



présente le colloque:

" Valorisation des Poissons Marins d'Aquaculture consommés en France "

Le Samedi 2 février 2008,

Amphithéâtre Dumontet, place E. Batailloin Université de Montpellier 2

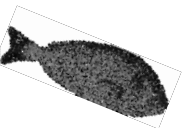
- 9 h** « Place de l'Aquaculture sur le marché des produits de la mer »
« Introduction aux cycles d'élevage : De la larve à l'adulte commercialisé »
- 12h** Dégustation de carpaccios de Poissons d'élevage, huîtres et vins blancs
- 13h 30** Tables Rondes (débat) :
-Interaction Aquaculture/Environnement
-La qualité en Aquaculture Marine

**ENTREE ET
DEGUSTATION
GRATUITES**



Pour toute information complémentaires, Veuillez nous contacter à aquasso_um2@yahoo.fr

Logo et affiche réalisés par Clément Dromer & Aurélien Charles



Programme du samedi matin

Colloque sous forme: intervention (30mn) + question-réponse et débat (15mn)

- **8h30** : Accueil du public

- **9h** : M. Marc Vandeputte;

Chercheur IFREMER / INRA

Introduction à l'aquaculture, historique, enjeux et perspectives.

- **9h45** : Pause café & croissant

- **10h15** : M. François Jacquemond,

Lycée de Poisy

Ecloserie marine, méthode de reproduction et élevage des juvéniles.

- **11h** : M. Denis Charvoz,

Directeur de Cannes Aquaculture

Protocole de grossissement de Bar et Daurade en cages.

- **12h** : Pause midi : Valorisation des produits de qualité de la région :

- *Dégustation de carpaccios de poissons d'aquaculture (Bar / Daurade / Maigre)*

- *Dégustation de coquillages de Thau*

- *Accompagnées de vins blancs de la*

Région Languedoc-Roussillon

Nombreux stands pédagogiques sur l'aquaculture



Programme du samedi après-midi

Courte interventions (15mn) suivies de question-réponse et débat (environ 20mn); pause de 15h10 à 15h30.

De **13h30 à 17h**: **Tables rondes**

Le public est convié à choisir une table ronde parmi deux propositions :

- Table ronde Qualité:

M.Ginèbre (CERQUA); M.Vandeputte (IFREMER/INRA); M.Argence (Aphytec); M.Viruega (Université de Montpellier).

Sélection et amélioration génétiques des poissons; Normes et labels Qualité en aquaculture; Utilisation de médicaments et lutte contre les pathologies;

Hygiène en aquaculture; Alimentation en aquaculture.

- Table ronde Environnement :

M.Charvoz (Cannes Aquaculture); M.Trichereau (IDEE); M.Jacquemond (Lycée de Poisy); M.LeCaillon (MOANA); M.René (IFREMER).

Développement durable et aquaculture; Procédures et normes des entreprises aquacoles; Rejets piscicoles et méthodes d'atténuation; Aspects écologiques et économiques.



Partenaires universitaires:



Université de Montpellier 2, Place Eugène Bataillon, 34 095 Montpellier Tél : 04 67 14 30 30



UFR Des Sciences, Place Eugène Bataillon, 34 095 Montpellier. Tél : 04 67 14 30 34



Master : Bioressources Aquatiques En milieu Méditerranéen en Tropical. Md Mouillot, 04 67 14 41 36

Partenaires professionnels :



Comité interprofessionnel des produits de l'aquaculture. CIPA 32, rue de Paradis 75010 PARIS



Bureau d'étude IDEE, 39 rue Jean Giroux (Montpellier). Directeur M.Trichereau, 04 99 23 31 60

www.ideeaquaculture.com



Le journal de la filière aquacole en France; www.aquafilia.fr



Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer; www.ifremer.fr



Elevage de poissons 'Cannes Aquaculture', 6 chemin de séminaire Saint Paul, (Cannes). Directeur M.Charvoz,

Tel : 04 93 43 08 14 ; www.cannesaquaculture.com



Domaine de Rieucoulon, 2420 avenue de Toulouse (Montpellier). Vignerons indépendants: Anne et Benoît Lacombe, 04 67 47 32 76

Domaine de Rieucoulon



Producteur viticole & aquacole, Domaine de Maguelone, (Palavas). Tél : 04 67 50 63 63



Produits AB : Rayons verts, 15 passage de l'horloge, (Montpellier). Tél : 04 67 64 46 11



Au Pain d'autrefois, 5 avenue de Lodève (Montpellier). Tél : 04 67 58 69 08



Moana Initiative, 80 rue des Graves, 34 980 Saint-Clément-de-Rivière.

Tél : 04 67 67 02 84 ; www.moanainitiative.org



Huiled'Argan; www.arganance.com