



Valorisation innovante des co-produits de la conchyliculture et de la pêche

🕒 27 février 2020 - 17h

📍 Lycée de la mer Paul Bousquet
Rue des cormorans
34200 Sète

Organisé par :



Programme

Comment valoriser les produits de la pêche régionale ? Il était naturel que 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...

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.

- 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 de financement des projets innovants ?
- 19h00** Cocktail et échanges

