



## Communiqué de presse

Montpellier, Toulouse, le 11 juin 2018

### Du 13 au 16 juin : pêcheurs, aquaculteurs et produits de la mer à l'honneur en Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Tout au long de la semaine, la Région Occitanie / Pyrénées - Méditerranée met à l'honneur ses pêcheurs, ses conchyliculteurs et ses produits de la mer en accueillant notamment le Mediterranean Advisory Council (MEDAC) le 13 juin, suivi d'un événement national, l'édition 2018 des Assises de la pêche et des produits de la mer (APPM), les 14 et 15 juin à Sète, une première sur le littoral méditerranéen. En clôture, la fête des pêcheurs d'Occitanie se déroulera le samedi 16 juin sur toute la façade maritime régionale.

Les APPM réunissent chaque année depuis 2010 l'ensemble des acteurs de la filière pêche (pêcheurs, mareyeurs, transformateurs, chercheurs...) qui se retrouvent afin d'aborder ensemble les enjeux et les problématiques actuelles de la filière, partager leurs expériences et apporter leur vision de l'avenir.

L'avenir des filières pêche et aquaculture de l'amont à l'aval sera au centre des échanges entre les meilleurs experts français. Le jeudi 14 au matin un focus région Occitanie permettra aux participants de découvrir les atouts et les enjeux des filières de notre région.

En amont de ce grand rendez-vous, la Maison Régionale de la Mer accueille le 13 juin, les représentants de pêcheurs de tous les pays européens de la Méditerranée qui tiennent le comité exécutif du MEDAC à Sète.

En clôture le samedi 16 juin, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée mettra à l'honneur ses pêcheurs, ses conchyliculteurs et ses produits de la mer lors d'une fête populaire organisée sur toute la façade maritime régionale. Tout au long de la journée, de nombreuses animations dans les villes du littoral permettront au public de rencontrer les professionnels du secteur, de mieux connaître leur métier, visiter leurs navires et déguster leurs produits dans une ambiance conviviale et festive.

« Avec 220 km de rivages, le parc naturel marin du Golfe du Lion (4 000 km<sup>2</sup>), 20 stations balnéaires, 70 ports de plaisance, 3 ports de commerce et 4 criées, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est résolument tournée vers la mer. Dans cet écosystème, les activités de pêche et d'aquaculture y jouent un rôle majeur et leader en Méditerranée. Je me réjouis donc qu'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée ait été choisie pour accueillir cette première édition méditerranéenne des Assises de la Pêche et des Produits de la Mer. La Région est aux côtés des professionnels dans une période où les difficultés et interrogations sur l'avenir sont nombreuses. C'est pourquoi j'ai souhaité que la pêche, avec la conchyliculture, tiennent une place centrale dans notre Plan Littoral 21 et nos politiques régionales. Je connais la qualité des produits de la pêche d'Occitanie et reste pleinement mobilisée pour la préserver. Ainsi, depuis 2016, nous avons mobilisé une enveloppe de 8,5M€ pour soutenir le secteur. J'ai également souhaité que l'alimentation soit la grande cause régionale de l'année 2018. Une concertation citoyenne d'ampleur inédite sur cette question est en cours - elle aboutira au vote du futur Plan Alimentation régional » a déclaré la présidente Carole Delga à quelques jours de ces événements.

#### Le programme complet de la semaine ci-dessous :

#### Mercredi 13 juin

8h30 - 17h30 : Rencontres du MEDAC - Maison Régionale de la Mer

#### Séquence non ouverte à la presse

Un point presse est organisé à l'issue à 17h30 - accréditations obligatoire auprès de Rosa Caggiano : [r.caggiano@med-ac.eu](mailto:r.caggiano@med-ac.eu) / +39 06 4665 2128

#### Jeudi 14 juin

9h00 : Ouverture des Assises de la pêche et des produits de la mer

9h05 : Accueil par François Commeinhes, maire de Sète

9h15 : Intervention de Carole Delga, présidente de la région Occitanie

9h25 : Filières halieutiques en Occitanie : comment préparer l'avenir ?

Fanny Brivoal, secrétaire générale du Comité régional des pêches et des élevages marins des Pays de Loire

Paul Gros, représentant de l'organisation de producteurs OP du sud, président de la Société coopérative des marins pêcheurs (Socomap) du Grau-du-Roi

Emmanuel Fournier, Président de l'association syndicale autorisée ASA des cultures en mer ouverte, vice-président du Comité régional conchylicole de Méditerranée

Patrice Lafont, président du Comité régional de la conchyliculture de la Méditerranée

André Lubrano, président du Cépralmar (centre d'études et de promotion des activités lagunaires et maritimes)

Bernard Perez, président du Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins d'Occitanie

Frédéric Reste, Premier prud'homme de la prud'homie de Port-le-Nouvel Bages-Sigean

11h15 : Entretien croisé : les ambitions maritimes occitanes et la mise en œuvre de Littoral 21

Didier Codorniou, président du Parlement de la mer d'Occitanie

Jean-Claude Gayssot, président de l'établissement public régional du port de Sète Frontignan

Thierry Ravot, directeur régional Occitanie de la Caisse des dépôts et consignations

**11h45** : Intervention de **Stéphane Travert**, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation

**14h15** : Pêche, aquaculture, environnement, énergies marines... Comment concilier les usages ?

**Pierre-Yves Andrieu**, directeur de la Direction interrégionale de la Mer Méditerranée  
**Benoît Figarède**, chef de projets pêche et usages d'EDF Energies Nouvelles France  
**Pierre Karleskind**, vice-président chargé de la mer et des infrastructures portuaires de la Région Bretagne  
**Philippe Le Gal**, président du Comité national de la conchyliculture  
**Christian Molinero**, président du Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur  
**Michel Moly**, président du Parc naturel marin du golfe du Lion

**15h20** : Entretien : les recherches sur la mer et le littoral en lien avec la société : l'initiative MUSE

**Philippe Augé**, président de l'Université de Montpellier  
**Laurent Dagorn**, coordinateur de la Key Initiative MUSE " Sea and Coast" (Mer et Littoral)  
**François Pierrot**, directeur exécutif de l'I-SITE MUSE

**15h35** : Les innovations en aquaculture

**François Allal**, chercheur spécialiste de la génomique en aquaculture, UMR Marbec de l'Ifremer  
**Philippe Balma**, président du Syndicat français de l'aquaculture marine et nouvelle  
**Laurent Labbé**, directeur de la pisciculture expérimentale Inra des Monts d'Arrée

**16h15** : Pêche : focus sur une innovation en matière de sélectivité

**Christophe Corbières**, directeur du développement des activités de pêche chez iXblue  
**Gildas Le Corre**, responsable du programme pêche et aquaculture durables du Pôle Mer Méditerranée

**16h55** : Entretien : Bruno Liguori, président du Crédit maritime mutuel de méditerranée

**17h05** : Comment entretenir l'attractivité des métiers de la filière ?

**Charlotte Abadie**, directrice générale du groupe Mericq  
**Antoine Le Garrec**, directeur général de Cap Bourbon  
**Silvère Moreau**, président de l'Union nationale des poissonniers français  
**Peter Samson**, président de l'Union du mareyage français  
**Michel Tudesq**, directeur du Lycée maritime de Sète

## Vendredi 15 Juin

**8h00** : Plans de filières, quelles pistes retenues ?

**Aurélié Dessenin**, directrice de la criée aux poissons des pays d'Agde  
**Jérôme Lafon**, délégué filière pêche et aquaculture de FranceAgriMer  
**Philippe Le Gal**, président du Comité national de la conchyliculture  
**Eric Mezrich**, président de la commission marchés/communication du Comité interprofessionnel des poissons d'aquaculture  
**Gérard Romiti**, président du Comité National des pêches maritimes et des élevages marins  
**Jacques Woci**, président de France Filière Pêche

**10h15** : Entretien. Le statut réformé de la société de pêche artisanale

**Jean-Maurice Majou**, directeur de l'Association de gestion et de comptabilité du littoral Atlantique

**10h55** : La société change, ses attentes aussi, comment y répondre ? Rassurer, prévenir, anticiper

**Selim Azzi**, chargé de programme pêche et aquaculture durable de WWF  
**Thomas Canetti**, président de Sovintex  
**Marion Fischer**, déléguée générale de France Filière Pêche  
**Sarah Lelong**, consultante en gouvernance et gestion des pêches chez Consult'Ocean  
**Bertrand Wendling**, directeur de Sa.Tho.An

**11h55** : Entretien. Aléas conchylicoles : vers une contribution de la profession

**Eric Zunino**, sous-directeur de l'aquaculture et de l'économie des pêches à la Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture

**14h00** : Entretien - Lancement d'un diagnostic des besoins de renouvellement et de modernisation de la flotte de pêche française

**François Lambert**, délégué général du Groupement des industries de construction et activités navales

**14h10** : Consommer « local » est en vogue. L'identité régionale, une carte à jouer ?

**Véronique Britto**, directrice commerciale de la Conserverie Azais Polito  
**Antoine Gorioux**, directeur général de Guyader

**14h40** : Présentation du plan européen pour la durabilité de la pêche en Méditerranée

**Frédéric Gueudar-Delahaye**, directeur de la Direction des pêches maritimes et de l'Aquaculture  
**Valérie Lainé**, chef de l'unité gestion des pêches dans la mer Méditerranée et la mer Noire à la Direction générale des affaires maritimes et de la pêche à la Commission européenne

**15h55** : Entretien. Prud'homie, une institution méditerranéenne ancestrale

**Philippe Timothée**, second Prud'homme de Palavas-les-flots

**16h05** : Thon rouge : rassurer les consommateurs et gérer la ressource

**Hervé Barba**, directeur général du groupe Barba  
**Bernard Benassy**, directeur de Poissonnier Corail  
**Jean-Marc Fromentin**, directeur de recherche à l'Ifremer de Sète  
**Serge Larzabal**, président de la commission thon rouge au Comité national des pêches maritimes et des élevages marins  
**Élodie Martinie-Cousty**, pilote du réseau Océans, mers et littoraux, France Nature Environnement  
**David Milly**, directeur de l'Organisation de producteurs des pêcheurs d'Aquitaine

**Ouvert à la presse - accréditations obligatoires auprès de :**  
**Clothilde Deschamps / + 33 (0) 7 69 01 95 65 / [media.infomer@ilago.eu](mailto:media.infomer@ilago.eu)**

**Plus d'informations sur les APPM : <http://www.assisesfilierepeche.com/>**

## Samedi 16 Juin

## La Fête des Pêcheurs d'Occitanie :

<b>Bouzigues</b>	Quai du Port	de 11h à 14h	Devant le musée de l'étang, venez découvrir la conchyliculture du bassin de Thau en dégustant des huîtres et moules sous différentes formes
<b>Bouzigues</b>	Quai du Port	11h, 14h30 et 16h00	Embarquez sur LE BLEU MARIN pour aller visiter les tables ostréicoles (sortie d'1h, inscription au 06 03 31 44 90 ou à bleumarin34@hotmail.fr)
<b>Grau du Roi</b>	Quai Christian Gozioso	tout le week-end	Fête de la Saint-Pierre 2018
<b>Grau du Roi</b>	Avenue du Palais de la Mer	10h-18h	A l'Institut Marin du Seaquarium, retrouvez des modules d'animations autour de la protection du milieu marins et notamment le projet ReSeaclons.
<b>Grau du Roi</b>	Quai Christian Gozioso	18h30-20h	Vernissage de l'exposition photo de B. Verdeille, les acteurs du projet ReSeaclons
<b>Gruissan</b>	Quai Commandant Méric	8h à 10h	Participez à une démonstration de senne de plage à la plage des chalets
<b>Gruissan</b>	Avenue des écoles	10h à 10h45	Assistez à la débarque à la halle aux poissons avec visite du vieux port
<b>Gruissan</b>	Avenue des écoles	10h45 à 11h30	Découvrez les petits métiers lagunaires aux cabanes de l'Ayrolle
<b>Gruissan</b>	Avenue des écoles	11h30 à 12h15	Visitez le quai de pêche et présentation des métiers de la mer par les pêcheurs professionnels
<b>Gruissan</b>	Avenue de l'Aiguille	12h15 à 13h30	Visitez la base conchylicole "la perle Gruissanaise" et dégustez les coquillages
<b>Gruissan</b>	Avenue de l'Aiguille	13h30	Promenade d'1h en mer sur le catamaran "port grusan" avec M. Olivier Laffage, patron pêcheur. inscription au 0680439726 ou sur place dans la limite des places disponibles
<b>Le Grau d'Agde</b>	Quai Commandant Méric	10h	Rendez-vous au Belvédère pour une visite exceptionnelle de 2h de la criée du Grau d'Agde et du port de pêche (circuit du Belvédère, démonstration de vente aux enchères en prenant la place d'un acheteur, visites des quais et des différents métiers (thonier, chalutier, petit métier) - 5 € par personne, réservation avant le 15 juin au 06 16 07 09 62 ou lebelvedere.agde@gmail.com
<b>Marseillan ville</b>	Quai Antonin Gros	9h45, 11h, 15h et 16h	Embarquez sur L'ETOILE DE THAU pour découvrir la pêche et la conchyliculture de Thau ( sortie d'1h, inscription au 06 03 23 73 65 ou sur <a href="http://www.promenade-bateau-marseillan.com">www.promenade-bateau-marseillan.com</a> )
<b>Mèze</b>	38 Boulevard du Port	11h, 14h30, 15h30 et 16h30	Embarquez sur MANSATHAU pour aller visiter les tables ostréicoles ( sortie d'1h, inscription au 06 62 00 82 84 ou sur <a href="http://www.mansathau.com">www.mansathau.com</a> )
<b>Port-la-Nouvelle</b>	D703	de 10h à 12h et de 14h à 17h	Rendez-vous à la criée pour une visite de ce lieu et des différents navires de pêche (chalutiers, petits métiers)
<b>Port-Leucate</b>	Quai des pêcheurs, Rue du Canelou	de 8h30 à 15h	Découvrez les différentes techniques de pêche expliquées par Erwan BERTON, patron pêcheur et 1er Prud'homme de Leucate. Possibilité de déguster une soupe de poissons sur place.
<b>Port-Leucate</b>	Grau de leucate	de 10h à 13h et de 16h à 18h	Visitez la maison de l'étang à la base conchylicole pour tout savoir sur la pêche et l'ostréiculture
<b>Port-Leucate</b>	Grau de leucate	de 12h à 14h	Dégustation de coquillage dans les mas ostréicoles
<b>Port-Leucate</b>	Grau de leucate	15h	Embarquez pour aller visiter les tables ostréicoles de Leucate (sortie d'1h, inscription au 06 42 86 37 85)
<b>Sète</b>	Criée de Sète, Quai de la Consigne	10h à 15h	Venez découvrir les métiers et les produits de la pêche d'Occitanie sur le site de la criée (visite de chalutiers et thoniers, vente de poissons aux enchères à 11h30, conférences). Possibilité de savourer des produits du terroir maritime sur place.
<b>Sète</b>	Criée de Sète, Quai de la Consigne	18h30 à 23h30	Soirée Brasucade du Rotary Sète Bassin de Thau au profit de la SNSM (réservation au 04 67 74 31 86 ou rotarysetethau@gmail.com)

Plus d'informations sur la Fête des Pêcheurs d'Occitanie : <https://www.laregion.fr/Fete-des-pecheurs-d-Occitanie>

### Contact presse:

**Mathilde MASSON** : [mathilde.masson@laregion.fr](mailto:mathilde.masson@laregion.fr) - Tél. : 04 67 22 86 46 - 06 07 75 52 82

**Service Presse** : [service.presse@laregion.fr](mailto:service.presse@laregion.fr)

Suivez-nous sur le compte Twitter du service presse : [@presseoccitanie](https://twitter.com/presseoccitanie)

---