

**QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
CONSEIL COMMUNAUTAIRE**

**Séance du 19 septembre 2019
Rapporteur :
Monsieur Jean-Guy VAUCHER**

N° 19

ACTE RENDU EXECUTOIRE

compte tenu de :
- la publicité (par voie d'affichage), pour une durée de deux mois,
à compter du : 25/09/2019
- la transmission au contrôle de légalité le : 25/09/2019
(accusé de réception du 25/09/2019)

*Acte original consultable au service des assemblées
Hôtel de Ville et d'agglomération
44, place Saint-Corentin – CS 26004 - 29107 Quimper Cedex*

Financement du projet ' Nourrir les hommes en 2050'.

Le Lycée Le Likès et l'association Plancton et Innovation sollicitent une subvention de 1 000 € pour la réalisation d'un film dans le cadre du projet Erasmus nommé « Nourrir les hommes en 2050 ». Ce projet est notamment mené en collaboration avec des écoles étrangères (République d'Irlande, Pays-Bas) et l'association Plancton et Innovation portée par Pierre Mollo.

Le Collège et le Lycée du Likès ont initié, en partenariat avec le biologiste marin Pierre Mollo, la Communauté de communes du Lac d'aiguebelette, l'entreprise irlandaise Redrose development, l'école primaire de Belmullet (Irlande) et enfin l'école supérieure de Van Hall Larenstein (Hollande), un projet Erasmus.

L'objectif du projet est de promouvoir le plancton et les algues dans la nourriture de l'avenir d'où le titre du projet Erasmus, intitulé « Nourrir les hommes en 2050 ».

Ce projet interroge l'avenir : en 2050, il y aura près de 10 milliards d'habitants sur la planète et il faudra nourrir ces populations. Le plancton, ressource invisible et méconnue offre des potentialités. Riches en protéines et oligo-éléments, ces produits de la mer sont intéressants. Il faut apprendre à les identifier, les observer car le plancton est microscopique, les classer, comparer ceux qu'on trouve en Irlande, sur la côte bretonne, dans le lac d'Aiguebelette, sur la côte de la mer de Waden. Ensuite il faut sélectionner ceux et celles qui sont bénéfiques pour la santé afin de les intégrer dans l'alimentation, grâce à l'aide de chefs et de cuisiniers.

L'objectif est également d'initier de nouvelles pratiques alimentaires et découvrir par la même l'écosystème marin et sa fragilité. En effet la préservation du plancton induit aussi la survie de toutes les autres espèces de la chaîne alimentaire. C'est donc un enjeu crucial.

Ce projet implique également la mise en place de démarches pédagogiques pluridisciplinaire, innovantes impliquant plusieurs matières d'enseignement, en particulier dans les établissements scolaires du primaire et secondaire : matières scientifiques : SVT, Physique Chimie, mais aussi matières artistiques : Arts plastiques, musique, littérature, sport (danse, chorégraphie) et bien sûr langues puisque la langue du partenariat sera l'anglais. Cette langue commune permettra la diffusion plus large des résultats, dans un souci de prolonger la dynamique lancée par le projet bien au-delà de son terme.

La production finale de ce projet va consister en une réalisation artistique visuelle et sonore qui nécessite des fonds complémentaires à la subvention européenne allouée. Ce film, une fois réalisé pourra ensuite être retransmis auprès de tous les élèves et notamment ceux du Finistère.

L'idée est qu'il reflète des échanges de bonnes pratiques, des connaissances, qu'il permette d'informer et de sensibiliser la jeunesse à ces questions de développement durable et promouvoir le plancton et les algues dans la nourriture de l'avenir d'où le titre du projet Erasmus + 2017-2018 » Nourrir les hommes en 2050"

Le lycée Le Likès et l'association Plancton et Innovation sollicitent donc une subvention de 1 000 € pour la réalisation de ce film.

Au vu de l'intérêt de ce projet en terme d'innovation et de nouvelles pratiques pour la filière et de sa cohérence avec le projet agroalimentaire porté par QBO, après avoir délibéré, le conseil communautaire décide, à l'unanimité des suffrages exprimés, d'accorder une subvention de 1 000 € à l'association Plancton et Innovation pour la réalisation de ce film.