

LE PROGRAMME

9:00 - 9:30

CAFÉ D'ACCUEIL

9:30 - 9:40

OUVERTURE

- Alain Le Bouffant - Président, Technopole Anticipa
- Fabien Le Bleis - Délégué territorial en Bretagne Occidentale, Valorial

9:40 - 10:10

CONFÉRENCE : LES ENJEUX ÉCONOMIQUES DE LA VALORISATION DE CO-PRODUITS MARINS

Sterenn Lucas - Maître de conférences, Institut Agro Rennes-Angers

10:10 - 10:50

TABLE RONDE : INNOVATIONS ET RETOURS D'EXPÉRIENCE POUR L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION HUMAINE & ANIMALE

Animée par Roland Conanec - Responsable du développement de la filière biotech, Biotech Santé Bretagne

- Ewen Lintanf - Chargé d'étude réemploi des déchets maritimes, ADESS
- Hubert Drieu La Rochelle - Directeur R&D, Agromousquetaires
- Gwenaël Baudinant - Fondateur de PhosphoTech, Président de JSB Pharma & SeaCaps

10:50 - 11:00

VALORISATION DES CO-PRODUITS AU SEIN DE ALGAIA - DES MATIÈRES PREMIÈRES SECONDAIRES À HAUT POTENTIEL

Maud Benoit-Le Gelebart - R&D Services manager, Algaia

11:00 - 11:20

PAUSE

11:20 - 12:00

TABLE RONDE : PEUT-ON CONCILIER RENTABILITÉ ET VALORISATION DES CO-PRODUITS DE LA MER ?

Animée par Fabien Le Bleis - Responsable projets, Délégué territorial en Bretagne Occidentale, Valorial

- Sarah Gérard - Chargée de mission mer et Europe, Technopole Quimper-Cornouaille
- Stéphane Tarrade - Chargé de projets, Biotech Santé Bretagne
- Stéphane Mahé - Directeur R&D, Seaweed Concept
- Gilles Begue-Turon - Directeur, CSBT ENVIRONNEMENT

12:00 - 12:10

EXPERTISES ET SOUTIENS FINANCIERS À L'ÉCONOMIE BLEUE DANS LE GRAND OUEST

Philippe Renan - Directeur filière maritime littoral Manche, Crédit Maritime Grand Ouest, Banque Populaire Grand Ouest

12:10 - 12:30

CONCLUSION

- Lannion-Trégor Communauté
- Guingamp-Paimpol Agglomération

12:30 - 14:00

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE AVEC SHOWROOM DES PROGRAMMES EUROPÉENS

- Hub4food, Valorial
- Projet Ciralgae, CEVA
- Biochains Atlantic, Biotech Santé Bretagne
- AquaFish, Technopole Quimper-Cornouaille
- Projet Blue Bio Techpreneurs

14:00 - 16:00

APRÈS-MIDI (AU CHOIX, POUR LES PARTICIPANTS EN PRÉSENTIEL)

- Atelier culinaire : valorisation des co-produits marins
- Atelier d'émergence de pré-projets collaboratifs autour de la valorisation des coproduits marins