

Jeudi 21 septembre

PROGRAMME 2017



08h00 - Ouverture des portes - Café d'accueil

09h00 - Ouverture officielle des 8e Assises de la pêche et des produits de la mer

09h05 - Accueil par Ludovic Jolivet, maire de Quimper

09h15 - Intervention de Loïg Chesnais-Girard, président de la Région Bretagne



09h25 - Le renouvellement de la flotte de pêche en Région Bretagne



10h40 - Pause



11h10 - Présentation des premiers scénarii de l'étude Prospective Filière Pêche maritime

12h25 - Discours de Stéphane Travert, ministre de l'agriculture et de l'alimentation



12h50 - Cocktail déjeunatoire

14h20 - Intervention de Nathalie Sarrabezolles, présidente du Conseil départemental du Finistère

14h30 - L'influence des ONG dans la filière : le cas d'école du thon tropical

Rappel des engagements pris et incidences sur les rentabilités des maillons de la filière, sur les modes d'organisation des entreprises.

Diverses visions de la durabilité coexistent, comment l'expliquer au consommateur sans nuire à la filière ?

Au-delà du thon tropical, sur quelles espèces peuvent porter les combats des ONG ?

Les questions éthiques sont-elles au cœur des prochains combats ? Quels impacts sur les marchés et la consommation ?

15h30 - Chacun à son niveau, comment lutter contre la pêche illégale ? Évoquer la question de la prise en charge des contrôles : États, organisations internationales, entreprises.

Comment agir à son niveau : en temps qu'acheteur, transformateur, distributeur et où s'arrêtent les responsabilités individuelles ?

Le coût de la lutte et les bénéfices d'une réduction des fraudes.



16h30 - Pause

17h00 - Accès aux sites aquacoles : le parcours du combattant

Chaque projet se heurte à la lourdeur administrative, et surtout à l'opposition farouche de riverains avec des procédures à n'en plus finir. Pour faciliter la tâche aux entrepreneurs, des « meilleurs emplacements aquacoles possibles » vont être définis. Seront-ils opposables ? Suffront-ils à permettre enfin le développement de l'aquaculture ?

18h00 - La qualité des eaux : un prérequis pour la production de coquillages

Les diverses pollutions des eaux côtières touchent de plein fouet les coquillages, de pêche comme d'élevage, et leurs producteurs : récolte et commercialisation suspendues en cas de contamination bactérienne ou de toxines, organismes mal en point sous l'effet suspecté de contaminants chimiques... Comment lutter ? Comment agir ? Certains misent sur la concertation entre professionnels du littoral et obtiennent des résultats.

Témoignages et mises en avant d'actions pour mettre en place une discussion et une collaboration entre les gens de la « terre » et les gens de la mer.

18h30 - Intervention de Gérard Romiti, président du Comité national des pêches maritimes et des élevages marins

18h40 - Présentation du nouveau BTS « pêche et gestion de l'environnement marin »

18h50 - Fin des débats



19h30 - Soirée offerte par le marin, Cultures marines et Produits de la mer



Quimper

Centre des Congrès du Chapeau Rouge

www.assisesfilierepeche.com

Vendredi 22 septembre

PROGRAMME 2017



08h00 - Ouverture des portes - Café d'accueil

09h00 - Présentation des différents titres du pôle mer couvrant la pêche et les produits de la mer

09h10 - Intervention de FranceAgriMer : l'état du marché

9h20 - BREXIT : va-t-il falloir acheter des quotas aux anglais ? Comment sont engagées les négociations, semblent-elles bien parties pour défendre la pêche ? Comment continuer à pêcher demain dans les eaux britanniques ? La contrepartie dans les négociations peut-elle résider dans l'instauration de droits de douanes pour l'entrée des produits britanniques sur le marché européen ? Mais avec quel impact pour le marché et ses acteurs ?



10h20 - Pause

10h50 - Investir dans la filière des produits de la mer
Le paysage du mareyage est en pleine mutation, des opportunités de reprise sont belles et bien présentes. En quoi le secteur est-il attractif aux yeux des investisseurs ou entrepreneurs, alors que les marges sont faibles ? Dans la transformation, quelles sont les opportunités liées aux questions de valorisation des coproduits, des algues ou des insectes ? De leur côté, les mareyeurs investissent aussi pour sécuriser leur approvisionnement en cofinçant des bateaux, des sites aquacoles... Pourquoi ? La place des fonds d'investissement dans la filière ? Est-ce durable ou dangereux ?

11h45 - Faire face à la montée des prix de la matière première « poisson »
Entre 2014 et 2015, les cours en criée ont progressé de 9 %. Depuis, le niveau de prix se stabilise, mais reste élevé. A l'import, avec le jeu des taux de change et une demande mondiale qui explose, les cours des matières premières s'envolent aussi : en 2016, les cours du saumon ont littéralement explosé, sans que ces hausses aient pu être anticipées. Comment agir lorsque l'on est transformateur ou distributeur ? Existence-ils des risques de défaillance dans les entreprises ? Comment sortir du discours prix ? Comment expliquer et justifier les niveaux de prix aux consommateurs ?



12h30 - Cocktail déjeunatoire

14h00 - Internet bouscule les ventes

Dans les criées, la vente à distance prend de l'ampleur, quelles incidences sur les cours ? Des plateformes de vente sur Internet peuvent raccourcir la chaîne de commercialisation en mettant en rapport les producteurs avec les consommateurs, les mareyeurs avec les restaurateurs... Quelles conséquences pour les différents maillons ? Certains peuvent-ils être contournés ? Les limites à la vente sur Internet (les conditions de la confiance, la logistique...)

14h30 - Gagner de la marge : les nouvelles transformations, innover dans le traitement des produits

La restauration japonaise est porteuse. Le succès des kiosques à sushi en témoigne. Et avec eux, l'idée de travailler des produits crus ou vivants fait son chemin. Mais assurer la qualité irréprochable requise nécessite des techniques bien précises. Les efforts des précurseurs semblent récompensés par une belle valorisation. Feront-ils des émules ?

15h20 - L'innovation au service d'une pêche durable

15h30 - Les Coups de cœur de l'innovation « Produits de la mer »
Courant juin, PdM (Produits de la Mer) et le Centre Culinaire contemporain ont sélectionné 20 nouveautés innovantes, réparties dans 5 grandes catégories : frais, surgelés, épicerie, traiteur-saurisserie, concept/restauration. Une sélection soumise au vote des professionnels pour élire les Coups de cœur innovation Produits de la Mer. Les noms des vainqueurs seront révélés, les innovations présentées.



16h10 - Clôture des 8e Assises de la pêche et des produits de la mer

