LORIENT BRETAGNE SUD

L'AVENIR DE LA PÊCHE SE DESSINE À LORIENT-KEROMAN

KEROMAN.FR

DOSSIER DE PRESSE 2016

ÉDITO

Au premier rang de la pêche française, premier port de la plus grande région halieutique d'Europe, Lorient-Keroman est un port exemplaire qui entend maintenir sa position de leader et montrer la voie d'un développement durable et responsable de la pêche

Ouvert sur l'Atlantique, Lorient est au cœur de la première région maritime française. Symbole économique fort et élément structurant de l'identité culturelle bretonne, le port de pêche de Lorient-Keroman est depuis toujours l'un des moteurs du développement économique et social du territoire qui représente 3 000 emplois directs et fédère plus de 275 entreprises.

Créé en 1927, le port de pêche de Lorient-Keroman a toujours su anticiper les mutations importantes, qu'a connues, et connaît aujourd'hui encore, la filière. Il a su rebondir après les crises et s'adapter aux normes et aux règles. Port précurseur et moderne, il n'a de cesse d'innover dans les domaines de la technologie ou des marchés pour relever les défis de la pêche de demain.

Conçu à l'origine pour une pêche à vocation de transformation industrielle, le port accueille aujourd'hui plus de 300 bateaux qui débarquent une large gamme de produits de qualité. Place de marché attractive, Lorient-Keroman attire de nombreux acheteurs et a su dynamiser la filière en accueillant des entreprises de mareyage et de transformation, des centres tertiaires et des services logistiques.

> ***« Le port de pêche de Lorient a toujours su anticiper les mutations importantes. »***

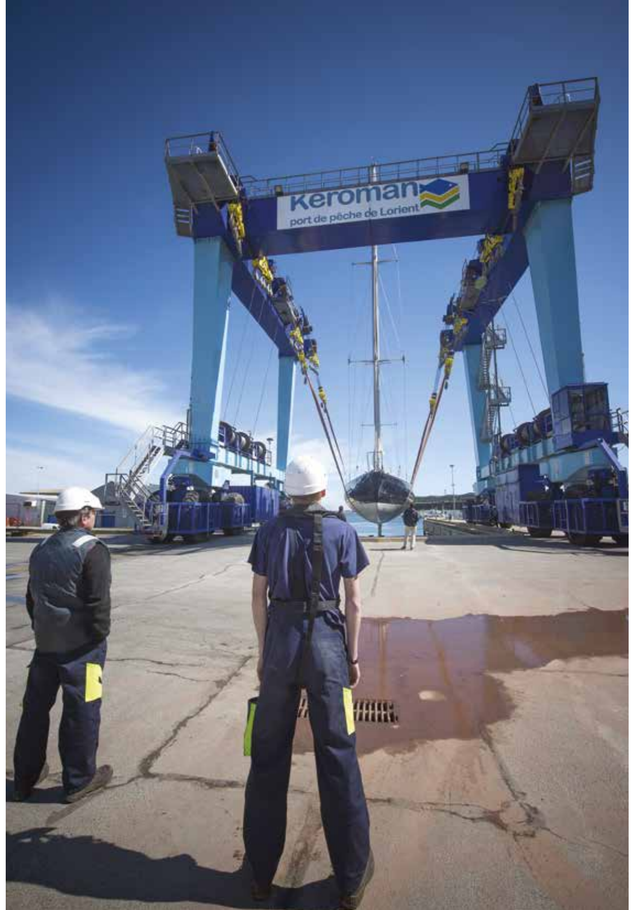
Depuis 2007, le port de Lorient est propriété de la Région Bretagne qui a confié la gestion du port de pêche à la SEM Lorient-Keroman dont Lorient Agglomération est l'actionnaire majoritaire. Depuis 2007, d'importants investissements sont réalisés pour l'aménagement, le développement et l'équipement du port de pêche.

Fortement et collectivement impliqué dans un développement durable et solidaire, le port de pêche de Lorient-Keroman est performant et exemplaire. Les pêcheurs ont su faire évoluer leurs pratiques et leurs engins de pêche pour réduire l'impact sur l'environnement, pratiquer une pêche sélective et fournir un poisson frais de qualité.

À Lorient, tous les acteurs de la pêche sont des femmes et des hommes qui croient tous en un avenir économique durable de la pêche, dans le respect des règles, de la ressource, des hommes et du consommateur.

Cette vision à long terme se fonde sur une relation de confiance entre pêcheurs et scientifiques qui partagent leur expertise et sur l'enjeu du renouvellement de l'outil de travail, conditions nécessaires au développement durable de l'activité. Nous souhaitons poursuivre dans cette voie et mieux faire savoir et reconnaître que l'avenir durable de la pêche se dessine aujourd'hui à Lorient.

Norbert Métairie
Président de Lorient Agglomération
Maire de Lorient



SOMMAIRE

ÉDITO....P02

UNE NUIT À KEROMAN....P04

LORIENT-KEROMAN, UN PORT LEADER SUR LA FAÇADE ATLANTIQUE....P05
Les chiffres clés....P10
Des apports diversifiés....P11
Une flottille polyvalente....P12
Un savoir-faire unique....P13
Des investissements permanents....P14
Un réseau d'entreprises dynamiques....P15

LORIENT-KEROMAN UN PORT À LA POINTE DE L'INNOVATION....P16
Place à l'innovation !....P18
Vers une nouvelle génération de navires....P20
Développer des engins moins impactants....P22
Des technologies de pointe pour la pêche de demain P23
S'adapter aux goûts du consommateur....P24

LORIENT-KEROMAN UN PORT SOLIDAIRE POUR UNE PÊCHE RESPONSABLE....P26
Respecter la ressource, les hommes et le consommateur P28
La pêche durable, c'est l'affaire de tous !....P30
Encourager et promouvoir les bonnes pratiques....P32
L'une des pêches les mieux encadrées d'Europe....P34
Protéger et former....P36
Découvrir le port de pêche de Lorient....P36

ANNUAIRE DES ENTREPRISES....P39

UNE NUIT À **KEROMAN**

La nuit, le cœur de Lorient-Keroman bat et les quais s'animent dans la valse continue des chariots et des camions. Pêcheurs, dockers, mareyeurs, fileteuses, poissonniers, transporteurs… les oiseaux de nuit de Keroman sont des hommes et des femmes aux métiers nobles.

1 ***Vers 21 heures**, les dockers sont déjà affairés à trier le poisson et convoyer les caisses de la pêche hauturière débarquées à quai ou par camion plus tôt dans la journée.*

2 ***Entre 1 heure et 3 heures du matin, les chalutiers sont de retour au port. Triées à bord et contrôlées à quai, les caisses de poisson sont acheminées jusqu'à la criée côtière.***

3 *Le poisson est alors pris en charge par le personnel de la criée qui prépare la vente. L'ordre de passage des bateaux est tiré au sort. Priorité au produit vivant : langoustines, araignées et autres crustacés.*

4 *Les caisses sont disposées sur le tapis roulant. Le contrôleur les pèse et identifie le produit mis en vente. L'étiquette est mise dans la caisse qui file ensuite vers la salle des ventes.*

5 ***4h, ou 3h30** selon les arrivages, la vente côtière commence. À Lorient, pas de crieur ; tout est informatisé. Sous l'œil des mareyeurs et des poissonniers, les caisses défilent sur le double convoyeur et les enchères s'affichent sur deux écrans géants.*

6 *Une fois vendu, le lot reçoit une nouvelle étiquette où toutes les informations sont compilées : espèces (nom commun et nom latin), qualité, poids, prix, date, lot, acheteur, bateau, zone et engin de pêche… Ainsi la traçabilité est parfaitement assurée jusqu'au consommateur final.*

7 *L'employé du port regroupe ensuite les différents lots par acheteur. Les chariots stockés sont vérifiés par le contrôleur qui les remet avec le relevé de ses achats aux mareyeurs et aux poissonniers qui n'ont plus qu'à les charger dans leur camionnette.*

8 ***Dès 5h00**, les fileteuses s'affairent dans les ateliers de marée. En quelques heures elles coupent, pèlent, tranchent et réalisent des filets de julienne, de sabre ou de merlu qui seront expédiés vers la grande distribution, les poissonneries ou les restaurants, dans toute la France et en Europe.*

9 ***5h30**, les agents du bureau de la criée établissent les feuilles de vente pour les bateaux.*

10 ***5h45, entièrement informatisée, la vente hauturière commence salle Verrière. Les acheteurs présents peuvent suivre en parallèle la vente côtière. À Lorient-Keroman, les ventes sont également accessibles sur internet grâce à la fibre optique.***

11 ***À partir de 9h00**, parmi les nombreux points de vente locaux, c'est aux Halles de Merville que l'on peut faire son marché. 17 poissonniers y proposent chaque matin un choix incomparable de poissons et crustacés pour tous les paniers.*

12 ***Midi, à table !** Si l'on ne sait pas préparer filets ou langoustines, on peut se former au CFA de Lorient pour en faire son métier ou prendre des cours de cuisine avec des chefs cuistots lorientais comme par exemple Nathalie Beauvais. On peut surtout les déguster dans les nombreux restaurants de Lorient qui composent leurs menus du jour selon les arrivages.*

1 LORIENT-KEROMAN, **UN PORT LEADER** SUR LA FAÇADE ATLANTIQUE

55 HA DE CONCESSION PORTUAIRE

Propriété de la Région Bretagne depuis le 1er janvier 2007, le port de pêche de Lorient s'étend sur 55 hectares. Il est exploité depuis 1993 par la Société d'économie mixte (SEM) Lorient-Keroman dont Lorient Agglomération est l'actionnaire majoritaire. Au quotidien, la SEM Lorient-Keroman assure la gestion des installations portuaires, à la fois sur le pôle halieutique et sur l'Aire de réparation navale (ARN).

La SEM Lorient-Keroman gère aussi le patrimoine du domaine public portuaire et les relations avec les entreprises qui y sont installées. Le port accueille sur sa concession de nombreuses entreprises, administrations, associations et organismes de la filière, représentant tous les métiers de l'économie maritime.

Entièrement rénovée et **rallongée de 80m** en 2015, une zone de stationnement, des pontons d'attente et un poste d'armement sont à la disposition des navires en réparation sur le quai du Pourquoi Pas. Au total, le port de pêche de Lorient accueille chaque année le long de ses quais **plus de 300 navires.**

L'Aire de réparation navale (ARN) est équipée depuis 2002 d'un **élévateur d'une capacité de 650 tonnes**, l'un des plus puissants d'Europe capable de sortir de l'eau tous types de navires, d'une largeur maximum de 13 mètres et d'une longueur de 60 mètres.

Plus de 20 bateaux peuvent stationner en même temps sur 7 hectares de terre-plein dans un site clôturé aux accès contrôlés et entièrement sécurisé par vidéosurveillance.

Les produits côtiers sont pris en charge depuis le quai de débarquement par le personnel du port et mis en place sur les convoyeurs de **la criée n°3** équipée d'une salle réfrigérée de 300 m² et **d'une salle brumisée à l'eau de mer de 230 m² pour conserver les crustacés vivants à une température de 6 et 7°C.**

La gare de marée dispose de **36 portes et d'un accès direct à la criée** hauturière. Des transporteurs spécialisés dans les produits de la mer y sont présents en permanence comme Express Marée, Transports Guiffant, Delanchy, Scamer. D'autres y transitent et Tradimar dispose de ses propres installations à proximité.

La nouvelle criée hauturière (n°4) est équipée d'une salle de 820 m² pour le tri et l'allotissement des produits acheminés à Lorient par camion.

À la criée, mareyeurs et poissonniers disposent de **3 petites glacières** qui distribuent de la glace paillette. Celle-ci permet aux produits de rester frais tout au long du transport.

Le poisson est identifié selon les règles de traçabilité en vigueur et rapidement mis aux enchères sur un **double convoyeur**. Cet équipement permet de réduire au maximum le temps de la vente.

Les accès au port sont sécurisés par des barrières électriques et l'ensemble des installations portuaires est surveillé **par une trentaine de caméras vidéo.**

La nouvelle station de stockage et de distribution de gazole pêche achevée en 2012 est exploitée par la Coopérative Maritime de Lorient. Elle fonctionne **7j/7 et 24h/24.**

La criée n°2 est dédiée aux produits débarqués à quai : produits de campagne (thon, anchois, sardine…) et produits de la pêche hauturière. 2 000 m² de surface réfrigérée sont disponibles.

Pour répondre à l'obligation de pesée de l'intégralité des débarquements, y compris les expéditions pour ventes extérieures, un pont à bascule a été mis en service depuis octobre 2014.

La vente des produits hauturiers se déroule chaque matin dans la salle Verrière et parallèlement sur internet. Grâce à l'installation de la fibre optique, **20% des ventes sont aujourd'hui réalisés à distance.**

La criée n°1 n'est plus utilisée pour le travail du poisson. Elle abrite aujourd'hui l'unité de lavage des contenants du port (caisses de criée, conteneurs, palettes plastiques…). Chaque année, cette unité lave 1,5 million de caisses et 18 000 conteneurs.

Une glacière fournit la plus importante production de glace paillette sur l'Atlantique pour alimenter les navires de pêche. Elle produit 50 tonnes par jour et sa **capacité de stockage est de 150 tonnes.**

CHIFFRES **CLÉS**

160
ACHETEURS INSCRITS

UN PORT LEADER SUR L'ATLANTIQUE

- **1er port français en valeur**
- **1er port de Bretagne**
- **1er port de débarquement de langoustines vivantes**

AU PREMIER RANG DES DÉBARQUEMENTS DE PÊCHE FRAÎCHE

- **26 500 tonnes** de produits vendues sous criée
- **84,6 millions** de chiffre d'affaires
- **80 000 tonnes** de produits de la mer traitées chaque année

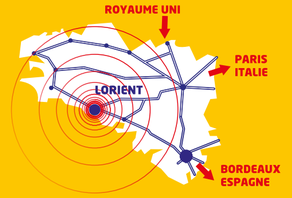
PLUS DE 3 000 EMPLOIS DIRECTS À LORIENT

- **275** entreprises
- **130 navires** dont **110** côtiers et **20** hauturiers
- **620** marins
- **500 employés** des entreprises du mareyage
- **1 600 salariés** dans la logistique, les services et la réparation navale
- **400 emplois** dans les industries de transformation (IAA)

UNE POSITION GÉOGRAPHIQUE IDÉALE

A proximité du Golfe de Gascogne, de la Manche, de la Mer Celtique, de Féroé et d'Hatton, le port de pêche de Lorient-Keroman est idéalement situé au cœur de la 1ère région halieutique européenne.

- **Un accès 24h/24** sans contrainte de marée
- **55 hectares de concession** portuaire
- Une chaîne complète de transformation et de logistique



LES 10 ESPÈCES LES PLUS PÊCHÉES À KEROMAN EN 2015

Espèces	Quantité en t
Merlu	3 481
Lingue franche	2 753
Lieu noir	2 627
Baudroie	2 154
Sabre	1 683
Langoustine	1 037
Lingue bleue	905
Merlan	785
Sardine	715
Lieu jaune	626

« 200 mouvements de navires et plus de 4 600 jours de stationnements par an sur l'aire de réparation navale »

1 DES APPORTS **DIVERSIFIÉS**

Plus de 26 000 tonnes de pêche fraîche sont débarquées à Lorient chaque année. Des produits d'une grande variété auxquels s'ajoutent les achats directs des mareyeurs et des transformateurs. Au total ce sont entre 80 000 et 100 000 tonnes de produits de la mer qui transitent par Lorient chaque année.

PÊCHE HAUTURIÈRE

La majorité du tonnage est alimentée par la pêche hauturière. Précurseur en matière d'espèces à fileter, lieu noir, julienne, grenadier, sabre, merlu… Lorient a fait sa spécificité dans les espèces d'eaux profondes. Cette ressource gérée de façon exemplaire est pêchée par quelques navires hauturiers de la Scapêche basés en Écosse.

PÊCHE CÔTIÈRE

Lorient-Keroman connaît un dynamisme croissant des apports en poisson provenant de la pêche artisanale : 6 400 tonnes en 2015, soit près d'un quart des débarquements. La pêche côtière propose un choix d'espèces nobles à forte valeur ajoutée, comme le lieu jaune, la sole, la baudroie ou la langoustine vivante, produit phare de Lorient. La flottille artisanale qui compte aussi des chalutiers pélagiques et des bolincheurs débarque également des produits saisonniers comme l'anchois, la sardine et le thon.

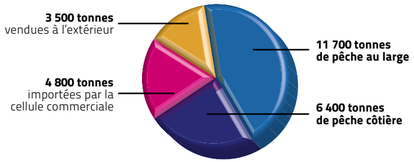
CELLULE COMMERCIALE

La régularité des apports est garantie à Lorient par une cellule commerciale trilingue qui établit des liens privilégiés avec des armements de toute l'Europe et d'ailleurs. Ils représentent plus de 5 000 tonnes de poisson vendues sous criée chaque année.

BASE AVANCÉE

Ouvert sur le Golfe de Gascogne, Lorient est aussi une base avancée pour la flottille espagnole qui débarque 3 500 tonnes par an. Ces apports destinés à la vente extérieure représentent 13 % du tonnage global du port, achats distants compris.

Les professionnels lorientais proposent aussi des coquillages et des crustacés vivants ou cuits, des produits préparés ou transformés.



UNE FLOTTILLE **POLYVALENTE**

Attirés par les services performants qu'offre le port de pêche de Lorient-Keroman, plus de 300 bateaux y vendent régulièrement leurs produits. Ces navires viennent de Lorient, de Quiberon, de toute la Bretagne mais aussi d'autres ports de l'Atlantique, de France, d'Espagne, d'Irlande ou du Royaume-Uni. Tous les métiers y sont réprésentés : caseyeur, fileyeur, chalutier…

UNE FLOTTILLE LORIENTAISE D'ENVIRON 130 NAVIRES

Une cinquantaine de petits bateaux polyvalents de moins de 10 mètres, une cinquantaine de navires côtiers dont 35 chalutiers langoustiniers et une vingtaine de navires hauturiers de 20 à 45 mètres appartenant à la Scapêche, premier armement de pêche fraîche français, ainsi qu'à un armement franco-espagnol. Ce sont eux qui assurent la majorité des apports.

TOUS LES MÉTIERS REPRÉSENTÉS À LORIENT-KEROMAN

Les chalutiers de fond ciblent une grande variété d'espèces : lieu noir, lingue, sabre, grenadier, églefin, bar, langoustine, baudroie, sole, merlu, merlan, dorade…

Les chalutiers artisans langoustiniers (11 à 20 mètres) pratiquent une pêche mixte : langoustine, merlu, sole, lotte et rouget en saison.

Les chalutiers pélagiques évoluent en pleine eau et ciblent la dorade grise, le merlu, le bar, le thon et l'anchois en saison.

Les chalutiers hauturiers de la Scapêche ciblent les espèces d'eaux profondes pêchées entre 500 et 800 mètres, sabre, lingue bleue et le grenadier mais aussi une plus large proportion de poissons comme la lotte ou encore le merlu et le lieu noir.

Les fileyeurs ciblent les espèces benthiques ou démersales (ayant un lien avec le fond) : sole, lotte, merlu, rouget, lieu, araignée, bar, dorade…

Les caseyeurs piègent les crustacés vivants, homard, tourteau, araignée, langoustine et bouquet de crevette mais aussi la seiche. Ils utilisent aussi des nasses à poissons pour le congre.

Les ligneurs pêchent bar, lieu jaune, maquereau à la ligne de traine. Au bout d'une canne, la ligne dormante ou de surface permet de pêcher le bar et le lieu en hiver. Les palangres de fond permettent de pêcher des espèces ciblées selon la saison : le bar, le lieu, la dorade, le congre…

Les bolincheurs capturent dans leurs filets les poissons bleus de l'été : sardine, anchois et maquereau.

Les coquilliers sont des chalutiers équipés de dragues pour pêcher, selon les périodes, la coquille Saint-Jacques en baie de Quiberon et à Groix.

Chalutier

Fileyeur

Caseyeur

Ligneur

1 UN SAVOIR-FAIRE **UNIQUE**

LES ATELIERS DE MARÉE

Réunis au sein de l'AAPPPL, l'association des mareyeurs lorientais, la vingtaine d'entreprises de mareyage de Lorient perpétue un savoir-faire unique et précieux et une activité essentielle pour la vitalité de Keroman. **Ces entreprises spécialisées dans le filetage manuel emploient 500 personnes à Lorient.** Elles achètent les produits des artisans à la criée côtière et les produits hauturiers stockés dans la criée n°4. À Lorient, on trouve une très large palette de poissons à commencer par le turbot, le saint-pierre, le bar, la lotte mais aussi les espèces matière première pour le filetage comme le sabre, le grenadier, la lingue bleue.

FILETAGE MANUEL

Dans les ateliers, le filet main est presque exclusivement réalisé par des femmes. Le poisson arrive en caisse et est traité en quelques heures : pelage, filetage, portionnage, allotissement, mise sous film… Il est ensuite expédié dans toute la France pour alimenter la restauration collective, les poissonneries, les grossistes, les grands magasins, et aussi les restaurants des chefs étoilés.

LES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION

Qu'elles s'approvisionnent en produits locaux ou transforment des produits d'importation, de grandes entreprises de l'industrie de transformation des produits de la mer ont choisi de s'implanter à Lorient.

Capitaine Houat transforme le poisson frais pêché par les navires de Scapêche ; Halieutis, spécialiste du surgelé s'approvisionne aussi en produits de la pêche fraîche locale qu'elle contribue à valoriser. Tout comme Qwheli, spécialiste du produit haut de gamme, qui expédie du poisson lorientais sur des tables prestigieuses internationales.

D'autres comme Marine Harvest, Krustanord ou Cité Marine sont spécialisées dans la cuisson de crevette, les portions de Hoki ou les filets de colin surgelés, le saumon fumé ou les plats cuisinés… des produits en partie fournis par des sociétés d'import-export lorientaises comme Alpha Bay, Argis…

Toutes ces entreprises du Pays de Lorient bénéficient de la logistique portuaire et du savoir-faire de la main d'œuvre locale dans le travail du poisson.

DES INVESTISSEMENTS **PERMANENTS**

Depuis 2007, près de 27M€ de travaux ont été réalisés pour les quais d'accostage, les criées, la sécurisation du port, la gare de marée, les pontons, les équipements… Ces investissements financés par les collectivités (Conseil régional de Bretagne, Lorient Agglomération et Conseil départemental du Morbihan) permettent aux professionnels de bénéficier d'installations ultra performantes et de prestations de qualité.

UN POISSON BIEN VENDU ET BIEN TRAITÉ

Le pôle halieutique de Lorient permet de traiter plus vite un poisson toujours plus frais. Chaîne de froid optimisée, meilleure productivité, amélioration des conditions de travail et garantie d'une parfaite qualité du produit : le port de Keroman peut recevoir des produits bruts, les trier, les allotir et les expédier aux clients dans un laps de temps record.

Depuis 2015, de nouveaux navires de l'armement Scapêche débarquent à Lorient et la cellule commerciale cherche à capter de nouvelles sources d'approvisionnement auprès d'autres marchés comme le Pays Basque Espagnol ou encore le Maroc dans le cadre d'un accord de coopération. Face à l'augmentation des apports de la pêche hauturière, **le port s'est organisé pour optimiser son mode de vente** et son système de livraison. Ainsi, dans le nouveau bâtiment baptisé « Europêche », le port a pour projet de créer 1 200 m² d'espace réfrigéré destiné à l'allotissement des produits hauturiers conditionnés en caisses à bord des bateaux. Ces nouvelles installations permettront de dédier toute la criée n°4 au tri des autres produits hauturiers et de laisser toute la place au produit de saison dans la criée n°2. La production de glace sera également renforcée afin de répondre aux pics de production, surtout à la saison de l'anchois et aux beaux jours.

TOUT POUR L'ENTRETIEN DE LA FLOTTE ET LA RÉPARATION NAVALE

1ère à être certifiée ISO 14 001, Lorient possède une aire de réparation navale des plus performantes en Europe **qui accueille chaque année 200 à 250 bateaux**. La proximité d'une cinquantaine d'entreprises spécialisées dans tous les métiers de la réparation navale constitue un pôle de compétences et de savoir-faire unique. Dans le but de développer ses services aux professionnels, la SEM Lorient-Keroman s'est portée candidate à la gestion future du quai des transports de chaluts de débarquement sur la zone du Rohu pour l'accueil des navires en réparation à quai. Lorient-Keroman porte aussi un projet d'installation classée pour la déconstruction des navires.

TRAVAUX EN COURS OU À VENIR

- Dragage complet des bassins pour offrir un accès facilité et sans risque aux navires.
- Rénovation des locaux administratifs de la gare de marée.
- Aménagement de nouveaux ateliers mécaniques à proximité de l'aire de réparation navale.
- Déploiement de la démarche environnementale sur le pôle halieutique

Le dynamisme de la filière est un facteur d'attractivité du territoire qui met tout en œuvre pour accueillir et accompagner les entreprises. Ainsi, Lorient voit de nouvelles sociétés se créer sur son port et d'autres s'y établir pour développer leur activité.

AudéLor, l'agence d'urbanisme et de développement économique de Lorient accompagne les projets de création, de reprise ou de développement d'entreprises. Appuyée par un réseau de partenaires, elle travaille dans une logique de filières. AudéLor est en mesure de détecter des projets en amont et d'accompagner aussi l'innovation, notamment pour la filière agromarine. Elle travaille en parfaite cohérence avec tous les acteurs du port. Elle a ainsi récemment contribué à l'implantation d'entreprises comme **SMM Technologies ou Piriou**.

1

UN RÉSEAU D'ENTREPRISES **DYNAMIQUES**

Le port accompagne le développement des entreprises dans la gestion du foncier et de l'aménagement portuaire**. La SEM Lorient-Keroman** répond à des projets d'installation ou d'extension par la mise à disposition de locaux. À l'image des **Viviers du Diben** qui ont transféré, fin 2012, leur atelier de Concarneau à Lorient, des **Ets. Jaffray S.A.S** qui développent leur activité dans 600m² de nouveaux locaux investis en 2013, ou encore de la création en 2014 de **Belon Coquillages** pour la cuisson de bigorneaux.

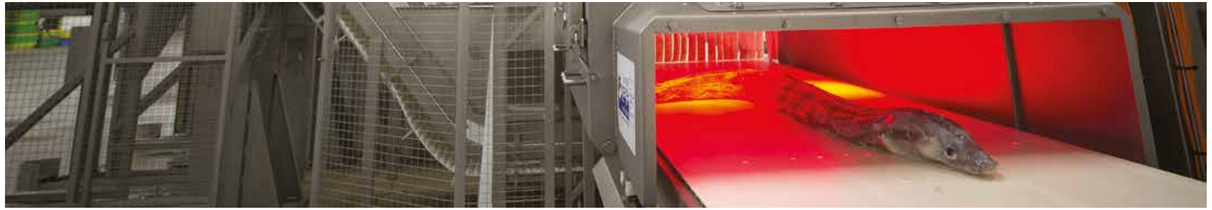
On observe depuis quelques années une concentration des entreprises de mareyage. À Lorient, des structures importantes ont des projets d'investissement comme **Mariteam, Furic, Vives Eaux, Moulin, Chalut des 2 Ports, Allard ou Béganton**. Plusieurs de ces entreprises de marée investissent actuellement dans des travaux de mise aux normes ou dans l'acquisition de matériel pour développer et diversifier leur activité.

Un bâtiment baptisé **« Europêche »** dispose de bureaux neufs, équipés de la fibre optique, et accueille désormais les services vétérinaires, l'association **Blue Fish** ainsi que diverses entreprises. D'autre part, l'association d'insertion **Le panier de la mer 56** a récemment emménagé dans un ancien magasin de marée. Cette association, qui permet de faire découvrir les métiers de la mer, est ainsi plus proche des entreprises enclines à embaucher les personnes formées.

Lorient attire des entreprises dans tous les domaines d'activités. Parmi les nouveaux venus sur la place portuaire au cours de l'année 2014, des entreprises de transformation de produits de la mer : **Qwehli**, spécialiste du seafood haut de gamme s'est installé à Lorient pour développer son activité et élargir son offre avec une gamme de produits de la pêche fraîche de Keroman ; **Groix et Nature**, conserverie de produits haut de gamme dispose désormais d'un entrepôt et d'une boutique d'usine gourmet ; l'armement **APAK** a ouvert sa propre boutique de produits de la pêche artisanale de Keroman « Les recettes de la mer.»

Côté réparation navale, on citera l'entreprise **« Navale Industrie Lorientaise »** créée sur l'anneau de Keroman au printemps 2014, l'entreprise coopérative d'électricité marine et **ECCS** qui a emménagé dans de nouveaux locaux sur le port. 2015 a vu l'arrivée à Lorient du groupe de construction navale Piriou, avec l'implantation de **Piriou Naval Services** ou encore celle de la société **SINAY**, bureau d'études spécialisé dans l'environnement marin et littoral.

2 LORIENT-KEROMAN
UN PORT DU FUTUR
À LA POINTE DE L'INNOVATION



PLACE À **L'INNOVATION !**

Parce qu'un port performant est un port qui innove et qui se développe, le port de pêche de Lorient-Keroman propose de multiples services pour le développement de sa place commerciale halieutique. Technologies, systèmes de vente, innovations sociales… Lorient est incontestablement le port de la pêche de demain.

OPTIMISER LE SYSTÈME DE VENTE

Tout est fait à Lorient pour vendre mieux qu'ailleurs des produits de la mer d'une grande qualité :

- la vente sur double convoyeur est ouverte aux acheteurs distants grâce à la fibre optique déployée sur le port.
- la station de traitement d'eau de mer alimente les mareyeurs en eau de mer propre pour une plus grande qualité des produits.
- les viviers et une chambre froide brumisée à l'eau de mer propre maintiennent la qualité des crustacés.

TRIER PLUS VITE ET DE FAÇON INTELLIGENTE

Innovation mondiale, Lorient est le premier port en Europe à s'être équipé d'une machine qui permet de trier le poisson par reconnaissance visuelle. La machine « à vision » intelligente ISS650, destinée à trier le poisson, est capable d'identifier 250 poissons par minute à l'aide de caméras. Deux par deux, elle peut reconnaître environ 40 espèces en fonction de plusieurs paramètres : tête, queue, couleur, forme du poisson… Elle a été entièrement développée et fabriquée sur le territoire par la société Arbor Technologies avec le concours des chercheurs du Laboratoire d'électronique des systèmes temps réels (Lester) de l'Université de Bretagne Sud. Cette machine permet de traiter d'importants volumes de poissons dans de meilleures conditions de travail.

DÉVELOPPER DE NOUVELLES APPLICATIONS POUR ACCÉLÉRER LES VENTES

Les règles de traçabilité impliquent pour les halles à marée la collecte de nombreuses données pour la première mise en marché des produits. Dans le cadre du règlement de contrôle, le port communique la note de vente, la prise en charge et le bon de transport aux services de l'État (à la DPMA). Il transmet également tout un champ de données aux acheteurs. Cela nécessite de développer de nouvelles applications. À Lorient, celles-ci sont d'ores et déjà en place. Le port cherche aujourd'hui à optimiser la mise en marché et à accélérer la vente. Le port de pêche de Lorient-Keroman propose pour cela de développer un système commun à toutes les halles à marée de Bretagne.

VALORISER LES PRODUITS DE LA PÊCHE, DE LA TÊTE AUX ARÊTES !

Les déchets issus du filetage du poisson constituent une matière première que l'on sait valoriser, pas seulement pour en faire de la farine. **Le port génère environ 10 000 tonnes de co-produits par an** collectés par la société SOFILOR. La SEM Lorient-Keroman a réalisé une étude sur ces co-produits dans le but de construire une infrastructure pour leur traitement. Les résultats de cette étude ont également été confiés à divers opérateurs privés et à l'institut technologique IDmer dans le but d'établir un diagnostic permettant d'ébaucher des voies de valorisation.

Depuis plusieurs années déjà, IDmer cherche à valoriser des produits de découpe de poisson ou co-produits, son cœur de métier : la tête, la queue, les arêtes et la peau. Ces déchets de poisson permettent de fabriquer des produits alimentaires intermédiaires (PAI) pour la réalisation de produits élaborés par les industries de transformation. Ils constituent aussi **des arômes, des ingrédients, des colorants, des principes actifs pour la cosmétique et la diététique**.

L'institut développe aussi de nouvelles voies de valorisation des espèces non commercialisables ou sans valeur. Que faire des prises non désirées une fois débarquées ? La fabrication de farines pour la nutrition animale semble être la voie indiquée par Bruxelles. **IDmer innove aussi pour la valorisation d'espèces nobles**. Par exemple, l'étude menée avec un armement de pêche artisanale lui a permis de diversifier son offre en proposant au consommateur des produits élaborés haut de gamme à partir de sa pêche. IDmer travaille également avec les partenaires scientifiques et technologiques de la filière et s'investit dans différents projets collaboratifs. IDmer réalise par exemple une expertise destinée à améliorer la vivacité et la résistance des langoustines à bord.

VERS UNE **NOUVELLE GÉNÉRATION DE NAVIRES**

Megaptère 210, le futur trimaran de pêche

La construction de navires plus sûrs pour les marins, plus efficaces énergétiquement, moins impactant sur l'environnement et permettant une qualité optimale des produits de la pêche passe par le développement de l'innovation. À Lorient, la collectivité accompagne les entrepreneurs du territoire dans la mise en œuvre de projets innovants. Et les acteurs de la filière s'impliquent dans de nombreuses initiatives.

SOUTENIR LES INVESTISSEMENTS

Le GPAL (Groupement des pêcheurs artisans lorientais) soutient l'investissement des pêcheurs pour l'acquisition de bateaux neufs ou d'occasions. Pour cela, le groupement a sollicité l'appui des collectivités (Fonds de la Région Bretagne), de la SEM Lorient-Keroman, des structures coopératives du Morbihan et des acteurs de la filière. C'est ainsi qu'est né l'armement coopératif A2G Morbihan. Il dispose d'un fonds également ouvert aux petites entreprises et aux particuliers. Plusieurs projets sont déjà soutenus et d'autres suivront pour des chalutiers de 15 à 17 mètres et des bateaux polyvalents de moins de 12 mètres. Ils permettront l'installation de nouveaux entrants avec de nouveaux bateaux plus économes, équipés d'engins sélectifs et offrant une meilleure ergonomie pour les marins et pour le traitement des captures à bord.

L'UNION FAIT LA FORCE

Autre initiative pour optimiser la gestion de leurs navires et favoriser l'installation des jeunes, des patrons-armateurs se sont associés pour créer un nouvel armement. En 2011, **l'APAK**, Armement de la pêche artisanale de Keroman a réuni trois navires sous un seul et unique pavillon. L'armement a ainsi permis de créer de l'emploi, notamment par l'embauche de personnel à terre. Il a aussi fait fonctionner l'ascenseur social en confiant le commandement à un jeune. Des jeunes patrons se sont ensuite associés aux bateaux de l'armement, qui a depuis fait l'acquisition de nouveaux navires. Sa flotte se compose actuellement de 5 bateaux, embarquant chacun 5 hommes d'équipage.

DES TRIMARANS POUR LA PÊCHE

Le constructeur lorientais, **Chantiers navals Bernard** a développé un nouveau concept de navire de pêche en partenariat avec l'architecte Pantocarène, l'école centrale de Nantes et l'Institut maritime de prévention. Le choix du trimaran devrait permettre de réduire la consommation en combustible de 30 %. La construction en composite permettra en outre de gagner en légèreté et donc de diminuer la consommation de gazole. Ce nouveau concept de carène à la pêche améliorera nettement la sécurité du navire et de l'équipage. Ainsi, en cas de voie d'eau le bateau insubmersible se remplit mais il ne coule pas, épargnant la vie des hommes. Le projet, baptisé Megaptère 210 est labellisé par le Pôle Mer Bretagne Atlantique et bénéficie du soutien à l'innovation du territoire et de Lorient Agglomération. Sa construction devrait démarrer prochainement.

UN BATEAU ZÉRO CARBONE

C'est l'idée originale d'un couple de pêcheurs de la région de Lorient : réaliser un bateau de pêche professionnelle à faible impact sur l'environnement avec un bilan carbone à zéro. Ils se sont rapprochés d'un cabinet qui a déjà développé un concept de navires à étrave inversée, inspirée par les drakkars norvégiens. **L'Aourlan** sera donc un navire polyvalent de 12 mètres qui pourra être conçu en aluminium ou en matériaux composites d'origine minérale ou végétale, entièrement recyclable. La particularité de ce navire est d'avoir un mode de propulsion zéro émission assurée par deux moteurs 100 % électriques, alimentés par batteries. La production d'énergie sera assurée par des groupes électrogènes fonctionnant à l'huile végétale recyclée, un biocarburant recyclable.

RENOUVELER LA FLOTTILLE

En 2014, on comptait 7 163 navires de pêche en France dont 4 536 en métropole, soit la moitié moins qu'en 1990. Et la flotte de pêche française vieillit, atteignant en 2014 un âge moyen de 27 ans en métropole. 568 nouveaux navires sont entrés en flotte en 10 ans… Il faudrait 140 ans pour renouveler l'intégralité de la flotte.

En 2015, la Scapêche s'est dotée d'un chalutier de nouvelle génération : le Jean-Pierre Le Roch

« La Frégate III, un chalutier de 22,50 mètres a ainsi été transformé pour y accueillir une propulsion hybride diesel-électrique. »

FISH2ECO-ENERGY, PREMIER CHALUTIER HYBRIDE

France Pêche Durable & Responsable a mis en place en janvier 2011 le projet Européen **« Fish2Eco-Energy »**. Sa vocation est d'impulser les évolutions technologiques indispensables pour préserver un métier artisanal, tout en développant **une pêche rentable et économe en énergie**, limitant ses rejets atmosphériques et maîtrisant son empreinte sur le milieu naturel. Soutenu par l'Ifremer, ce projet réuni de nombreux partenaires publiques et privés dont la SEM Lorient-Keroman, les Docks et entrepôts maritimes de Keroman ou encore l'armement Scapêche.

À l'automne 2012, **La Frégate III**, un chalutier de 22,50 mètres a ainsi été transformé pour y accueillir une propulsion hybride diesel-électrique. Destiné à confirmer les innovations dans les conditions réelles de travail des marins-pêcheurs, le navire-démonstrateur a été équipé de deux génératrices pour alimenter une motorisation électrique. Au bout de neuf mois de sorties en mer hebdomadaires, La Frégate III a tenu ses promesses et validé tout l'intérêt de la bi-énergie pour réduire à la fois la consommation d'énergie et les émissions de CO2.

En parallèle du volet «motorisation», le programme Fish2Eco-Energy a lancé **la mise au point de techniques de pêche alternatives ou complémentaires au chalutage**. L'étude menée avec le laboratoire de technologie et de biologie halieutique de l'Ifremer de Lorient porte notamment sur la pêche à la nasse à poisson. Le projet intègre aussi l'optimisation de chaluts de nouvelle génération testés par deux pêcheurs lorientais. Les économies de carburant liées à l'utilisation des seuls nouveaux engins de pêche sont de 15%. Les différentes études portant sur les engins de pêche (fibres, maillage, longueur des câbles, pêche à la nasse) sont menées conjointement par les Docks de Keroman et l'Ifremer. L'ensemble du travail réalisé consiste à faire agréer toutes ces innovations pour l'ensemble de la filière pêche, nationale et internationale. Le projet Fish2Eco-Energy se poursuit à Lorient dans le but d'intégrer les meilleures solutions à bord d'un bateau neuf.

Fish2Eco-Energy, le chalutier hybride

DÉVELOPPER DES ENGINS **MOINS IMPACTANTS**

RÉDUIRE L'IMPACT DES CHALUTS SUR LES FONDS MARINS

Dès 2007, le projet **Optipêche** a réuni des industriels, des fabricants de filets et de panneaux de chaluts, la station d'Ifremer Lorient et l'Institut maritime de prévention pour développer de nouveaux engins permettant de diminuer la traînée du chalut sur les fonds marins. L'utilisation de nouveaux matériaux ou l'optimisation numérique des chaluts a permis de diminuer la surface de contact des différents éléments traînants du chalut et aussi de diminuer le poids des panneaux. De nouvelles formes porteuses hydrodynamiques pourront ensuite permettre **le développement de panneaux de chalut n'ayant plus de contact avec le fond**.

Ainsi, le prototype de panneau à faible impact développé dans le cadre du projet Optipêche et du projet européen Degree, a donné lieu au projet **JUMPER**. Il s'agit d'optimiser ce prototype de panneau de chalut peu impactant sur l'environnement, économe en carburant et de développer un système de surveillance d'impact du panneau. Ce panneau, dans sa conception, crée un mouvement de bascule dès qu'il touche le fond ce qui lui permet de s'adapter au relief du sol. Les premiers essais de ce prototype ont montré, outre la limitation d'impact sur les habitats, un potentiel d'économie en carburant.

DU CHALUTAGE À LA PALANGRE

L'Héliotrope, l'un des navires hauturiers de la Scapêche, a été entièrement transformé en 2015 en palangrier automatisé. La palangre est constituée d'une ligne d'hameçons avec appâts. L'armement expérimente ce nouveau mode de pêche, sélectif et sans impact sur les fonds marins. Par ailleurs, la Scapêche s'est dotée de chaluts innovants et sélectifs. **Ses navires sont équipés de maillages plus grands que ceux imposés par la réglementation** et de panneaux à mailles carrées permettant aux poissons trop petits de s'échapper, contribuant ainsi au renouvellement des stocks. Un nouveau chalut est également testé depuis 2014. Les premiers résultats sont très encourageants, avec une réduction des rejets de plus de 80 %.

DES NAVIRES PLUS ÉCONOMES

Le bureau d'ingénierie navale lorientais Ship ST en partenariat avec l'Aglia et le Comité régional des pêches de Bretagne et avec le soutien des Régions Bretagne et Pays de la Loire, a engagé une série de travaux sur la réduction de la dépendance des navires au gazole. Ce programme qui associe des industriels de la construction navale privilégie **des solutions simples à mettre en œuvre sur des bateaux existants**. Son intérêt majeur est qu'il permet de mettre à jour la flotte de pêche existante dans une démarche à la fois écologique et économique. En particulier, Optipropulseur vise à concevoir des propulseurs à haut rendement de type pompe-hélice adaptés aux chalutiers. Les avancées techniques issues du programme Optipropulseur permettent d'envisager, dès maintenant, l'implantation de ces nouveaux propulseurs sur de nombreux autres types de navires.

> *« Les premiers résultats des chaluts sélectifs sont très encourageants, avec une réduction des rejets de plus de 80 %. »*

DES TECHNOLOGIES DE POINTE **POUR LA PÊCHE DE DEMAIN**

NAVIGUER SUR INTERNET EN MER

Leader dans le développement, l'intégration et la mise en œuvre et l'exploitation de solutions en télécommunications embarquées, le lorientais **Thalos** fournit environ 600 navires de pêche en **données océanographiques par satellite** pour les systèmes de surveillance des quotas de pêche (VMS). Une activité qu'elle développe en partenariat avec une autre société du pays de Lorient, **Orolia** qui lui fournit les balises radiofréquences. Ensemble, ils ont aussi mis au point une nouvelle bouée dérivante équipée d'un sondeur multifaisceaux pour **améliorer les dispositifs de concentration de poissons** utilisés par les professionnels de la pêche thonière. Thalos a plus récemment développé un terminal de communication embarqué, l'Ocean Box, qui permet notamment **la navigation sur internet ou encore l'accès aux e-mails** pour l'ensemble de l'équipage. L'évolution du système lui permettra bientôt la visualisation et la prise de contrôle à distance sur différents postes du navire.

MESURER L'ACTIVITÉ DE PÊCHE

Développé en partenariat avec l'Ifremer de Lorient, **Recopesca**, conçu par l'entreprise **NKE** Instrumentation est un réseau de capteurs embarqués pour la mesure de l'effort de pêche et des paramètres environnementaux. Ce projet vise à mettre en place **un réseau de navires de pêche volontaires pour mesurer l'activité de pêche** et fournir des données environnementales. Recopesca mise sur la participation directe des pêcheurs, les navires jouant le rôle d'observateurs scientifiques. Les données collectées sont destinées à alimenter d'une part le Système d'Informations Halieutiques (SIH) de l'Ifremer, et d'autre part les outils d'océanographie opérationnelle et les modèles hydrodynamiques utilisées à la fois par les halieutes et les physiciens.

AMÉLIORER LA SÉLECTIVITÉ

L'entreprise lorientaise **Marport** France, accompagnée par **AudéLor**, a développé en 2011 de nouveaux capteurs destinés à toute une série de mesures en mer. Les chalutiers disposent de nouveaux capteurs électroniques fixés sur le gréement pour mesurer la vitesse du flux d'eau à l'intérieur du filet et la comparer avec la vitesse du flux d'eau à l'extérieur. L'objectif est d'optimiser le coup de filet et la rentabilité du temps passé en mer, et **aider à une meilleure sélectivité des espèces pêchées**. Les données collectées et les tests réalisés dans le bassin de la station Ifremer de Lorient ont notamment permis d'adapter la vitesse de traction du bateau à la vitesse de déplacement du poisson. En bref, pêcher aussi bien en consommant moins.

MIEUX APPÂTER POUR ÊTRE MIEUX PROTÉGÉ

Pour limiter la perte d'appâts et surtout préserver les pêcheurs palangriers des risques d'hameçonnage, l'entreprise **Japalangre**, accompagnée par **AudéLor** a mis au point un fileur automatique de palangre. Le principe de cette innovation réside dans l'assemblage de modules indépendants conçus avec une barrette de pincement de l'avançon enfilés sur un profilé de plastique souple biodégradable. Grâce à ces barrettes, le bas de l'avançon est parfaitement maintenu au moment du boëttage. Lors du filage, l'avançon est libéré progressivement et sans coup de fouet ; **la palangre file alors toute seule, bien tendue de façon automatique** et en toute sécurité. Pour aider le professionnel à mieux valoriser son poisson, l'entreprise propose aujourd'hui un système de pin's personnalisé. Cette étiquette, unique pour chaque bateau, imprimée sur un papier plastique possède sur son verso un QR Code qui permet d'obtenir des informations sur le bateau, voir des photos, des vidéos.

S'ADAPTER AUX **GOÛTS DU CONSOMMATEUR**

L'Europe est le premier marché mondial pour la consommation des produits de la mer. En France, elle provient à 70% des importations qui amènent tous les jours dans nos assiettes de nouvelles espèces et de nouveaux produits. À Lorient, pêcheurs et transformateurs ne manquent ni d'imagination, ni de savoir-faire, pour répondre aux attentes des consommateurs et proposer un produit de qualité, respectueux de la ressource et du travail des producteurs.

DES PRODUITS TOUJOURS PLUS FRAIS

Dès la capture, les professionnels cherchent à offrir aux consommateur sun produit de la meilleure qualité qu'il soit. C'est le principe de « trier sur le fond » plutôt que « sur le pont ». Par exemple, la vivacité des langoustines, produit phare de Lorient pourrait être encore améliorée, en associant sélectivité et qualité. C'est l'objectif du projet Lang Vivante, associant un armement, l'institut technologique IDmer et l'Ifremer. Il vise **à optimiser la capture des langoustines et leur conservation à bord** afin de les commercialiser à l'état vivant. Grâce à des engins plus sélectifs, on laisse échapper les petits poissons et les petites langoustines, en augmentant du même coup la survie des crustacés lors de la remontée du chalut.

BELON COQUILLAGES : LE SPÉCIALISTE DU BIGORNEAU

Installé au cœur du port de pêche de Lorient, un mareyeur vient de se lancer dans une activité nouvelle : **l'import-export de bigorneaux vivants**. Belon Coquillage dispose d'une petite chaîne de conditionnement et d'un vivier de 1 200 m³ équipé de plaques verticales sur lesquelles les bigorneaux peuvent grimper. Ces pièges permettent de vérifier que les gastéropodes sont bien vivants avant de les expédier.

DES RECETTES DE LA MER 100% LORIENTAISES

L'**APAK** (armement artisanal de la pêche de Keroman) a eu l'idée de réaliser à plus grande échelle les recettes préparées traditionnellement à bord : des bocaux de « thon blanc, de la pêche artisanale de Keroman » qu'il propose aujourd'hui aux consommateurs. Un moyen d'apporter de la valeur ajoutée à la pêche du producteur. Et de valoriser les métiers avec **un produit frais, de saison, de qualité, et entièrement fabriqué à Lorient**. Cette aventure a été réalisée avec d'autres acteurs de la communauté portuaire : bocaux et rillettes sont mis au point en collaboration avec IDmer et le mareyeur Moulin Marée. Thon blanc, bar, dorade ou merlu très abondant, l'APAK propose des recettes à partir d'espèces dont la gestion est exemplaire. Distribué dans les Comptoirs de la mer et auprès de boutiques gourmets, jusqu'à Bruxelles, l'armement a ouvert sa propre boutique en 2014 pour vendre ses produits sur le port de Lorient.

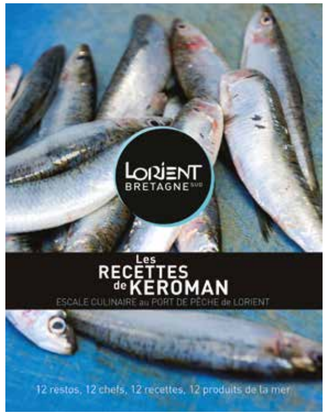
MADE IN GROIX ISLAND

Implantée sur l'île de Groix proche de Lorient, la conserverie Groix et Nature fabrique des conserves à base de produits de la mer insulaires et d'apports de la criée de Lorient-Keroman. **La conserverie propose des recettes traditionnelles mais également des recettes innovantes** et secrètes, comme celle de l'huile de homard, vendue en épicerie fine en France et à l'export. On peut aussi découvrir tous les produits dans la boutique récemment ouverte à Lorient.

DU MERLU FRAIS POUR L'EXPORT

Qwehli, seafood haut de gamme, authentique et novateur a choisi Keroman pour développer son activité. Armateur et producteur réunionnais, l'entreprise familiale est spécialisée dans les produits de la pêche et de l'aquaculture de l'Océan Indien. **Qwehli exporte ses produits de la mer surgelés à travers le monde et fournit de grands chefs étoilés**. Pour élargir son offre, elle développe une gamme de produits de la pêche fraîche de Keroman avec un procédé innovant et inédit en France pour la transformation du poisson : « Pressure Pack », système de conditionnement sous vide à haute-pression, procédé breveté, préserve le poisson et permet ainsi de doubler la date limite de consommation, jusqu'à 20 jours, en toute sécurité. Débutée en mars 2014, l'installation des lignes haute pression, d'emballage et de surgélation **devrait permettre à terme l'emploi de 20 salariés à Lorient**. Qwheli compte ainsi devenir la référence du seafood premium made in France et Bretagne. L'entreprise s'inscrit dans une démarche innovante d'export de produits de la mer frais. Bientôt, le merlu de Keroman sera servi dans les grands restaurants de Shanghai.

Les RECETTES de KEROMAN



12 CHEFS, 12 MOIS, 12 RECETTES DE KEROMAN

Tous installés sur le territoire du pays de Lorient (Port-Louis, Pont-Scorff, Hennebont…) 12 chefs ont accepté de partager leur amour pour la cuisine et le poisson à travers un livre de cuisine intitulé : **«Les recettes de Keroman»**. Une façon pour eux de s'engager avec Lorient Agglomération au côté des professionnels du port.

Tarte fine de rougets, merlu en papillote, lasagnes aux queues de langoutines… l'ouvrage est un recueil de recettes à base de poisson ou de crustacés. Il donne également de précieuses informations sur le port :

Qui sont les pêcheurs lorientais ? Comment pêchent-ils ? Quels sont les différents métiers du port ? Comment bien choisir son poisson ? …

3 LORIENT-KEROMAN UN **PORT SOLIDAIRE** POUR UNE **PÊCHE RESPONSABLE**

RESPECTER **LA RESSOURCE, LES HOMMES ET LE CONSOMMATEUR**

La nouvelle Politique commune des pêches (PCP), entrée en vigueur en janvier 2015, s'inscrit dans les objectifs de Croissance Bleue de l'Union Européenne. Elle vise notamment, à l'horizon 2020, à reconstituer les stocks halieutiques, à développer la pêche artisanale et à favoriser l'installation des jeunes pêcheurs. Un objectif partagé par tous les acteurs du port de pêche de Lorient qui souhaitent aujourd'hui développer une filière durable, de la mer à l'assiette.

UN TERRITOIRE ENGAGÉ

Pour promouvoir une pêche durable, élus et professionnels du Pays de Lorient plaident pour une expertise partagée et se mobilisent pour le respect des règles instituées pour la protection des écosystèmes et des ressources halieutiques. Une démarche que Lorient continue de faire connaître auprès des institutions européennes.

- **La pêche en eaux profondes est une pêche qui fait depuis longtemps l'objet d'une gestion durable et raisonnée**. Elle représente 30% des apports en criée à Lorient. Le 10 décembre 2013, le Parlement a adopté un compromis qui permet la mise en place d'un cadre réglementaire et politique qui renforce encore la protection des océans tout en préservant l'équilibre social et économique des territoires littoraux européens.
- Afin de réduire les rejets de captures non désirées, conformément à la nouvelle PCP, Lorient prône **le développement d'engins sélectifs qui diminuent les prises accessoires et préservent la ressource en épargnant les juvéniles**.
- Autre enjeu pour le développement d'une pêche durable : la construction de nouveaux navires. Renouveler progressivement la flotte et accompagner les entreprises dans l'évolution des techniques permettra de rationaliser l'effort de pêche. L'évolution de la pêche et de son environnement a entraîné la baisse considérable du nombre de bateaux, le vieillissement de la flottille (une moyenne d'âge de 25 ans) et l'augmentation des coûts d'entretien. L'Europe a supprimé les aides et le blocage de la jauge est une contrainte supplémentaire. **Des bateaux neufs, sûrs pour les marins, économes, équipés d'engins sélectifs, protègeront mieux la ressource et le milieu**.

UN PORT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Un port durable se préoccupe de sa localisation dans un milieu sensible et de son impact sur l'environnement. C'est une préoccupation dont Lorient-Keroman s'est saisi afin de pouvoir la maîtriser. Ses investissements s'inscrivent dans une démarche respectueuse de l'environnement.

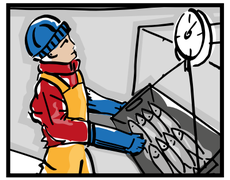
- Sur le pôle halieutique, une station de traitement de l'eau de mer permet de produire de l'eau de mer propre et de **réduire la consommation d'eau douce.**
- Anticipant l'application d'une nouvelle réglementation européenne entrée en vigueur au 1er janvier 2015, le port de pêche de Lorient a remplacé le fluide frigorigène dans les criées et la gare de marée par de l'ammoniac naturellement présent dans l'atmosphère et **sans impact sur la couche d'ozone**.
- Une unité de lavage des contenants du port traite chaque année, **1,5 millions de caisses de criée** et **18 000 conteneurs**.
- Deux compacteurs transforment les caisses en polystyrène en blocs revendus pour être recyclés.
- Un bâtiment de collecte des sous-produits de filetage du port, premier maillon d'une organisation portuaire de valorisation des co-produits, a été mis en service début 2012.
- Lorient Agglomération soutien le projet **« Sedirade »** qui vise à la mise en œuvre d'un centre de gestion et de valorisation des sédiments dragués.

UN PORT CERTIFIÉ DURABLE

Sur son aire de réparation navale, Lorient est le premier port français à s'être doté d'un système complet de traitement des eaux usées, répondant aux normes environnementales. Depuis 2002, toutes les eaux de lavage et de carénage des navires sont collectées dans un bassin central, puis décantées et nettoyées dans la station de traitement. Salué pour ses efforts en matière de développement durable, le port vient d'obtenir sur l'ARN la certification ISO 14001 et réfléchi à sa future extension sur le pôle halieutique.

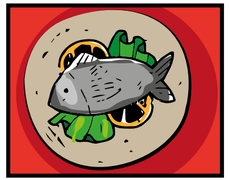
UNE TRAÇABILITÉ DU BORD À L'ASSIETTE

En mer, le capitaine du bateau effectue chaque jour une déclaration de capture : quantité de poisson pour chaque espèce, date et zone de pêche, engins de pêche utilisés, port d'attache et durée de la campagne de pêche sont transmis électroniquement à l'autorité de contrôle.



Sur le quai, le contrôleur de la criée pèse et identifie les lots de poisson. Dès lors, les informations, sous forme d'un code barre, ne quitteront plus le produit jusqu'à sa vente au détail. Elles seront complétées par les informations de l'acheteur et du magasin de marée.

Sur l'étal du poissonnier, l'étiquette de vente indique l'espèce, le type de production (capture ou élevage), la zone et l'engin (technique) de pêche.



Au final, le consommateur peut donc savoir très précisément d'où vient le poisson qui est dans son assiette et comment il a été pêché.

LA PÊCHE DURABLE, **C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !**

Un port durable est un port solidaire. À Lorient, la filière pêche fédère tous les acteurs. Le développement d'une pêche durable doit se bâtir sur une relation de confiance accordant une plus grande responsabilité aux pêcheurs par une décentralisation de la gestion des pêches. Les rapprochements suscités entre les différents acteurs favorisent ainsi l'émergence de nouvelles synergies.

CDPMEM DU MORBIHAN

Le Comité des pêches et des élevages marins du Morbihan, est l'instance de représentation des pêcheurs. Il représente 1 300 pêcheurs et 356 bateaux dans le département. Il gère les licences de pêche et l'accès à la ressource et contribue à assurer l'exploitation responsable et équilibrée des ressources marines. Tout au long de l'année, le CDPMEM du Morbihan défend l'intérêts des professionnels du secteur et s'implique dans de nombreux projets en lien avec le développement durable en mer : parc éolien en mer, Natura 2000, aires marines protégées…

LES PÊCHEURS DE BRETAGNE

C'est la plus importante association européenne d'organisations de producteurs. Elle regroupe deux organisations de producteurs : Pêcheurs de Manche et d'Atlantique (PMA) et l'Organisation des pêcheries de l'ouest Bretagne (OPOB), soit 800 bateaux et 3 000 marins. La spécificité de cette structure est d'avoir une équipe pluridisciplinaire avec des ingénieurs halieutes qui assurent l'exercice rationnel de la pêche et l'amélioration des conditions de vente et de production de ses adhérents. Elle défend une gestion collective des droits de pêche et une responsabilité individuelle. En tant qu'organisation reconnue au niveau européen, Les pêcheurs de Bretagne sont un interlocuteur de Bruxelles et agissent dans le respect des règles de la Politique commune des pêches et ses objectifs visant notamment à atteindre le RMD, rendement maximal durable et à limiter les rejets.

GPAL

Le Groupement des pêcheurs artisans lorientais est une structure d'appui aux professionnels. Cette coopérative regroupe 60 pêcheurs artisans lorientais qui bénéficient d'un soutien et d'un accompagnement dans la gestion et les démarches administratives pour l'acquisition de leur navire.

STATION IFREMER DE LORIENT

Implantée sur le territoire depuis 1973, La station Ifremer de Lorient possède l'unique laboratoire européen de technologies halieutiques qui réunit tous les métiers des technologies des pêches : sélectivité, réduction de l'impact de la pêche sur les fonds marins, économies d'énergie… Son bassin d'essai pour les engins de pêche a été entièrement modernisé en 2013. Un investissement de 1,08 million d'euros financé par la Région Bretagne, le Conseil départemental du Morbihan et Lorient Agglomération. Les techniciens et scientifiques y testent les engins de pêche : maquettes de chalut, nasses à poissons… On y forme aussi les contrôleurs des pêches. Les travaux sur la sélectivité sont plus que jamais à l'ordre du jour avec l'obligation de débarquement des rejets introduite par la nouvelle PCP.

> *« Le bassin d'essai d' Ifremer pour les engins de pêche a été entièrement modernisé en 2013. »*

IDMER

Institut technique de développement des produits de la mer, ID Mer développe de nouveaux modes de consommation des produits de la pêche et contribue ainsi au développement durable de la filière. Cette association est née en 1987 par la volonté des scientifiques d'Ifremer, des producteurs de la filière et des structures d'aide au développement économique local. IDmer est en mesure de répondre à toute demande des gestionnaires portuaires et des entreprises de transformation, de la mise au point de produit au transfert industriel d'unités pilotes. L'institut développe aussi des projets de biotechnologies marines.

AGLIA

L'Association du grand littoral Atlantique, rassemble les Conseils régionaux, les professionnels de la pêche et des cultures marines présents sur l'ensemble de la façade Atlantique. Basée à Rochefort, elle a établi depuis 2003 une antenne à Lorient. l'Aglia pilote des projets collectifs entre les professionnels de la pêche et les scientifiques, visant à promouvoir et défendre les activités liées à la pêche et à l'aquaculture du golfe de Gascogne. L'association réalise notamment un observatoire socio-économique à destination des acteurs de la filière et anime plusieurs projets pour la sélectivité, les économies d'énergies ou encore le développement des activités économiques.

CCR SUD

Le Conseil consultatif régional sud, créé en 2007 et basé à Lorient, est l'un des 7 CCR européens, organismes consultatifs auprès de la Commission Européenne. Cet outil vise à décentraliser la gestion politique de la pêche européenne afin de tenir compte des spécificités régionales. Son territoire s'étend sur la zone atlantique de la mer d'Iroise au détroit de Gibraltar. La gouvernance des CCR associant des organisations professionnelles (2/3) et des membres de la société civile (1/3) doit permettre une participation active de tous les acteurs de la filière dans la gestion des ressources marines des eaux européennes.

BLUE FISH

Association européenne de promotion de la pêche durable et responsable, Blue Fish a été créée à Lorient en 2013 à l'initiative des deux premiers ports de pêche français, Boulogne et Lorient. Blue Fish est l'unique ONG qui fédère tous les acteurs de la filière en Europe - professionnels et industriels, organismes d'enseignement et de recherche, ONG, associations et structures de gestion portuaire et institutions publiques. Elle a notamment pour missions la mutualisation des connaissances techniques, scientifiques et économiques liées à la pêche durable et la promotion des bonnes pratiques et des projets dans ce domaine.

Dès son lancement officiel et symbolique à Bruxelles, l'ONG a reçu le soutien de plusieurs députés européens de la commission pêche du Parlement Européen, convaincus de l'importance de cette association qui regroupe tous ceux qui, concernés par la pêche, ont tout intérêt à travailler ensemble.

L'association est aujourd'hui présente dans plusieurs pays européens : en Espagne, au Royaume-Uni, au Portugal. Basée sur des places portuaires leaders et exemplaires, l'association porte des projets de développement durable et promeut les bonnes pratiques. Ces actions rayonnent à l'échelle européenne depuis le port de Lorient .

ZOOM SUR « LULU LE MERLU »

Grâce à un dialogue entre les différents acteurs portuaires, une mobilisation s'est créée autour du merlu. Identifiée pour sa bonne gestion, l'espèce connaissait des difficultés de commercialisation. Le Comité des pêches, un producteur, un mareyeur et un transformateur se sont associés dans une initiative de valorisation du merlu.

Cette action a abouti à l'élaboration d'un nouveau produit sous l'appellation « Lulu le Merlu ». La société Halieutis a obtenu en avril 2010, un prix national du développement durable pour ce produit. Durable et équitable, cette démarche a permis d'éviter les rejets et de garantir au pêcheur une juste rémunération de son travail.

Fière d'être lorientaise, la société Halieutis a fait de « Lulu le Merlu » une marque d'exigence, qui donne envie de manger du poisson. Elle s'inscrit dans une démarche innovante de valorisation des produits de la pêche bretonne, fabriqués à Lorient et qu'elle peut aujourd'hui reproduire à d'autres espèces.

ENCOURAGER ET PROMOUVOIR **LES BONNES PRATIQUES**

Depuis plusieurs années, les engins de pêche ont considérablement évolué pour réduire l'impact sur l'environnement, économiser l'énergie, pratiquer une pêche sélective et fournir un poisson de qualité au consommateur. Grâce aux efforts ainsi réalisés par les professionnels, la ressource est aujourd'hui disponible en quantité pour la plupart des espèces pêchées. Et l'activité reste rentable.

> *Des dispositifs spécifiques permettent enfin d'éloigner les cétacés ou d'éviter les captures d'oiseaux marins.*

MIEUX CONNAÎTRE ET GÉRER LA RESSOURCE

Depuis une dizaine d'années, les professionnels de la filière pêche ne ménagent pas leurs efforts pour mieux cerner la ressource et la préserver :

- En mer, les pêcheurs enregistrent leurs captures au jour le jour.
- De nombreux armements accueillent des chercheurs à bord de leurs bateaux.
- Les professionnels ont augmenté le maillage de leurs filets, notamment pour la pêche à la langoustine.
- Les pêcheurs doivent respecter les tailles minimales de capture définies par la réglementation communautaire. Celles-ci variant en fonction des lieux de pêche.
- Enfin, pour éviter les rejets en mer de poissons hors taille ou non désirés, comme le prévoit la réforme de la politique commune des pêches (PCP), les pêcheurs se sont engagés dans des programmes d'amélioration de la sélectivité des prises menés avec le soutien de scientifiques.

DÉVELOPPER LA SÉLECTIVITÉ DES PÊCHES

Les acteurs lorientais sont impliqués dans plusieurs projets pour améliorer la sélectivité, réduire les rejets et l'impact des activités sur les écosystèmes. Pour préserver la ressource en épargnant les poissons trop petits ou sans valeur commerciale, **la sélectivité consiste à sélectionner une taille de poisson au sein d'une même espèce ou à séparer les espèces ciblées**.

Il existe à la fois des mesures sélectives, comme la fermeture de pêcheries à certaines périodes, et des adaptations techniques des engins de pêche. Certains engins dormants, comme le filet maillant à la maille optimale, le casier à crustacés et la palangre, dont l'appât est adapté à l'espèce ciblée, sont des engins dit «sélectifs». Les chaluts pélagiques, qui opèrent en pleine eau, sont également sélectifs car ils ciblent des bancs homogènes. Les chaluts de fond, eux, peuvent devenir plus sélectifs grâce à l'utilisation de grilles souples, de panneaux à mailles carrées, de grands maillages ou de nappes séparatrices. Des dispositifs spécifiques permettent enfin d'éloigner les cétacés ou d'éviter les captures d'oiseaux marins.

ANALYSER L'EFFORT DE PÊCHE

Pour assurer une pérennité des stocks halieutiques, des programmes d'observation sont régulièrement mis en œuvre en embarquant des experts à bord afin qu'ils comptabilisent et mesurent les individus prélevés. Les résultats obtenus permettent d'estimer l'état de la ressource. En France, un plan d'échantillonnage annuel est établi sur l'ensemble des côtes métropolitaines : c'est le programme **Obsmer** - Observation à la mer, mis en œuvre par la Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture (DPMA). De son côté, l'Ifremer est en charge de la coordination générale d'Obsmer, de la formation des observateurs, de la validation et de l'analyse des données collectées.

RÉDUIRE LES REJETS

Piloté depuis 2014 par l'antenne lorientaise de l'Aglia, le projet **REDRESSE** teste actuellement des solutions techniques permettant de réduire les rejets des flottilles du golfe de Gascogne en expérimentant, à bord des navires de pêche professionnelle, différentes solutions comme **l'utilisation de dispositifs sélectifs, des changements de stratégies ou des mesures spatio-temporelles**. Pour cela, le projet implique de manière forte des professionnels de la pêche.

Ce projet est financé par France Filière Pêche et par les Régions de l'Arc Atlantique, mais aussi par l'Ifremer qui contribue à 50% des coûts salariaux. Les flottilles concernées sont les chalutiers de fond (langoustine et poisson), les fileyeurs, les chalutiers pélagiques (petits pélagiques et thon) et les senneurs danois (merlan et rouget). Les premiers dispositifs testés donnent des résultats très encourageants qui seront approfondis en 2015.

Une autre action pilotée par l'organisation de producteurs **Les Pêcheurs de Bretagne** concerne les chalutiers hauturiers opérant en mer Celtique et en Manche Ouest. Les espèces à sélectionner sont potentiellement l'églefin, le merlan, le sanglier, le grondin, les raies, la baudroie, etc. Il s'agit, comme pour **REDRESSE**, de mettre au point ou de valider des dispositifs sélectifs ou de définir des stratégies de pêche permettant de diminuer très significativement les rejets. Le projet est financé par France Filière Pêche, la Région Bretagne, l'Ifremer, différents équipementiers et l'organisation de producteurs elle-même. Plusieurs marées d'essai ont été réalisées en 2014. **Certains dispositifs testés ont permis de réduire très significativement les rejets avec très peu de pertes commerciales à court terme**.

OPTIMISER ET ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Économie d'énergie, préservation de l'environnement, qualité : la sélectivité des engins de pêche a aussi d'autres vertus. **Les chaluts optimisés permettent d'économiser le carburant en diminuant la traînée** ; les bourrelets allégés et les panneaux réduits impactent moins les fonds. Cela entraîne aussi moins de frottements et de contraintes sur les captures. Le tri sur le fond plutôt que sur le pont limite les rejets et contribue à améliorer la qualité du poisson.

Des travaux très concrets sur des panneaux de chalut moins impactant et plus généralement sur l'optimisation des trains de pêche afin d'économiser du carburant, sont menés à Lorient. Les simulateurs numériques développés par l'équipe lorientaise de l'Ifremer, le logiciel DynamiT et le bassin d'essais de chaluts constituent les outils de base d'optimisation des engins. Il faut y ajouter tous les moyens de mesure et d'observation des engins de pêche, tels que les systèmes vidéo sous-marins ou les capteurs divers.

ZOOM SUR : SOIP (SERVICE D'OPTIMISATION ET D'INNOVATION POUR LES CHALUTIERS)

Ce projet est porté par la F2DP, Fédération pour le développement durable de la pêche, et financé par FFP. Les partenaires sont DEMK, coordinateur technique et l'AMOP – Association méditerranéenne des organisations de producteurs, référent pour la façade Méditerranée. L'Ifremer en est coordinateur scientifique. L'objectif du projet est de faire un diagnostic énergétique du train de pêche sur un ensemble de chalutiers des façades Manche, Atlantique et Méditerranée. Des propositions d'amélioration seront fournies en fin de projet aux navires participants. Entre fin 2013 et fin 2014, une trentaine de navires a été étudiée par 6 chargés de mission. Un informaticien a développé une base de données pour recueillir les informations collectées (SOIP).

L'UNE DES PÊCHES, **LES MIEUX ENCADRÉES D'EUROPE**

Essentielle à l'activité du port de Lorient-Keroman, la pêche en eau profonde représente 30% des apports en criée. Gérée de façon exemplaire par l'Armement Scapêche, premier armateur français, cette pêcherie est rigoureusement encadrée par Bruxelles afin de préserver l'environnement et la ressource

> *La durabilité de ces stocks [grenadier, sabre et lingue bleu] est aujourd'hui établie*

La pêche dite profonde est sans doute aujourd'hui l'une des pêcheries les mieux encadrées et les mieux gérées en Europe. Depuis plusieurs années, la mise en place de quotas, l'interdiction de capture sur certaines espèces fragiles (empereurs et requins profonds), l'amélioration des engins de pêche, la limitation des zones de capture ou encore l'augmentation des mesures de contrôle ont ainsi permis de réduire considérablement l'impact écologique du chalutage et d'atteindre un niveau d'exploitation optimum. **« La durabilité de ces stocks (grenadier, sabre et lingue bleu) est aujourd'hui établie »,** affirmaient dans un récent rapport les scientifiques de L'Ifremer.

De son côté, Lorient Agglomération a cofinancé une **étude sur la pêche en eaux profondes**. L'expertise partagée par les scientifiques et les professionnels porte sur l'analyse des données de traits de chalut recueillies depuis 2001. Les armements, dont la Scapêche, ont partagé avec les scientifiques des données précises sur la composition des débarquements pour chaque trait de chalut réalisé par leurs navires titulaires d'un permis spécial « pêche profonde ». La base de données trait par trait, soit **plus de 33 000 sur 10 ans**, donne des informations d'une grande qualité spatio-temporelle : elles précisent la position de mise à l'eau, le virage du chalut, la profondeur, la durée des coups de chaluts et donc renseigne sur les espèces capturées. Cela permet de construire des indices d'abondance de meilleure qualité (c'est-à-dire le rapport entre la quantité de poisson capturée et l'effort de pêche qu'elle a nécessité). Cette étude donne une analyse précise de l'état et l'évolution de la ressource halieutique en eaux profondes qui tend à se stabiliser et à se reconstituer pour certaines espèces. On est donc finalement très loin du discours alarmiste régulièrement tenu par certaines associations environnementalistes sur le sujet.

PROTÉGER **ET FORMER**

3

LA PRÉVENTION POUR MOINS D'ACCIDENTS

IMP

L'Institut maritime de prévention, est un organisme national créé en 1992 à Lorient pour la prévention des risques et l'amélioration de la santé et de la sécurité au travail. La généralisation du port d'équipements de protection individuels comme le VFI (Vêtement de travail à Flottabilité Intégrée), a permis une diminution constante des accidents depuis 2005. Il faut donc agir sur les comportements des marins et sur les équipements individuels. Afin de les y aider, les techniciens de l'IMP embarquent régulièrement pour observer et apporter des conseils aux professionnels.

CEPS

Le Centre d'étude et de pratique de la survie, est une association créée en 1979 dont l'objectif est de faire de la recherche sur toutes les situations de survie et d'en diffuser les résultats par des stages, des publications et des conférences. Il forme notamment les marins pêcheurs aux procédures de sécurité individuelles à bord d'un navire et à la mise en œuvre efficace des matériels de sauvetage. Installé dans l'ancienne base de sous-marins de Keroman depuis 1987 le CEPS offre un panel de formations et un équipement uniques en France.

BIEN FORMER À DES MÉTIERS D'AVENIR

LPMA

Au Lycée professionnel maritime et aquacole d'Étel, la formation initiale s'étend du CAP de matelot aux Baccalauréats Professionnels EMM - Électromécanicien marine et CGEM - Conduite et gestion des entreprises maritimes. Depuis 2014, le lycée prépare aussi aux nouveau BTS maritimes. Les partenariats avec les professionnels de la filière offrent de nombreux débouchés et des voies de diversification.

CFA

Un baccalauréat professionnel « poissonnier, écailler, traiteur » est proposé par le CFA de Lorient depuis 2011. Initiée par l'Union Professionnelle des Poissonniers du Morbihan, cette formation contribue à la qualification des personnels et a pour objectif de valoriser le métier et faciliter la transmission d'entreprises. Depuis la création de la formation, plusieurs élèves qui excellent dans le filetage, la préparation culinaires ou la réalisation de plateaux de fruits de mer ont été sacrés «meilleurs apprentis de France».

CEFCM

En plus des titres et brevets maritimes, le Centre européen de formation continue maritime propose de nouvelles formations : management, gestion d'entreprise, sécurité, ergonomie, sûreté, pêche durable ou encore commercialisation… Il dispose d'outils performants de formation aux métiers de la mer dont un nouveau simulateur de navigation et de pêche équipé de matériels réels, inauguré en 2014.

INNOMER LORIENT

L'institut pour l'innovation et la valorisation des produits de la mer forme des cadres commerciaux en produits de la mer et des responsables de point de vente de produits de la mer.

DÉCOUVRIR LE **PORT DE PÊCHE DE LORIENT**

OPÉRATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

Chaque année, la SEM Lorient-Keroman, soutenue par Lorient Agglomération, organise ou participe à plusieurs évènements et animations permettant de mieux faire connaître au grand public les métiers et les produits de la pêche durable et responsable.

Depuis une dizaine d'années, à l'approche de l'été, le port, les bateaux et les mareyeurs ouvrent leurs portes au grand public pour une opération baptisée **« Keroman Port en Fête »**. Au programme : visite des bateaux et des ateliers de marée, animations pédagogiques, concerts, grand repas de la mer, dégustation de produits, vente à la criée, et bien d'autres surprises ! Le port de pêche est également présent sur un stand lors du **« Festival Interceltique de Lorient »**, et partenaire, chaque année, du festival de cinéma **« Pêcheurs du Monde »**.

SITE INTERNET

Un site Internet documenté permet au plus grand nombre de s'informer sur le port de pêche et la filière (keroman.fr). Des actualités sur les entreprises, les produits de la mer, les innovations, les initiatives en faveur du développement durable y sont régulièrement mises à jour et largement diffusée à travers une lettre d'information bimensuelle. Celle-ci est complétée par une revue d'articles de presse traitant de Keroman.

Hébergé sur le site internet, un annuaire des entreprises recense près de **160 acteurs** de l'ensemble de la filière amont et avale : entreprises de mareyage, services du port, administrations, professionnels de la réparation navale… Un espace privatif et sécurisé permet également un accès direct à la vente en ligne pour les acheteurs inscrits à Keroman. On y trouve enfin plusieurs reportages vidéos sur la vie du port réalisés par Lorient Agglomération et la SEM Lorient-Keroman.

Indispensables pour développer la communication du port et véhiculer une image positive auprès du grand public, ces supports de communication font partie intégrante du panel de services et d'outils mis à disposition de la communauté portuaire par la SEM Lorient-Keroman.

CIRCUITS PORTUAIRES

L'espace des sciences Maison de la Mer, labellisé **« sciences & culture, innovation »**, développe des actions de diffusion de la culture scientifique, technique et industrielle maritime. Avec la collaboration de professionnels, de scientifiques et d'universitaires, il organise des conférences, colloques, visites d'espaces portuaires et d'entreprises, conçoit et présente des expositions et des outils pédagogiques, anime les classes d'études portuaires, coordonne la **« Fête de la Science »** et accompagne tout projet à caractère maritime.

Il propose notamment des circuits portuaires :

- **« La marée du jour »**, pour découvrir le port de pêche, observer les navires à quai et découvrir la transformation du poisson
- **« Objectif pêche durable »**, pour découvrir la recherche halieutique à la station Ifremer de Lorient.

SALON DE L'AGRICULTURE

Chaque année depuis 2010, le comité des pêches du Morbihan tient un stand au SIA, salon international de l'agriculture de Paris. C'est une formidable vitrine de la pêche durable et l'occasion de parler du métier avec le public.

ART PORTUAIRE

L'association **« Lieu Noir Lieu Jaune »** a pour vocation d'être un lieu de création artistique au cœur du port de pêche de Lorient. Elle offre un lieu d'accueil, de rencontres et d'échanges et y organise des évènements artistiques, festifs, culturels et maritimes.« Lieu Noir Lieu Jaune » a avant tout à cœur le tissage de liens sociaux. Son implantation sur le port de pêche lui permet de toucher un très large public : ouvriers, dockers, pêcheurs, et d'y faire venir les amateurs d'arts et de créations de tous âges et de toutes catégories sociales.

Toute l'actualité du port sur : keroman.fr

ANNUAIRE **DES ENTREPRISES**

Lorient est l'unique port qui regroupe sur son territoire tous les métiers de la filière pêche dont des acteurs clés au niveau national et européen.

LE PORT

SEM Lorient-Keroman
Direction du port de pêche
CS 50382, 56323 Lorient Cedex
Activités : Concessionnaire du port de pêche
Courriel : sem@keroman.fr
Tel : 02 97 37 21 11
keroman.fr

LES PÊCHEURS

CDPMEM56, Comité des pêches et des élevages marins du Morbihan
13 boulevard Louis Nail, 56100 Lorient
Courriel : cdpmem56@bretagne-peches.org
Tel : 02 97 37 01 91
cdpmem56.fr

Les Pêcheurs de Bretagne, organisation de producteurs
6 rue Alphonse Rio, 56100 Lorient
Courriel : lorient@pecheursdebretagne.eu
Tel : 02 97 37 31 11
pecheursdebretagne.eu

GPAL, Groupement des pêcheurs artisans lorientais
12 rue Alphonse Rio, 56100 Lorient
Courriel : douard.lorient@agcla.fr
Tel : 02 97 37 27 87

LES ACHETEURS

AAPPPL, l'association des mareyeurs lorientais
c/o Moulin Marée magasin 78, port de pêche, 56100 Lorient
Activités :
Association des mareyeurs du port de pêche de Lorient
Courriel : mareyeurslorient@gmail.com
Tel : 06 87 49 02 13

UPPM, Union professionnelle des poissonniers du Morbihan
24 boulevard Jean Pierre Calloch, 56100 Lorient
Courriel : poissonniers.lorient@wanadoo.fr
Tel : 02 97 37 23 13

LA RÉPARATION NAVALE

IPL, Interprofession du port de Lorient
Port de Pêche de Lorient, 56100 Lorient
Courriel : contact@ipl-naval.com
Tel : 02 97 37 84 96

L'ADMINISTRATION (AFFAIRES MARITIMES)

DDTM, Direction départementale des territoires et de la mer
88 avenue de la Perrière, BP 2143, CS 92143,
56321 Lorient Cedex
Courriel : ddtm-dml@morbihan.gouv.fr
Tel : 02 97 37 16 22

ENIM, Établissement national des invalides de la Marine
33 boulevard Cosmao Dumanoir, 56100 Lorient
Tel : 02 97 64 84 81

LES INSTANCES ET ASSOCIATIONS EUROPEENNES

Conseil consultatif sud
6 rue Alphonse Rio, 56100 Lorient
Courriel : info@ccr-s.eu
Tel : 02 97 87 38 67

Aglia, Association du grand littoral atlantique
6 rue Alphonse Rio, 56100 Lorient
Courriel : aglia@wanadoo.fr
Tel : 06 99 04 60 00
aglia.org

LES CENTRES DE FORMATION ET DE PREVENTION

CEFCM, Centre européen de formation continue maritime
10, rue François Toullec, 56100 Lorient
Tel : 02 98 97 04 37
Courriel : info@cefcm.fr
cefcm.com

LPMA, Lycée professionnel maritime et aquacole à Étel
38 avenue Louis Bougo, 56410 Étel
Tel : 02 97 55 30 66

CFA, Centre de formation des apprentis
Rue Saint-Marcel, 56100 Lorient
Tel : 02 97 35 31 80

IMP, Institut maritime de prévention
60 avenue de la Perrière, 56100 Lorient
Courriel : contact@imp-lorient.com
Tel : 02 97 35 04 30
imp-lorient.com

CEPS, Centre d'étude et de pratique de la survie
Base des sous-marins K3, 56100 Lorient
Courriel : contact@ceps-survie.com
Tel : 02 40 61 32 08
ceps-survie.com

LES CENTRES DE RECHERCHE ET INSTITUTS TECHNIQUES

Ifremer
8 rue François Toullec, 56100 Lorient
Courriel : emilie.marc@ifremer.fr
Tel : 02 97 87 38 00
ifremer.com

IDmer, transformation et valorisation des produits de la mer
2 rue Batelière, 56100 Lorient
Courriel : contact@idmer.com
Tel : 02 97 83 86 83
idmer.com

Espace des sciences, Maison de la Mer, centre de culture scientifique à vocation maritime
1 avenue de la Marne, 56100 Lorient
Courriel : contact@ccstilorient.org
Tel : 02 97 84 87 37
ccstilorient.org

LES ONG ET ASSOCIATIONS DE PROMOTION

Collectif Pêche et Développement
1 avenue de la Marne, 56100 Lorient
Tel : 02 97 84 05 87
www.peche-dev.org

Blue Fish, association européenne de promotion de la pêche durable.
1 rue Fulvy, 56100 Lorient
Tel : 02 30 91 50 22
bluefisheurope.org

CONTACTS PRESSE :
Direction de la communication
de Lorient Agglomération
Myriam BRETON-ROBIN
CS 20001 - 56314 Lorient Cedex
Tel: 02 90 74 73 68
espacepresse.lorient-agglo.fr

Agence Sea to sea
Quai des Seychelles - 29900 CONCARNEAU
Tél : 02 29 40 10 36

Plus d'infos sur :
keroman.fr

© Coordination éditoriale : Blue Nova - Rédaction : Sea to sea - Conception graphique : Franceline Gigaud - Photos : Hervé Cohonner - Xavier Dubois