies existent. Six années d'essais ont donc été nécessaires pour trouver l'équilibre entre sucres et alcool, et plus d'une centaine de cépages ont été testés, dont seuls deux ont survécu : le Carignan et l'Italia. S'ensuit une dégustation du vin doux « Mona », qui surprend par sa fraîcheur, ses notes de fruits, d'agrumes et de vanille, et un équilibre qui le rend agréable sans excès de sucre. La leçon se termine par le rhum « Manao », élaboré à partir de canne à sucre d'Otaïti, l'une des plus anciennes variétés de Polynésie française. Distillé en collaboration avec plusieurs îles, ce rhum se distingue par ses arômes naturels de poire et de banane, préservés grâce à sa fabrication artisanale, et par sa certification biologique, ce qui en fait un produit phare de la région.

## **Leçon 3: Ressources océaniques et résilience corallienne : l'expérience des Maldives**

**Durée:** 25:08 minutes

### **Objectifs:**

- Bénéficier de l'expérience directe d'un moniteur de plongée maldivien fort de plus de 40 ans d'expérience.
- Découvrir les caractéristiques uniques d'un atoll isolé de l'océan Indien.
- Réfléchir au phénomène de blanchissement des coraux et aux risques liés aux changements climatiques.
- Approfondir les connaissances locales sur les récifs, les saisons, la flore et les ressources marines.
- Explorer le potentiel de recherche des algues, des graines marines et des plantes médicinales locales.

### **Description**

Hussain Sendi Rasheed retrace son parcours de plongeur, débuté en 1981, et son engagement en tant qu'instructeur et fondateur d'une école de sciences marines. Après sa retraite, il a décidé de se consacrer à la recherche sur les ressources océaniques, délaissant l'enseignement au profit de l'étude du lien entre l'océan et le développement durable. Son choix de vivre sur un atoll très isolé découle de son désir de protéger un lieu unique : géographiquement isolé, traversé par l'un des chenaux les plus dangereux des Maldives, préservé du tourisme de masse et abritant un récif corallien largement intact, à l'abri de la pêche. L'atoll abrite deux des espèces de coraux les plus résistantes au monde, qui n'ont pas subi de blanchissement, même lors de phénomènes comme El Niño. Cependant, depuis 2015, quatre épisodes de blanchissement importants se sont produits, signe que le réchauffement climatique menace également ces récifs. L'orateur rappelle qu'en 2009 déjà, le gouvernement maldivien organisait une conférence sous-marine pour sensibiliser la population à la limite de 1,5 °C de réchauffement climatique, un objectif encore loin d'être atteint. L'île est confrontée quotidiennement à des défis majeurs : son isolement et l'absence de systèmes de recyclage, malgré d'importantes recettes touristiques. Le problème des déchets plastiques est exacerbé par sa situation géographique, qui fait de l'atoll une sorte de « filtre » pour les objets charriés par les courants. Un point essentiel est l'importance des savoirs traditionnels : aux Maldives, il existe 26 noms différents pour les types de récifs et 28 saisons de deux semaines, chacune associée à des chants et des pratiques agricoles spécifiques. La récupération de ces connaissances et leur réinterprétation à l'aide d'outils scientifiques modernes sont indispensables tant pour l'éducation scolaire que pour la gestion environnementale. Enfin, l'orateur évoque le potentiel des ressources naturelles : plantes médicinales recensées par son grand-père dans les années 1960,

poissons locaux jamais étudiés en profondeur, semences marines capables de protéger les côtes et algues aux propriétés bénéfiques. Des applications variées, allant de l'alimentation aux biocarburants en passant par les cosmétiques anti-âge, font de ces ressources des atouts encore largement inexploités. Elles pourraient jouer un rôle crucial dans la santé, la recherche scientifique et le développement durable à l'échelle mondiale.

## **Leçon 4: *Pêche durable et défis climatiques aux Maldives***

**Duration:** 09:44 minutes

**Objectifs:**

- Découvrir les défis que le changement climatique pose à la pêche et à l'océan aux Maldives.
- Comprendre le rôle central du thon dans la culture, l'alimentation et la sécurité alimentaire des Maldives.
- Réfléchir à l'évolution des habitudes et des parcours éducatifs des nouvelles générations en lien avec le secteur de la pêche.
- Découvrir les pratiques traditionnelles durables, telles que la pêche à la ligne, transmises de génération en génération.
- Évaluer le lien profond qui unit la population maldivienne à l'océan, tant sur le plan culturel que sur celui de l'identité personnelle.

**Description :**

Hussain Sinan, directeur général de la pêche et de la gestion des ressources au ministère de la Pêche et des Ressources des Maldives, expose les principaux défis auxquels le pays est confronté en raison du changement climatique. L'élévation de la température des océans et l'acidification de l'eau modifient les schémas de migration du thon, avec de graves conséquences pour la pêche locale. Aux Maldives, la consommation moyenne de thon par habitant est d'environ 150 kg par an, et la pêche représente non seulement la principale source de nourriture, mais aussi un pilier de l'économie et de l'identité culturelle. Une étude récente menée en collaboration avec l'Université de Colombie-Britannique estime que les prises pourraient diminuer jusqu'à 70 % d'ici la fin du siècle, avec d'énormes répercussions sur la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance. La vidéo décrit également les difficultés de recrutement des jeunes dans le secteur de la pêche, un défi commun à d'autres pays, notamment en Europe. Pour y remédier, le gouvernement maldivien a lancé des programmes de formation, comprenant des cours universitaires spécialisés et des formations pour devenir capitaine. Cependant, les jeunes générations se montrent moins intéressées par la vie à bord, souvent longue et fatigante. Un élément clé du discours est le lien culturel profond qui unit les Maldiviens à l'océan : la vie quotidienne, les choix de carrière et même les parcours scolaires sont influencés par la proximité de la mer. Malgré cela, de plus en plus de jeunes ne savent pas nager, et le gouvernement met en place des programmes scolaires pour leur apprendre à nager et renforcer ce lien. L'intervenant souligne combien la durabilité a toujours été un principe fondateur de la pêche aux Maldives. Les techniques traditionnelles, notamment la pêche à la ligne, sans filets ni palangres, garantissent la sélectivité, l'absence de prises accessoires et le

respect des écosystèmes. Ces pratiques, désormais inscrites dans la loi, assurent leur pérennité pour les générations futures. Enfin, l'intervenant insiste sur la nécessité de considérer la durabilité non comme un slogan, mais comme une approche qui prend en compte l'écosystème dans son ensemble et non un seul stock de poissons, en évitant les formes de pêche industrielle qui causent des dommages collatéraux aux autres espèces marines.