

VALORISATION INNOVANTE DES CO- PRODUITS DE LA CONCHYLICULTURE ET DE LA PÊCHE

jeudi 27 Février 2020 - Rencontre - Lycée de la mer Paul Bousquet à Sète

Cette rencontre vise à dresser une première ébauche des nouvelles opportunités de valorisation des coproduits de la pêche et de la conchyliculture pour apporter également aux acteurs de la filière les informations nécessaires à la mise en oeuvre des voies de valorisation les plus pertinentes et les plus innovantes.



PROGRAMME

Comment valoriser les produits de la pêche régionale ?

Le pôle Agri Sud-Ouest Innovation, situé sur les 2 façades maritimes des 2 régions Occitanie et Nouvelle Aquitaine, s'intéresse à cette nouvelle voie de valorisation des produits de la pêche et de la conchyliculture pour l'agriculture, l'agro-alimentaire mais aussi le médical, le BTP...

- 17h00 : Accueil des participants par Catherine SCIBERRAS d'Agri Sud-Ouest Innovation
- 17h15 : Christine RAYNAUD du laboratoire CRITT CATAR, de l'ENSIACET Panorama des voies de valorisations possibles.
- 17h45 : Christian TIRMAN de la Coved Collecte, traitement et filières de valorisation des coquilles d'huîtres autour de la lagune de Thau
- 18h00 : Christophe MATEU de Véolia Présentation de la solution Recyfish
- 18h15 : Kevin PRUVOST d'Authentic Material L'entreprise qui transforme vos co- produits en objets de consommation
- 18h30 : Catherine SCIBERRAS d'Agri Sud-Ouest Innovation et Danielle LESTANG de Ad'Occ - Quels dispositifs d'accompagnement et definancement des projets innovants ?
- 19h00 : Cocktail et échanges



INFORMATIONS PRATIQUES

- Date : jeudi 27 février 2020 à partir de 17h00
 - Lieu : Lycée de la mer Paul Bousquet - rue des cormorans à Sète
- Contact CCI Hérault : Jasmine BOUDJEMAA**
Tél. 04 99 515 317 / 07 89 201 651
j.boudjemaa@herault.cci.fr



Plan d'accès

Javascript is required to view this map.