

## INFORME DEL ENCUENTRO DE ESTUDIANTES EUROPEA/COPCHAVET

**“Good practice in farming and in environment”**

**26<sup>th</sup> November - 1<sup>st</sup> December 2012 – SÈTE - FRANCIA**

The focal point for the activities of the Students Meeting will be **an innovative camp challenge** in relation with good practice in farming and environment in the Languedoc Roussillon Region, between hills and Mediterranean sea.



Vista general de Sète y las mesas de cultivo en la laguna de Thau (ver video 1)

### Monday 26<sup>th</sup> November

---

- Arrival of the participants and accommodation

### Tuesday 27<sup>th</sup> November

---

- Opening and welcome by Mr Michel Tudesq, Director of the “Lycée de la Mer”, Sète

Nos dan la bienvenida y el Director de la “Escuela del Mar” enseña a los asistentes el procedimiento para realizar un tipo de nudo mariner. Seguidamente nos entregan trozos de soga y nos sugiere practicar el nudo hasta aprender a hacerlo.



Sophie-Coordinadora

## • Description and objectives of Student Meeting - Setting of working groups

Sophie Blainville Wellburn, la coordinadora de EUROPEA en Francia, describe los objetivos del encuentro en el cual se pretende que:

**1** Los estudiantes reciban información por parte de especialistas, empresas e instituciones públicas del lugar acerca del cultivo de las ostras, incluyendo visitas a varias granjas del Thau Lagoon, así como la problemática medioambiental que soporta el lago en referencia a varios tipos de contaminantes que afectan al agua y a la producción en las debidas condiciones de seguridad e higiene de las ostras para consumo en fresco.

**2** Los estudiantes, en equipos de trabajo y con la novedosa información recibida, aporten y expongan organizadamente las sugerencias y/o soluciones que consideren más adecuadas para acometer los problemas de contaminación existentes.

Se crean **5 equipos de trabajo** nominados por colores (**rojo**, **amarillo**, **verde**, **azul** y **rosa**), cuyos componentes son una mezcla con los estudiantes de los 7 países asistentes (Eslovenia, Eslovaquia, Austria, Luxemburgo, Holanda, Polonia y España), coordinados por los alumnos del Lycée de la Mer y apoyados por los profesores.



Profesores/asistentes



Equipo azul



Equipo amarillo

- Se inician las charlas/conferencias.

Scientific and governmental Institutes:

AFFAIRES MARITIMES-Claude Grimault

IFREMER Sète-Mathilde Rousselet

CEPRALMAR-Jean Marc Deslous-Paoli

Thème :

*" Introduction to the Maritime and aqua farming activities  
of the region "*

*" Sanitary and environmental supervising of the marine world "*

*" Introduction to the Thau lagoon "*



Mathilde Rousselet

- Tras un aperitivo de bienvenida se almuerza.

- Technical visit to a shellfish farm: *" environmental and good practice in shellfish farming "*

Se realiza la primera visita a la granja de ostras de Karine et Yvan Causel y todos quedamos impresionados y sorprendidos porque resulta apasionante y nadie conocía el sistema de cría de ostras en acuicultura. Se hace mención a la diferencia entre cultivo orgánico y natural.



Separación-limpieza manual y empaquetado de las ostras en cajas de madera



Asociación para el Desarrollo Intercomunitario de  
la Formación Agraria

- Welcome of the Mayor of Séte at the town hall

Nos recibe en el Ayuntamiento el alcalde de Séte, que nos dirige unas palabras de bienvenida para finalmente ofrecernos muy amablemente un refrigerio con comida y bebida. Seguidamente tenemos tiempo para pasear por la ciudad antes de coger al autobús y regresar a la residencia de Lazaret.

- Cena

### Wednesday 28<sup>th</sup> November

---

- Se inician las charlas/conferencias.

#### Scientific and governmental Institutes

SMBT-Hugo Albertin

Introduction and mission of the SMBT

«This program has been established to safeguard and preserve the quality of the lagoon and to protect its environment and allow the long lasting development of the shellfish farming and fishing activities ».

Nos explican los sistemas de control que se llevan a cabo en el lago y en las granjas productoras de ostras, realizando recogida de muestras y análisis periódicos del agua. La contaminación procede de: agricultura, ganadería, industria, residuos urbanos y turismo en el lago. Cuando llueve éste recibe todos los contaminantes por escorrentía/infiltración y la recolección de ostras se paraliza. La problemática incluye y relaciona aspectos medioambientales, sanitarios, económicos y sociales. Nos presentan un proyecto de futura ejecución para recibir la acometida de agua de lluvia en los puntos de cuenca identificados con objeto de trasladarla a una planta depuradora y posteriormente enviarla aprox. a 7 km de distancia hacia el interior del mediterráneo mediante emisario submarino.

- Se inician los equipos de trabajo.

#### Work in groups

Restitution and conclusion of the working groups



Sophie nos explica de nuevo el objetivo de los equipos de trabajo, concretando las 2 cuestiones/temas sobre los cuales se va a trabajar:

- *Nuevas ideas sobre el potencial económico y ecologico de las granjas de marisco.*
- *¿Qué viene después de las granjas orgánicas?*

Se inician los debates en el aula donde tienen lugar las charlas.



Equipos de trabajo

● Almuerzo.

● Discovery of the Thau Lagoon and the continuation of group work practice at the “Lycée de la Mer” Paul Bousquet., Sète

Visitamos la “Escuela del Mar” Paul Bousquet y nos enseñaron sus espacios e instalaciones. Realizamos actividades variadas organizados en grupos: siembra de ostras, elaboración de nudos maineros, charla y manipulación de dispositivos salvavidas en barcos. El periódico local entrevistó a los estudiantes y nos hizo una foto a todos. La noticia del encuentro se publicó al día siguiente. Finalmente nos ofrecieron muy amablemente una degustación de ostras y vino de la tierra obsequiando posteriormente a cada país con una cesta de productos locales (en el caso de España nos dieron una para la delegación canaria y otra para la catalana). Cada profesor con su grupo de alumnos dirigió unas palabras de agradecimiento por el trato recibido y por lo bien que se estaba desarrollando todo.



Lycée de la Mer.- Entrada principal y parte trasera en el lago



Actividades.- Siembra de ostras (ver videos 2 y 3) y elaboración de nudos marinos

● Cena y continuación de los equipos de trabajo

Después de la cena los equipos de trabajo continuaron con sus debates.

También nos hicieron una entrevista (Madie, colaboradora en el encuentro) donde nos pedían opinión a cada uno sobre los siguientes puntos:

- lo más asombroso
- lo que hemos aprendido
- las preguntas pendientes de hacer
- lo que queríamos compartir de lo anterior



Equipos de trabajo

Thursday 29<sup>th</sup> November

● Visit to "An innovative Shell Fish farm" (MEDITHAU – Marseillan)

Visitamos una granja donde el sistema de siembra se realizaba en mallas en lugar de cuerda, con las ostras individuales y en filas de 4 separadas 10 cms, en lugar de tríos cada 10 cms, utilizando una resina para fijar la ostra en lugar de cemento. Además aquí tenían maquinaria para aumentar el ratio de siembra/operario y día. Unas **200.000** ostras/día sembradas con 10 personas, frente al tradicional rendimiento de **2000** ostras/día y 20 personas, sobre una cuerda con cemento y 3 ostras cada 10 cm.



Lineal de separación y limpieza manual de ostras-Maquinaria para siembra-Restos de conchas

A continuación, Claire Tarris (profesora de viticultura de la Ecole Bonne Terre Pézenas) nos impartió en la sala de reuniones de la empresa una charla en powerpoint sobre la viticultura integrada que se estaba desarrollando en la zona.

- Almuerzo.

La bodega Petit Roubi nos ofreció una delicioso almuerzo en un comedor acondicionado para tal fin.

- Visit to a farm and/or wineries. Domaine de PETIT ROUBIE - Pinet

Visitamos después la bodega en la cual elaboran vino ecológico/orgánico, donde los alumnos franceses de una escuela de negocios nos expusieron un powerpoint sobre el estado/situación de la bodega y posteriormente el propietario nos enseñó las instalaciones explicando todo el proceso de elaboración del vino. Seguidamente pasamos a la zona de venta donde se podían adquirir los distintos tipos de vino que allí elaboraban.

- Cena y continuación de los equipos de trabajo

Después de la cena los equipos de trabajo continuaron con sus debates, puesto que al día siguiente estaba prevista la exposición de las conclusiones.

Friday 30<sup>th</sup> November

---

- Presentation and restitution of the work done in groups in front of a jury.

Los equipos de trabajo expusieron sus conclusiones por turnos, la mayoría presentando un powerpoint, y al final de cada turno respondían a las preguntas que se les proponía (ver videos 4 y 5).



Equipo azul respondiendo a preguntas



Equipo amarillo exponiendo conclusiones

Al final de todas las exposiciones se realizó un ejercicio entre todos en el cual cada equipo debía responder a los siguientes puntos:

PUSH.- La idea que consideraban con mayor empuje/fuerza.

PUBLICIDAD.- La idea que harían pública.

MÁS IMPORTANTE.- La idea que estimaban de mayor importancia.

RELACION.- La/s idea/s que compartirían o relacionarían con las expuestas por el resto de equipos.

1º PASO.- La idea con la que darían el primer paso, es decir, con la que empezarían.

Del resultado de todo esto se tomó nota por parte de la organización para elaborar parte de las conclusiones del encuentro.

Seguidamente se decidió obsequiar a todos los equipos de trabajo con un detalle.

- Almuerzo.

- Exhibition CRAC-Sète "Regarder la mer" Marcel-Dinahet

Visita a un museo de arte moderno en Sète.





Asociación para el Desarrollo Intercomunitario de  
la Formación Agraria

- Visit to a CHATEAU LA PEYRADE

#### Tasting of the FRONTIGNAN Muscat

Presentation by cellar man of diverse wines from the region (Faugères, St Chinian, Minervois, Fitou, Pic St loup ....)

Visita a una bodega con degustación de varios vinos y oportunidad de adquirirlos.

- And /or free afternoon in Sète or Montpellier

El resto de la tarde fue tiempo libre para disfrutar de la ciudad de Sète

- Festive meal + party for the students

Finalmente fue la cena y después se organizó una fiesta de despedida para los estudiantes.

### Saturday 1<sup>st</sup> December

---

- Breakfast and departure of the participants

Ramón Pérez González

Profesor-Tutor de FCT

Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte

C/ Guayonje, 68

38358-Tacoronte-Tenerife

Tfno: 922573360 Fax: 922573361

E-mail: [38007002@gobiernodecanarias.org](mailto:38007002@gobiernodecanarias.org)

En Tacoronte, a 5 de diciembre de 2012

