



Assises de la pêche et des produits de la mer



mardi 23 avril 2019

Le rendez-vous incontournable des professionnels de la pêche se déroulera les 12 et 13 septembre 2019 à Granville.

Chaque année depuis 2010, les **Assises de la pêche et des produits de la mer** réunissent l'ensemble des acteurs de la filière pêche, de la production à la distribution en passant par la transformation. Pendant deux jours, des centaines de décideurs issus des secteurs public et privé se retrouvent afin d'aborder les enjeux qui les concernent, partager leurs expériences et apporter leur vision.

En 2018, les Assises de la pêche et des produits de la mer, qui se sont déroulées pour la première fois sur les bords de la Méditerranée, à Sète, avaient réuni plus de 400 professionnels et près de 50 intervenants. L'édition 2019 des Assises de la pêche et des produits de la mer se déroulera en Normandie à **Granville**, les **12 et 13 septembre**.

La Pêche et les produits de la mer : une filière d'excellence pour la Normandie.

La Normandie est :

- **La 1^{er} région française en production conchylicole** ainsi que pour les coquillages et la production de saumon d'élevage.
- **La 2^e région française pour la pêche maritime** avec 628 bateaux et 2 200 marins.
- Au total, la pêche et l'aquaculture représentent plus de **24 000 emplois directs et indirects**.

La Ville de Granville est le 1^{er} port coquillier de France en tonnage (9 940 tonnes de poissons et coquillages en 2015 pour un montant total de 17,5 millions d'euros)

Granville Terre & Mer Communauté de Communes accueille 52 navires, 200 marins, 41 exploitants en conchyliculture (200 emplois en équivalent temps plein pour un chiffre d'affaires de 11 millions d'euros) et une usine de transformation « Granvilmer », coopérative réunissant 220 bateaux adhérents.

Un rendez-vous ouvert à tous les acteurs de la filière de la pêche et des produits de la mer : les producteurs et organisations de producteurs, les mareyeurs, les entreprises de transformation, le secteur de la distribution (grossistes, GMS, restauration collective, restauration, groupements de poissonneries...), les entreprises de services (conseil, certification, services financiers...), les administrations françaises et européennes, les collectivités locales ainsi que les organisations non gouvernementales.

Les grandes thématiques qui seront débattues durant les deux journées de réflexions sous forme de conférences, tables-rondes, ateliers :

- « **Des innovations pour valoriser la matière première** » L'importance des labellisations, l'utilisation des déchets, des coproduits et de certains rejets : une meilleure valorisation de la matière première est plus que jamais cruciale pour l'avenir des filières.
- « **Les aquacultures croisées** » Les associations de différentes aquacultures complémentaires peuvent tout à la fois être bénéfiques sur le plan environnemental et sur le plan économique.
- « **Prendre en compte l'impact environnemental des filières** » Les acteurs des filières pêche et produits de la mer sont bien placés pour analyser, puis prendre des mesures, afin de gérer leur impact environnemental.
- « **Flottes, formations, commercialisations : les problématiques spécifiques de l'Outre-mer** »
- « **Rentrer dans le métier : la parole aux jeunes** » Alors que les problématiques de recrutement, d'attractivité, se posent de manière de plus en plus aigüe, donner la parole à des jeunes qui s'apprentent ou viennent de rentrer dans le métier, afin de tenter de dépasser les incompréhensions générationnelles.
- « **Répondre aux attaques contre l'image des filières** » Qu'il s'agisse de la presse écrite, audiovisuelle ou des réseaux sociaux, les légitimes préoccupations environnementales débouchent parfois sur des attaques violentes et disproportionnées contre la pêche ou les produits de la mer. Des attaques désormais régulières qui nécessitent de savoir y répondre, à court comme à long terme.

Les inscriptions sont ouvertes depuis le site www.assisesfilierepeche.com.

⇒ Tarifs de 130 €/ HT jusqu'au 20 mai 2019

Demandez dès à présent votre accréditation presse auprès d'Annabelle Morand, attachée de presse de l'événement : media.infomer@ilago.eu / 07 69 01 95 65

Retrouvez l'ensemble des replays des conférences de l'édition 2018

VIDÉOS

Les Assises de la Pêche et des produits de la mer, un événement organisé par

le marin

PDM
PRODUITS
DE LA MER

CULTURES
le magazine
des professionnels

ouest
france

En partenariat avec

RÉGION
NORMANDIE

LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT

Granville
Terre&Mer
Communauté de Communes

GRANVILLE
NORMANDIE

LE DÉPARTEMENT
DE LA MANCHE
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

COMITÉ NATIONAL
DES PÊCHES
C.N.P.P.M.

COOPÉRATION
MARITIME

+X
GRAND OUEST

FranceAgriMer

FRANCE
FILIERE
PÊCHE

Poissonnier
CORAIL