■ CARNET

Josiane Perea nous a quittés

► Josiane Perea était l'une des figures de la boxe locale.

Mercredi, en début d'après-midi, une grande dame de la boxe, Josiane Perea, s'en est allée, à l'âge de 74 ans. Elle menait depuis dix-huit mois un combat acharné contre une maladie implacable. Elle s'est éteinte chez elle, entourée de ses proches. Josiane a été un pilier de la boxe languedocienne pendant de nombreuses années, secrétaire générale du comité régional (de 1996 à 2000) puis vice-présidente, secrétaire du comité de l'Aude jusqu'à ces dernières années et secrétaire du Boxing Club Narbonnais jusqu'à la saison dernière. Son père Aimé Gaudot (professeur de boxe, manager) lui avait transmis la passion de la boxe, et sa vie durant, elle a inculqué avec son époux Robert, ancien champion de France, les valeurs de la boxe à des générations de boxeurs languedociens. La boxe languedocienne perd aujourd'hui un de ses plus beaux fleurons. À son époux Robert, à ses enfants Muriel, Fabrice et Alain, le maire de Villedaigne, ses beaux et petits enfants, la rédaction de *L'Indépendant-Midi Libre* présente ses très sincères condoléances.

► La cérémonie religieuse aura lieu samedi à 15 heures en la basilique Saint-Paul, à Narbonne.

Trouver une solution à la mortalité estivale de l'huître

Céline Cosseau, enseignante à l'IUT Génie chimique Génie des Procédés, vient d'obtenir le prix Chercheur d'avenir de la région. Ses recherches portent sur l'huître.

Tous les deux ans, la région Languedoc-Roussillon récompense des jeunes scientifiques talentueux pour leurs travaux dans des secteurs innovants. Céline Cosseau est maître de conférence en biologie évolutive à l'IUT Génie Chimique Génie des Procédés de Narbonne et chercheur au laboratoire IHPE de Perpignan associé à l'Ifremer de Montpellier. Elle est lauréate du concours « Chercheur d'avenir 2015 » pour ses recherches sur les naissances d'huîtres. Elle s'intéresse particulièrement à l'épigénétique, une science émergente qui considère que l'hérédité n'est pas seulement une affaire d'ADN. « On n'est pas seulement le produit de nos gènes, on hérite également une part de notre environnement et des vies de nos ancêtres. Cela ébranle le tout génétique », raconte le chercheur. Si cette approche a déjà été validée pour la santé humaine, c'est assez nouveau dans le domaine de l'agronomie et de l'aquaculture.

► L'hérédité ne passe pas que par l'ADN

Céline Cosseau travaille sur l'huître. « On recherche des solutions à la mortalité massive de l'huître en Méditerranée alors que dans le nord de l'Europe, elle est presque

► Céline Cosseau travaille notamment sur l'épigénétique. Photos Ph. L.

devenue une espèce invasive », confie la biologiste. « Pour résumer, on essaie de stresser l'huître pour étudier comment elle transmet l'information à sa descendance sans passer par l'ADN », reprend-elle. « C'est assez audacieux comme approche et plutôt controversé dans le milieu des professionnels de l'aquaculture », confie-t-elle. « Cela fait plusieurs années que les professionnels accusent l'huître triploïde qui serait la grande responsable de cette mortalité estivale, mais on pense que cela n'a aucun lien », reprend Céline

ne Cosseau qui est porteur du projet et travaille avec une équipe pluridisciplinaire d'une dizaine de chercheurs. La température de l'eau, mais aussi les activités humaines et la pollution sont en ligne de mire.

Pour permettre à l'huître d'être mieux adaptée à son environnement méditerranéen, les chercheurs souhaitent agir sur les larves. « On sait que les étapes précoces de la vie sont déterminantes pour les capacités ultérieures de l'individu quelle que soit l'espèce », confie-t-elle. Les huîtres vont ainsi être mises en contact avec leur environnement dès le stade de larve. Les expériences vont débuter en janvier à l'Ifremer de Bretagne où les conditions méditerranéennes vont être reconstituées. L'étude porte sur 3 ans afin de suivre l'évolution des huîtres sur le terrain et constater la transmission ou non des informations. Le centre régional de conchyliculture méditerranéenne est partenaire. Le prix Chercheur d'avenir lui permet d'obtenir 70 000 euros sur 3 ans pour réaliser ce projet qui pourrait avoir de très intéressants débouchés économiques pour le secteur.

Caroline Lemaitre

► En agissant sur les larves, les chercheurs pensent, à terme, permettre aux huîtres d'être mieux adaptées à leur environnement méditerranéen.

À SAVOIR

Filière scientifique

Des portes ouvertes pour découvrir le DUT Génie chimique Génie des Procédés

Le mercredi 3 février après-midi et le samedi 6 février au matin, l'IUT ouvre ses portes pour accueillir les lycéens soucieux de découvrir ces filières. Visite des locaux, démonstration des étudiants, information sur les débouchés seront proposés. Ouvert depuis 2005, l'IUT est installé dans les locaux du parc méditerranéen de l'innovation à la Coupe depuis 2009. « Nous proposons deux formations: un DUT et une licence professionnelle. Soit environ 75 étudiants », détaille Laurie Vigneau, chef de département. Ces formations s'adressent à des bacs scientifique et technologique (STL et STI2D) et aborde la chimie, la physique, la microbiologie et les sciences appliquées. « L'objectif est de trouver des solutions applicables à la production industrielle. Il s'agit d'une mise en œuvre du vivant pour l'industrie », détaille-t-elle.

Le génie des procédés regroupe l'ensemble des connaissances nécessaires à la conception, la mise en œuvre et l'optimisation des installations dans lesquelles on réalise les transformations de la matière et de l'énergie. Depuis cette rentrée, l'établissement accueille également une licence professionnelle accessible par la voie de l'apprentissage permettant une formation en alternance.

La licence pro Eco-Technologies pour la dépollution regroupe l'ensemble des technologies, procédés, produits et services qui visent à globalement diminuer l'impact des activités humaines sur l'environnement.

j'optimisme

Offres valables du 22 au 23 janvier 2016

RAYON BOUCHERIE LIBRE-SERVICE

VIANDE BOVINE
RUMSTECK***
A GRILLER

En caisse
Origine FRANCE

10€⁹⁰ Le kilo

RAYON PATISserie

BRAS DE VENUS

6/8 parts
Vanille ou chocolat

Elaboré par
nos pâtisseries

5€⁹⁰ La pièce

Carrefour NARBONNE. Avenue Hubert Mouly. 04 68 90 36 00

Du lundi au samedi de 8h30 à 21h