

Procès-verbal de l'Assemblée sectorielle d'Aquaculture du 12 novembre 2024

I. Identification du document :

Type de document	PV
Titre du document	Procès-verbal de l'Assemblée sectorielle d'Aquaculture du 12 novembre 2024
Responsable de la préparation du document	Bertrand Hoc-Isabelle Monnard
Date de publication	13/01/2025
Validé par	Chargé de mission et participants de l'AS
Annexe(s)	Annexe 1 : Liste des participants Annexe 2 : Présentations de l'Assemblée

II. La formation aquacole en France : exemple du Lycée Professionnel Olivier GUICHARD par le Professeur Pierre Garsi (Olivier GUICHARD - Guérande)

Dans le cadre d'un projet mené par le Collège afin de développer une offre de formation en aquaculture en Wallonie, nous avons invité **Pierre Garsi**, professeur d'aquaculture dans un lycée professionnel en France afin qu'il nous présente ce que son lycée a mis en place. L'offre de formation aquacole en France est assez étendue car elle va du CAP au Bac+5 pourtant la filière se développe peu et elle subit une stagnation de production à tous les niveaux.

Afin de redynamiser l'attractivité vers cette filière, les pisciculteurs français ont développé un site « Pisciculteurs de France » qui donne des informations tant sur le métier complétées par des témoignages de professionnel que sur les formations existantes et les établissements tant publics que privés qui les dispensent et enfin les maîtres de stage reconnus.

Les formations proposées couvrent tant la pisciculture, l'aquaculture marine, la conchyliculture et portent sur les compétences suivantes définies par des professionnels du secteur: les compétences techniques (les



espèces, la qualité de l'eau, les systèmes d'élevage, la biosécurité, l'entretien des équipements) de gestion (planification de la production, gestion des stocks, analyse des rendements, coordination des activités), relationnelles (organisation des RH, communication avec les différents intervenants) et environnementales (durabilité, respect des réglementations). Les référentiels de formation se basent sur ces socles de compétence et sont validés par des commissions nationales et diffusés auprès des établissements qui doivent mettre en place les formations. Ils peuvent être téléchargés sur le site du ministère de l'Agriculture : <https://chlorofil.fr/diplomes/secondaire/bac-pro/1re-tle/cpa>.

En ce qui concerne les débouchés, ceux-ci sont multiples : postes à responsabilités dans les fermes, ouvriers aquacoles, consultants, techniciens en recherche et développement, postes liés à la qualité/traçabilité des produits ou dans le commercial (para aquacole), opérateurs en pisciculture ou mariculture.

Monsieur Garsi présente le lycée dans lequel il travaille. Celui-ci dispense 8 types de formations différentes dont 3 relatives à l'aquaculture (bac professionnel en pisciculture, bac professionnel cultures marines, brevet de technicien supérieur aquaculture). Les cours se composent à moitié de matières générales et l'autre de matières professionnelles et comprennent 24 semaines de stage pour les bacs et un contrat d'apprentissage pour le BTS.

Le lycée dispose d'un site marin et d'une pisciculture continentale (3 salles d'élevage en eau circulée), ce qui permet d'allier la théorie à la pratique et les produits issus de ces sites sont servis au restaurant pédagogique ou à la cantine ou vendus dans le magasin du lycée. De nombreux échanges sont aussi organisés avec des propriétaires d'étangs. Dans les circuits fermés, ils élèvent des salmonidés, font de l'alevinage de truites arc en ciel et fario et produisent du sandre et de l'esturgeon destiné caviar. Les élèves sont aussi formés à la gestion des races. L'aquaponie est aussi proposée, un projet est en cours afin de combiner une serre végétale de 400m² connectée à la pisciculture.

Les jeunes sont formés de la fourche à la fourchette (développement de circuits courts, approche carbone limitée). Le lycée a développé sa propre marque « Olivier Guichard » dans le cadre d'un système durable d'établissement.

Différentes expérimentations sont menées : test de lotte de rivière, crevette d'eau douce, abattage de poissons.

Le lycée est devenu un site de référence dans ce type de formations, de nombreuses collaborations sont organisées avec des partenaires professionnels et scientifiques et des coopérations internationales sont assurées avec des universités et producteurs étrangers.

Si on veut développer une telle offre de formation en Belgique, voici quelques recommandations suggérées par Pierre Garsi :

- -Offrir une formation ciblée avec de petits effectifs,
- -Se rapprocher de lycées agricoles existants ou d'écoles privées
- -Disposer de professionnels engagés prêts à prendre des jeunes en stage ou en apprentissage
- -Proposer une formule d'apprentissage car cela débouche sur des emplois



- -Faire une sélection auprès des jeunes afin de ne prendre que les motivés (pénibilité du métier)
- -Assurer une communication des formations proposées sur les réseaux sociaux car cela touche plus les jeunes

À la suite de la présentation, les questions suivantes sont posées :

- **Quid de la formation des adultes ?** En France, il y a 1 seul centre qui propose de la formation continue en pisciculture (CFPPA de Val d'Oise). En coquillage, il y a un centre à Marène d'Oléron. Ces formations durent 6 mois et donnent la possibilité de s'installer ensuite.
- **Quelle est l'évolution des mentalités, de l'intérêt ?** En France l'offre de formation en aquaculture est trop importante par rapport au secteur, il y a moins de sélection à l'entrée donc le niveau baisse avec des jeunes qui sont moins motivés, moins mobiles et qui connaissent très peu le monde de la pisciculture. Il y a un problème d'attractivité du métier lié aux conditions de travail pénibles (travail dans le froid, la nuit...). De plus ce métier n'est pas connu du grand public.

III. Présentation de Peaux de Pêche, la tannerie de cuir exotique Belge, à base de peaux de poissons par Mme. Caroline Caucheteur

Caroline est venue présenter le projet qu'elle a lancé en 2018 « Peaux de pêche », en démarrant par une couveuse d'entreprise (Step entreprendre) et en collaborant avec des coopératives d'entrepreneurs et d'artisans jusqu'à être totalement indépendante en 2023.

Son activité consiste à recycler des peaux de poissons (saumons, truite, carpe) provenant d'aquaculteurs locaux pour produire du cuir et fabriquer différents objets et bijoux ou revendant les peaux traitées à des maroquiniers. Sa formation en arts plastiques cumulée à une expérience dans l'évènementiel et une formation en éco-pédagogie lui ont été utiles dans le développement de son activité.

Elle propose une démarche basée sur le local (approvisionnement) à un prix accessible, l'éco-responsabilité (recyclage de 80kg de déchets de peaux et récupération de matériel de seconde main), avec un processus de tannage 100% naturel. Un cuir de poisson se situe entre 25 et 40 euros. Elle est à présent certifiée par le SPF en artisanat.

Elle organise des salons (le poisson sur toutes les coutures) ou il est possible de déguster des produits issus d'aquaculteurs belges, mais aussi de voir ses propres créations...

Les questions suivantes sont posées :

- **Où est-elle située ?** elle a son atelier à Liège mais participe à plusieurs salons
- **Quelles sont les dates des évènements auxquels elle participe ?** Elle participera à 3 marchés de Noël et organisera un salon chez elle le 15 février



IV. Présentation de l'Unité de gestion des Ressources Aquatiques et Aquaculture de l'Université de Liège par Le Professeur Carole Rougeot (ULiège).

Carole présente l'unité de gestion des ressources aquatiques et d'aquaculture issue d'une fusion entre le LDPH (Laboratoire de Démographie des Poissons et d'Hydro-écologie) et le Cefra (centre de formation et de recherche en aquaculture). C'est un laboratoire dépendant de l'ULiège qui existe depuis 1977 et regroupe 17 chercheurs.

Depuis 2023, ils proposent un master 2 en gestion des ressources aquatiques et d'aquaculture via la filière biologie et océanographie. Ils travaillent en collaboration avec l'asbl CERER-Pisciculture.

Ils sont spécialisés en biologie des poissons continentaux (percidés, carpes, tilapia et le clarias), ils travaillent sur la relation poissons-environnement (bien-être animal), sur la durabilité des systèmes et diversification (RAS, Biofloc, multitrophisme) et sur la coopération au développement (formation dans les pays du sud sur le développement de site de production en aquaculture).

Leurs sources de financement sont diverses, elles proviennent de la Région wallonne et du FEAMPA, de l'Europe, de l'Ares et de l'université de Liège. :

En aout 2025, ils seront intégrés au campus de l'université de Liège avec une toute nouvelle infrastructure de recherche au sein d'une ferme expérimentale.

V. Campagnes promotionnelles 2024 - 2025 de la filière par Mme. Amandine Vandeputte (Apaq-W)

Amandine fait un récapitulatif des actions réalisées en 2024 : production de panneaux autocollants à poser sur les véhicules de transport, confection de sacs isothermes, production d'exemplaires de graines d'agri sur la truite. D'autres actions sont encore en cours : production de mini-capsules sur la cuisson de truites à diffuser sur les RS et chaînes youtube.

En ce qui concerne « Viande de chez nous », 2 campagnes TV ont eu lieu afin de sensibiliser aux produits locaux. Des rencontres avec des écoles hôtelières-restaurateurs-GMS et des producteurs ont eu lieu avec dégustations de produits locaux.

Au niveau des actions transversales, on trouve : la plateforme « Je clique local.be (pour référencer les producteurs et délivrer du contenu à destination des consommateurs), les business-Club, le concept « je suis un produit local » (permettant aux points de vente d'identifier les produits locaux) et le concept « Ramène tes bottes » (pour faire du lien avec les franchisés).

Pour 2025, les propositions sont les suivantes :

Au niveau sectoriel : impression de matériels pédagogiques, développement d'un nouvel outil pédagogique sur l'ensemble des secteurs, production de sacs isothermes (prévoir 2 dimensions), de



goodies, et d'autocollants signalétiques. Dans le cadre du FEAMPA, l'APAQ-W répondra à l'appel européen pour la promotion du secteur.

Au niveau « Viande de chez nous » : visite école, rencontres et campagnes de diffusion de vidéos

Au niveau transversal : intégration de la filière aquacole à travers les actions menées

VI. Suivi sanitaire de la filière aquacole wallonne par Pierre Hostyn

Depuis que le CER groupe a arrêté son suivi sanitaire à la suite du départ à la retraite de François Liefbrig, les analyses de maladies virales à déclaration obligatoire ont été transférées à Sciensano. Pour les autres activités dont s'occupait le CER, elles pourraient être reprises par le laboratoire vétérinaire du Professeur Alain Vanderplaschen de l'Uliège qui a déposé un projet de service de suivi sanitaire pour la filière aquacole wallonne. Une demande de financement a été introduite auprès du SPW pour prendre en charge ces activités.

Pierre Hostyn présente Sciensano qui est d'abord un laboratoire de référence pour les maladies aviaires et peut à la fois s'occuper de biologie moléculaire (rrt et pcr) et séquençage avec des techniciens accrédités pour les analyses de poissons. Ils réalisent la détection de 5 types de virus (EHN, KHV, ISAV, IHN, VHSV) et sont accrédités selon les normes du laboratoire de référence européen danois et par le laboratoire Belac pour le virus NHI et SHV. Ils sont soumis au Proficiency trial proposé par l'université du Danemark et les résultats pour le PT11-V et PT2VI-IX ont été déposés et sont en cours de révision.

Depuis qu'ils ont repris l'analyse des maladies virales sur les poissons, plusieurs cas de NHI ont été détectés en 2024 dans plusieurs provinces. Une fois le virus détecté, les échantillons sont envoyés au laboratoire de détection européen pour isolement des cellules et génotypages. Des échantillons devraient aussi être envoyés à l'ANSES (en France) pour le génotypage mais Sciensano est en cours de validation pour cela. Les investigations épidémiologiques sont assurées par le service de production primaire de l'AFSCA.

En vue d'améliorer leur diagnostic, Sciensano a évalué différentes matrices comme le liquide coelomique afin de détecter VHSV et IHN mais cela n'a pas donné de bons résultats par rapport au protocole suivi. Ils ont aussi analysé l'impact de la température sur le transport et les prélèvements d'échantillons à 4° et à température ambiante et suite à ces résultats il est constaté qu'à température ambiante les échantillons se dégradent très vite. Il est donc préconisé que les vétérinaires acheminent les échantillons endéans les 48h à une température de 4°. Un screening sur base volontaire était aussi prévu mais à ce jour seuls 8 piscicultures sont inscrits et aucun échantillon ne leur a été envoyé. Enfin il est demandé aux vétérinaires qu'en cas de suspicion de virus, il faut prélever 3 organes (cœur, rate et rein) de 3 individus dans 1 tube et dans le cas d'un screening, prélever 10 individus par tube.



Les questions suivantes sont posées :

- **Qui appelle t'on à l'heure actuelle pour le suivi sanitaire ?** François Lieffrig réalise encore certaines activités, ainsi qu'Alain Schonbrodt, et 3 jeunes vétérinaires, Emily Caltabellotta, Arnaud Collard et Bram Meersman réalisent des consultations de terrain
- **Quel est la durée de conservation du kit de prélèvements ?** Il peut être congelé et sa validité est de 6 mois et sinon au frigo sa validité est d'1 mois. Il vaut mieux faire les prélèvements les lundi, mardi ou mercredi par un vétérinaire qui intervient dans le secteur, il disposera du kit de prélèvement. Si l'aquaculteur a une suspicion, il peut prendre contact avec son ULC et le prélèvement et les analyses seront pris en charge par l'Afscsa.
- **Quel est le délai pour avoir les résultats ?** L'analyse se fait dans les 24h après réception
- **Est-ce qu'il y a un formulaire différent à remplir selon qu'on est dans le cas d'une suspicion ou un screening ?** Si le vétérinaire coche suspicion, Sciensano sait qu'il y aura 1 tube de prélèvement, le service dispatching est formé aux différents cas de figure et il y a une double vérification réalisée par les responsables techniques
- **Comment réagir en cas de suspicion liée à une mortalité importante ?** Il est conseillé de prévenir l'ULC de l'AFSCA pour commencer et c'est l'ULC qui décidera les prélèvements. Dans ce cas de figure, c'est l'AFSCA qui prend en charge le coût lié aux analyses mais pas la prestation du vétérinaire qui réalise les prélèvements en pisciculture.

Il est suggéré de créer des synergies avec la France sur le plan sanitaire car ces derniers temps, les virus provenaient de chez eux.

VIII. Production locale de carpe herbivore par le Dr. Alain Schonbrodt (Aquaculteurs de Wallonie)

À la suite de discussions au sein des aquaculteurs de Wallonie et d'échanges avec d'autres pays, l'idée est venue d'étudier l'intérêt de développer des espèces piscicoles herbivores pour les raisons suivantes :

1) augmentation du blooming (développement d'algues) qui vont obliger plusieurs producteurs à fermer leur étang,

2) l'empreinte environnementale (diminution de l'empreinte environnementale imposée par l'Europe qui veut favoriser des systèmes moins énergivores, multitrophiques, ainsi que des espèces qui ont un niveau trophique faible). Il est à craindre que les systèmes RAS qui consomment beaucoup d'énergie soient remis en question bien que leur faible empreinte au sol fasse une contrebalance.

3) mise à profit des problèmes liés à la dystrophisation des cours d'eau. La production agricole impacte encore nos cours d'eau par le rejet de nitrates. Il y a lieu de produire plus de nourriture sans augmenter la charge en nutriments en utilisant des espèces qui fournissent des services écosystémiques en absorbant les nutriments excédentaires.

5) changements climatiques : la sécheresse de ces dernières années va compliquer l'élevage des truites chez nous quant aux inondations, elles provoquent aussi des pertes de poissons

6) Lutte contre la diffusion des viroses, bactérioses... dans les piscicultures conventionnelles



- 7) Sensibilité accrue des salmonidés aux parasites,
- 8) Diversification

Si plusieurs personnes sont intéressées, le projet pourrait être porté à la région wallonne avec l'aide de consultants du secteur. L'Uliège et l'asbl CERER-Pisciculture pourrait apporter son expertise car elle a déjà lancé 2 projets sur le sujet mais qui n'ont pas pu aboutir. L'un était à la demande du SPW avec pour objectif de limiter les pesticides dans les plans d'eau notamment au moyen de carpes herbivores car elles ont la capacité de brouter les plans d'eau, l'autre était porté par le CERER afin de développer une filière de production locale de carpes herbivores pour diminuer les importations d'espèces non contrôlées.

Alain va envoyer un mail à tous les aquaculteurs de Wallonie pour voir qui serait intéressé soit de produire des juvéniles, soit de mettre des carpes herbivores dans son étang.

Question :

- ***Est-ce qu'on veut utiliser ces carpes dans les canaux publics ou privés ?*** L'idée est d'en mettre d'abord dans les eaux closes. Il faudrait organiser une réunion avec le DNF car celui-ci s'était opposé au projet de départ de l'Uliège. Ce projet a quand même un impact environnemental positif par rapport à l'utilisation de produits chimiques qui réduisent la prolifération d'algues.

VII. Brefs échos des groupes de travail de l'AAC par la Dr. Alain Schonbrodt

Alain donne le feedback de la dernière réunion des groupes de travail de l'Aquaculture Advisory council qui s'est tenu en octobre dernier. Un code de bonnes pratiques est en cours de rédaction par rapport à la gestion de la santé des poissons face aux changements climatiques, la biosécurité, la prévention. Une série de dysfonctionnements ont été exposés par les personnes de cette commission. Des audits de contrôle ont eu lieu dans 2 pays, le Danemark et l'Italie, un cadre de contrôle existe mais n'est pas appliqué partout

VIII. Mise en œuvre d'une Commission Filière par Bertrand Hoc

Le collège possède une commission filière par secteur sauf dans celui de l'aquaculture. Ces commissions sont composées d'un ensemble d'acteurs provenant de tous les maillons de la chaîne et a pour but d'aborder des thématiques spécifiques en incluant une dimension économique. **Bertrand** va prendre des contacts afin de constituer un pool d'acteurs provenant de tous maillons de la filière et informera de l'évolution de la constitution de cette commission.

IX. Débouchés commerciaux au travers d'outils numériques par M. Karl Noben (SoCoPro)



Afin de soutenir la vente de produits locaux, le Collège des Producteurs a mis en place plusieurs initiatives. L'une concernait la logistique des produits des producteurs/transformateurs assurée via les services de la Charrette, l'autre était relative à la simplification du processus d'information sur les produits locaux destinés à la vente. En effet dès qu'un producteur veut développer la vente de ses produits en circuits courts, il doit introduire un descriptif sur plusieurs plateformes différentes ce qui alourdit le processus. L'idée est de proposer une plateforme unique dans laquelle le producteur pourrait référencer ses produits et que celle-ci fasse le lien avec les autres plateformes existantes.

Toute personne intéressée peut prendre contact avec Karl Noben (karl.noben@collegedesproducteurs.be)

X. Programme européen FEAMPA par Mme. Rachel Sundar Raj (PwScP)

Rachel est gestionnaire du fond FEAMPA au SPW. Elle fait état des projets introduits dans le cadre de ce financement européen : un total de 16 projets ont été soumis pour des aides individuelles dont 10 pour des aides à l'investissement, 3 pour de la transformation et 3 pour du suivi scientifique.

La sélection des projets n'a pas encore été finalisée, il faut attendre l'avis de la Ministre Dalcq qui décidera de la notification d'octroi des subventions mais l'enveloppe financière restante est encore importante. Elle présente le calendrier des notifications de sélection : fin 2024 pour les 1^{er} et 2^{ème} appels à projets, premier trimestre 2025 pour le 3^{ème} appel. Il y aura aussi une séance d'informations sur le logiciel Calista dans lequel il faut introduire toutes ses dépenses. Pour ce qui est des projets collectifs, un appel à projets sera lancé au premier trimestre 2025 .

A l'heure actuelle, il n'y a pas d'autres agent au SPW qui s'occupe du secteur aquacole, elle a donc demandé de lui lister les projets prioritaires afin de les faire remonter au sein de sa hiérarchie car elle ne pourra pas tout gérer.

XI. FEAMPA SoCoPro sur le soutien aux formations en Aquaculture par Bertrand Hoc

Le Collège soutien un projet de formation en aquaculture en Wallonie avec 3 axes prioritaires : 1) la formation continuée des pisciculteurs (à travers formations pratiques et théoriques), 2) le développement d'une formation professionnelle qualifiante en aquaculture, 3) le développement d'une formation grand public en aquaponie.

Pour la formation continuée des pisciculteurs, le Collège organise un premier voyage d'étude le 10-11-12 février 2025 en France pour aborder les thématiques de durabilité, diversification et réalités communes des filières. Un deuxième voyage sera organisé en 2026. Un séminaire sera dispensé le 2 décembre sur la Prophylaxie en salmoniculture et en cypriniculture

Pour la formation professionnelle qualifiante en aquaculture, le Collège collabore avec l'IFAPME en 2025. Un référentiel de formation (compétences et savoir-faire) a été rédigé et est en cours de révision par un groupe de 10 pisciculteurs. La promotion de la formation sera diffusée via les médias. **Bertrand** détaille le calendrier des étapes à suivre jusqu'à la mise en place.

Enfin pour la formation grand public en aquaponie, elle alliera le côté pratique et théorique, permettra une vulgarisation des connaissances de base et favorisera le développement de projets sur



le sujet. Le Collège a lancé un appel d'offre le 7 novembre pour une consultance qui s'occupera de mettre en place et dispenser les formations



Liste des participants

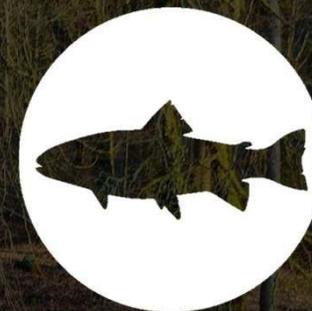
Adelise	LEFEVRE
Justine	SABBE
Jerry	BOSSUYT
Nicolas	ANCION
Aymeric	ANGLICUS
Thierry	BAY
Jean-Phillippe	BENITEZ
Romain	BORDON
Caroline	CAUCHETEUR
Jean-Marie	CLÉMENT
Arnaud	COLLARD
Dylan	COLSON
Florent	CONINCK
Martin	DE BOLLE
Philippe	DELAUNOIS
Herman	DELBRUYÈRE
Henri	DENIS
Henri	DETIFFE
Mme Henri	DETIFFE
John	DETIFFE
Mme John	DETIFFE
Christian	DUCARME
Matthieu	DUPLICY
Mohammed	ELAKROUCH
Benjamin	ELLEBOUDT
Vincent	GENNOTTE
Angélique	GILLET
Gregory	HABRAN
Dominique	HABRAN
Camille	HERBEN
Bertrand	HOC
Pierre	HOSTYN
Nicolas	HUBERT
Pierre	JAVAUX
Mado	KEPPENNE
Thomas	LAGASSE
Charles	LAMBRECHTS
Jean-Marc	LIBIOULLE
François	LIEFFRIG
Michael	MARQUET
Olivier	MATHONET
Vincent	MINET



Isabelle	MONNART
Donaat	MORTELMANS
Mme Laurent	NEMERY
Laurent	NEMERY
Karl	NOBEN
Alicia	NOEL
Yvan	NEUS
Billy	NZAU MATONDO
Thomas	OBER
Olivier	PARISIS
Christian	PRIGNON
Carole	ROUGEOT
Alain	SCHONBRODT
Cécile	SCHONBRODT
Nathan	SIMON
Rachel	SUNDAR RAJ
Stefan	TEERLINCK
Benoît	THOMASSEN
Laetitia	VAN ROOS
Amandine	VANDEPUT
Alain	VANDERPLASSCHEN



COLLEGE des
PRODUCTEURS
AQUACULTURE



20^{ème} Assemblée sectorielle Aquaculture

Mardi 12 novembre 2024



Merci pour votre présence !



Assemblée sectorielle Aquaculture

- **Rassembler** les acteurs de la filière aquacole.
- **Exposer** des thématiques du secteurs et **transmettre** des informations sur notre filière.
- Promouvoir les **interactions** et les **synergies** des acteurs et leurs donner la possibilité d'exprimer leurs avis.
- **Consolider** notre réseau et **mettre en valeur** notre filière.



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024



Ordre du jour de l'Assemblée sectorielle



Exposés et présentations

1. **La formation aquacole en France : exemple du Lycée Professionnel Olivier GUICHARD** par le Professeur Pierre Garsi (Olivier GUICHARD - Guérande).
2. **Présentation de Peaux de Pêche, la tannerie de cuir exotique Belge, à base de peaux de poissons** par Mme. Caroline Caucheteur.
3. **Présentation de l'Unité de gestion des Ressources Aquatiques et Aquaculture de l'Université de Liège** par Le Professeur Carole Rougeot (ULiège).
4. **Campagnes promotionnelles 2024 - 25 de la filière** par Mme. Amandine Vandeputte (Apaq-W).

Points d'attention

1. Suivi sanitaire de la filière aquacole wallonne.
2. Production locale de carpe herbivore par le Dr. Alain Schonbrodt (Aquaculteurs de Wallonie).
3. Brefs échos des groupes de travail de l'AAC par la Dr. Alain Schonbrodt.
4. Mise en œuvre d'une Commission Filière.
5. Débouchés commerciaux au travers d'outils numériques par M. Karl Noben (SoCoPro).
6. Programme européen FEAMPA par Mme. Rachel Sundar Raj (PwScP).
7. FEAMPA SoCoPro sur le soutien aux formations en Aquaculture.
8. Divers.



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024



1. Formation en Aquaculture

La formation aquacole en France : exemple du Lycée Professionnel Olivier GUICHARD

Par Le Professeur Pierre Garsi





Lycée
Professionnel

Olivier
Guichard
—
GUÉRANDE



Pierre GARSI
Aquaculture & Aquaponie

La formation aquacole en France

Assemblée sectorielle de la filière aquacole wallonne
Thianges - Belgique
Mardi 12 novembre 2024





Des formations pour tous les niveaux

L'aquaculture propose des cursus variés accessibles à différents niveaux d'études:

Niveau	Diplômes
CAP	CAPA Productions aquacoles
Bac	Bac pro Productions aquacoles
Bac+2	BTSA Aquaculture, DUT Génie Biologique, DEUST Technicien de la mer et du littoral
Bac+3	Licences professionnelles
Bac+S	Master, Diplôme d'ingénieur

Avec un large choix de spécialisations et des programmes alliant théorie et pratique, les étudiants peuvent construire un parcours sur mesure pour réaliser leur projet professionnel dans les métiers de l'aquaculture.



Les formations aquacoles en France

- <https://pisciculteurs-de-france.fr/une-filiere-davenir/les-formations-en-aquaculture/>



#REJOINS
les métiers de la pisciculture

LA PISCICULTURE : UNE FILIÈRE D'AVENIR

TRAVAILLER EN PISCICULTURE

PAROLES DE PISCICULTEURS

CONTACTEZ-NOUS

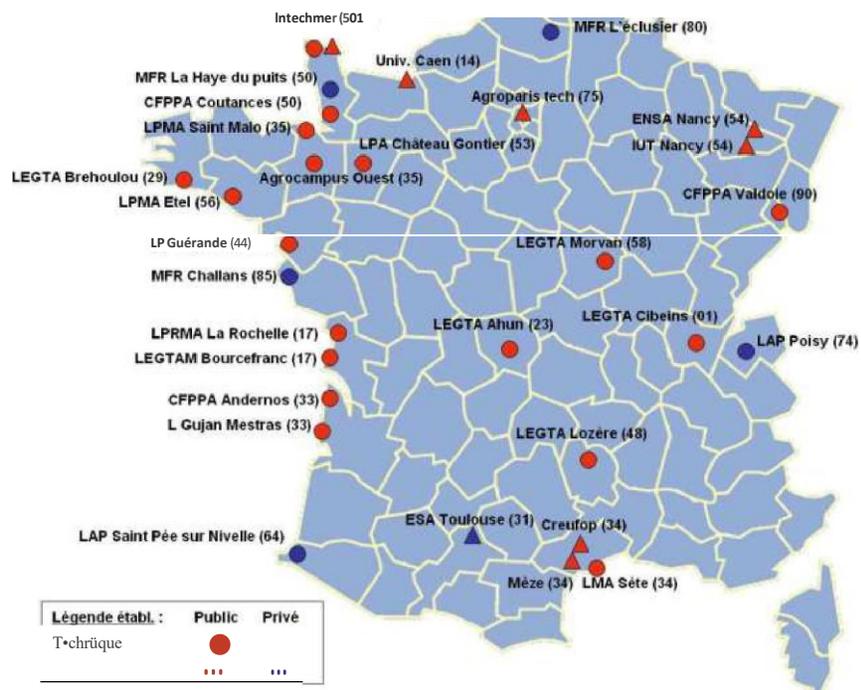
Accueil > Une filière d'avenir > **Les formations en aquaculture**

LES FORMATIONS EN AQUACULTURE

Il existe plus d'une trentaine d'établissements de formation en pisciculture répartis sur toute la France, il y en a forcément un pour vous.



LAP de Coulogne.e (621)



L'enseignement aquacole français est porté par **25 établissements**:

25 établissements

D

18 établ. publics :

- 4 lycées maritimes MEEDDM
- 2 lycées pro_EN
- 6 lycées agricoles- MMP
- 3 établissements d'enseignement sup. agronomique MAAP/MESR
- 1 établissement CNAM

D

7 établ. privés:

- 3 lycées agricoles MAAP
- 3 maisons familiales et rurales MAAP
- 1 établissement d'enseignement sup_ MAAPIMESR





l'ontpétence vée par l apprenants

Au terme de leur formation, les techniciens en aquaculture doivent maitriser un large éventail de compétences pour assurer le bon fonctionnement d'un établissement aquacole:

- **Compétences techniques** : connaissances approfondies des espèces éJevées, gestion de la quaJité de l'eau, optimisation des systèmes d'élevage, soins aux organismes, entretien de l'équipement
- **Compétences de gestion** : planification de la production, gestion des stocks, analyse des rendements, coordination des activités
- **Compétences relationne'Hes**: travaH en équipe, communication avec les différents intervenants (fournisseurs, cl"ents, administrations)
- **Compétences environnementales**: gestion durable des ressources, respect des réglementations environnementales





Des débouchés diversifié

Suite à votre formation, plus-eurs types de postes s'offrent à vous:

- Propriétaire-exploitant et gestionnaire d'une ferme aquacole
- Consultant en aquaculture
- Technicien en recherche et développement
- Opérateur en pisciculture ou mariculture
- Responsable qualité et traçabilité
- Commercial spécialisé dans les produits aquacoles



Vous pourrez exercer au sein d'entreprises de production, de centres de recherche, d'organismes de certification, ou encore créer votre propre structure.





<https://chlorofil.fr/diplomes/secondaire/bac-pro/1re-tle/cpa>


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



ChloroFil

Par et pour les professionnels
de l'enseignement agricole

Rechercher



**SYSTÈME ÉDUCATIF
AGRICOLE**

**DIPLÔMES ET RESSOURCES
POUR L'ENSEIGNEMENT**

**PROJETS ET ACTIONS
EN ÉTABLISSEMENTS**

**Pacte
enseignant**

**Promouvoir
l'enseignement agricole**

**Enseigner
à produire autrement**

**Innovation
pédagogique**

**Numérique
éducatif**

[Accueil](#) > [Diplômes et ressources pour l'enseignement](#) > [Formations et diplômes de l'enseignement secondaire et supérieur court](#) > [Baccalauréat professionnel](#)
> [1re et Tle du Bac Pro](#) > [Conduite de productions aquacoles](#)

**Classes de 1re et de Tle du Bac pro
Conduite de productions aquacoles**

1re et Tle du Bac Pro



Conduite de productions aquacoles



<https://chlorofil.fr/diplomes/secondaire/btsa/aqua>



Rechercher



SYSTÈME ÉDUCATIF
AGRICOLE

DIPLÔMES ET RESSOURCES
POUR L'ENSEIGNEMENT

PROJETS ET ACTIONS
EN ÉTABLISSEMENTS

Pacte
enseignant

Promouvoir
l'enseignement agricole

Enseigner
à produire autrement

Innovation
pédagogique

Numérique
éducatif

[Accueil](#) > [Diplômes et ressources pour l'enseignement](#) > [Formations et diplômes de l'enseignement secondaire et supérieur court](#) > [BTSA - Brevet de technicien supérieur agricole](#) > [Aquaculture](#)

Brevet de technicien supérieur agricole Aquaculture

La spécialité Aquaculture, dont la dernière rénovation date de l'année 2013 (session d'examens 2015), est en cours de rénovation. Le référentiel de diplôme rénové sera mis en œuvre pour la promotion entrant en formation à la rentrée scolaire 2024 (session d'examens 2026).

BTSA - Brevet de technicien supérieur agricole



Aquaculture

[Aquaculture \(jusqu'à la session d'examen 2025\)](#)



[Aquaculture \(à partir de la rentrée scolaire 2024\)](#)





Lycée
Professionnel

Olivier
Guichard
—
GUÉRANDE



Pierre GARSI
Aquaculture & Aquaponie

Exemple du Lycée Professionnel Olivier Guichard à Guérande

Assemblée sectorielle de la filière aquacole wallonne
Thianges - Belgique
Mardi 12 novembre 2024





Lycée.- Professionnel



Locations shown on the maps:

- Pontchâteau
- Montoir-de-Bretagne
- Saint-Nazaire
- Nantes
- Orvault
- Frossay
- Cordemais
- Rezé
- Bouguenais
- Saint-Herblain
- Grandchamps-des-Fontaines
- Vigneux-de-Bretagne
- Sucol-sur-Eri
- Ca
- A83
- N444
- E3
- N157
- N171

Lycée Professionnel
Olivier Guicftard
- Guérande

Plaine-Silr-Mer

Por1-Saint-P,ere



)) PAYS DE LA LOIRE





Lycée
Professionnel

Olivier
Guichard
—
GUÉRANDE



Partie I. Un établissement singulier

Lycée Olivier Guichard
Professionnel GUÉRANDE

LES FORMATIONS

.....



- 8 secteurs
- 3 Ministeres
- 450 apprenants (CAP, BP, BTS)
- 100 personnels
- 1 internat
 - 22 ha
- 1 exploitation horticole & maraichère
- 1 ferme marine
- 1 pisciculture continentale
- 1 restaurant hôtelier





Lycée
Professionnel **Olivier
Guichard**
—
GUÉRANDE

8 Spécialités, 400 élèves et 60 apprentis



MECANIQUE AUTO

CAP



CULTURES MARINES

BAC PRO



FLEURISTE

CAP



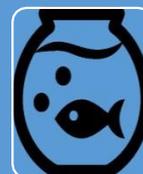
MOTOCULTURE

CAP



HOTELLERIE

CAP



AQUACULTURE

BAC PRO

BTSA par apprentissage



HORTICULTURE

BAC PRO



TRAVAUX PAYSAGERS

CAP





1. Nos missions dans l'enseignement agricole public



Coop.
Inter

Former



Animer

Missions

Tester
Innover

Produire
Valoriser



2. Nos formations aquacoles



BAC PROFESSIONNEL AQUACULTURE

3 années

- Voie initiale
- 2021 -22 : 42 élèves



BAC PROFESSIONNEL CULTURES MARINES

- 3 années
- Voie initiale
- 2021 -22 : 30 élèves



Brevet de Technicien Supérieur AQUACULTURE

- 2 années
- Contrat d'apprentissage
- 2021 -22 : 36 apprentis





aquacole continental

3. L'atelier





4. Des pratiques aquacoles diversifiées et durables





5. Des installations aquacoles modernes



Création 1972
Ancienne
angoumiculture

Rénovation
2015

Lycée
Professionnel 



Enseigner à produire autrement



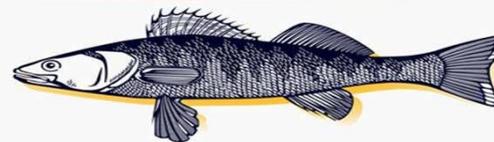


6. Innover et diversifier les productions



Elevage de Sandre en RAS

Lycée Professionnel
Olivier Guichard
GUÉRANDE





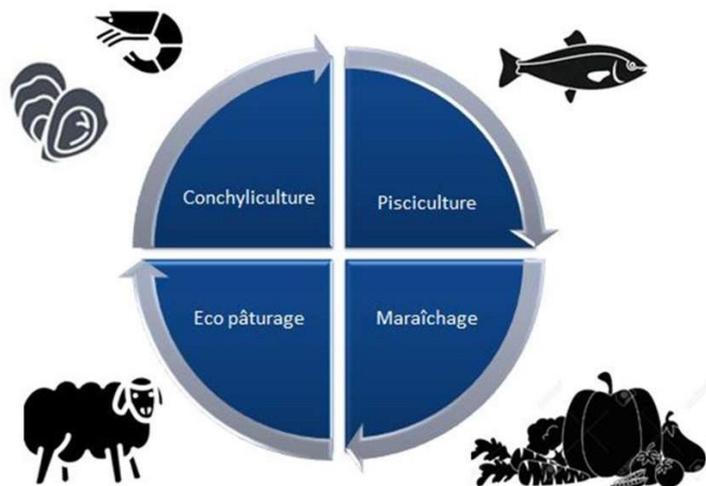
7. Synergie des formations

Lycée
Professionnel **Olivier
Guichard**
—
GUÉRANDE





8. Circuits Courts & Projet d'Établissement





9. Des productions piscicoles diversifiées





Nos partenaires scientifiques



**Fédération Aquacole des
Pays de Loire**





Nos partenaires professionnels





Cooperation internationale



2022 / DEDURAM project : Ricefish farming in mangrove areas of Guinea Bissau



Since 2013/ ERASMUS partnership with SKJERVOY
MATEMATICKÝ ÚSTAV
TŘEBOŇ



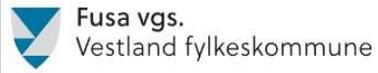
2022-24 / Novi Sad University - SERBIA
RAS



ERASMUS Belgium
Training period for teacher



2023-2026 : ERASMUS partnership





Suivez nous sur les réseaux sociaux!



<https://www.lycee-olivier-guichard.fr/>

School [Facebook](#)



**Lycée Olivier Guichard
Guérande Officiel**

2,1 K followers • 52 suivi(e)s

Suivi(e)
Message

Rechercher

- [Aquaculture Facebook](#)

Rechercher sur Facebook

Gérer la Page

Aquaculture - Lycée Professionnel de Guérande "Olivier Guichard"

Promouvoir

Accueil

Outils professionnels

- Tableau de bord professionnel
- Statistiques
- Espace Pubs
- Créer des publicités
- Créer des publicités automatisées
- Booster une publication
- Booster une publication Instagram



**Aquaculture - Lycée
Professionnel de Guérande
"Olivier Guichard"**

1,5 K J'aime • 1,6 K followers

Message

J'aime déjà

Rechercher



Ouverture d'une

formation aquacole en Belgique Attractivité des

métiers de l'aquaculture ?

Evolution des publics ?

Quelles solutions et pratiques ?

Points de vigilance ?



Lycée Professionnel Olivier Guichard GUÉRANDE

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

Merci de votre attention !

Pierre GARSI

Aquaculture, Aquaponie & Circuits courts

Lycée Professionnel Olivier GUICHARD

12 rue de la fauvette-44350 GUERANDE - FRANCE

Tel : +33(0)2.40.24.93.10 Mob : +33(0)6.73.47.27.36

pierre.garsi@educagri.fr





2. Valorisation des coproduits de la transformation



Présentation de Peaux de Pêche, la tannerie de cuir exotique Belge, à base de peaux de poissons

Par Mme Caroline Caucheteur





Peaux de Pêche

**Tannerie de cuir exotique Belge
à base de peaux de poissons**





02

Peaux de Pêche

"Il n'est jamais
trop tard pour
devenir ce que
l'on aurait pu
être"

GEORGE ELIOT





03

Un petite vidéo
vaut mieux qu'un
long discours...



En quelques chiffres

04

AOUT 2018 : LANCEMENT DU PROJET
2019 - 2021 : STEP ENTREPRENDRE
2021 - 2023 : DIES / SMART
2023 : INDEPENDANTE
02/2023 : ARTISANAT CERTIFIÉ

80 KG DE DÉCHETS REVALORISÉS :

- 904 SAUMONS
- 371 TRUITES
- 45 "PÊCHES DU JOUR"





Les 5 piliers du projet

05



Un tannage 100% naturel, sans chrome ni sels métalliques



Une production éco-conçue



Une démarche éco-responsable



Des peaux récupérées chez des producteurs locaux, en circuit court



Une teinture dans la masse par immersion, toujours naturelle





Les étapes de travail

06



1/ Travail de la peau : récolte de la matière première



2/ Travail de rivière



3/ Tannage et coloration



4/ Corroyage et finissage



5/ Cuir fini prêt à être travaillé

35 MIN / PEAU
NATURELLE
45 MIN / PEAU
COLORÉE

DE 30 À 60 JOURS
EN FONCTION DE
L'ESPÈCE





07

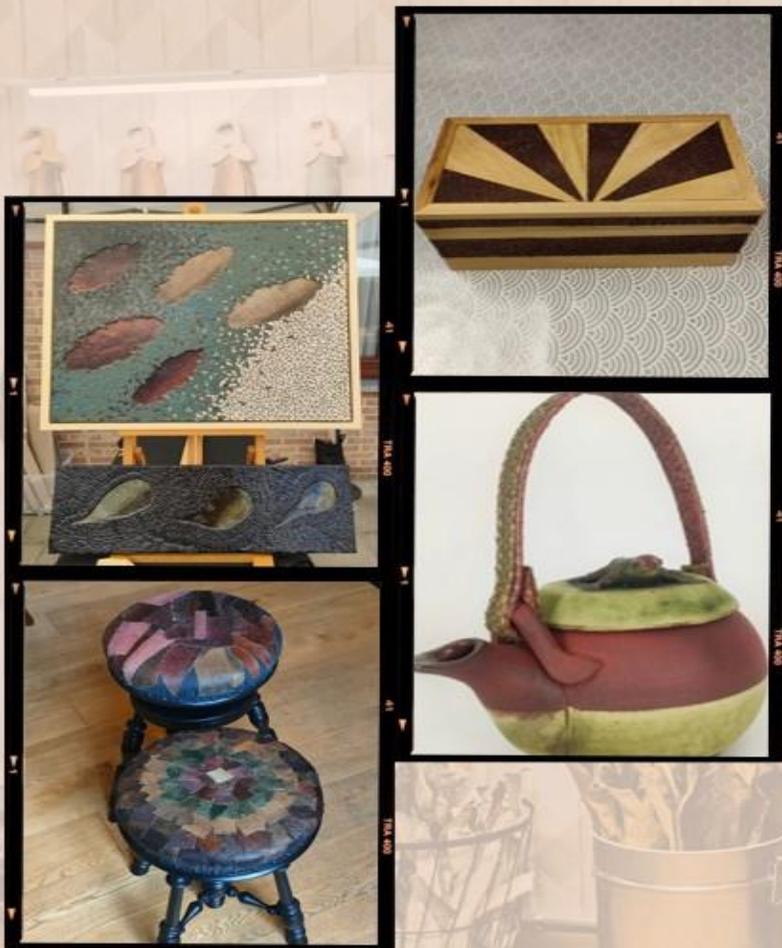


Maroquinerie





08

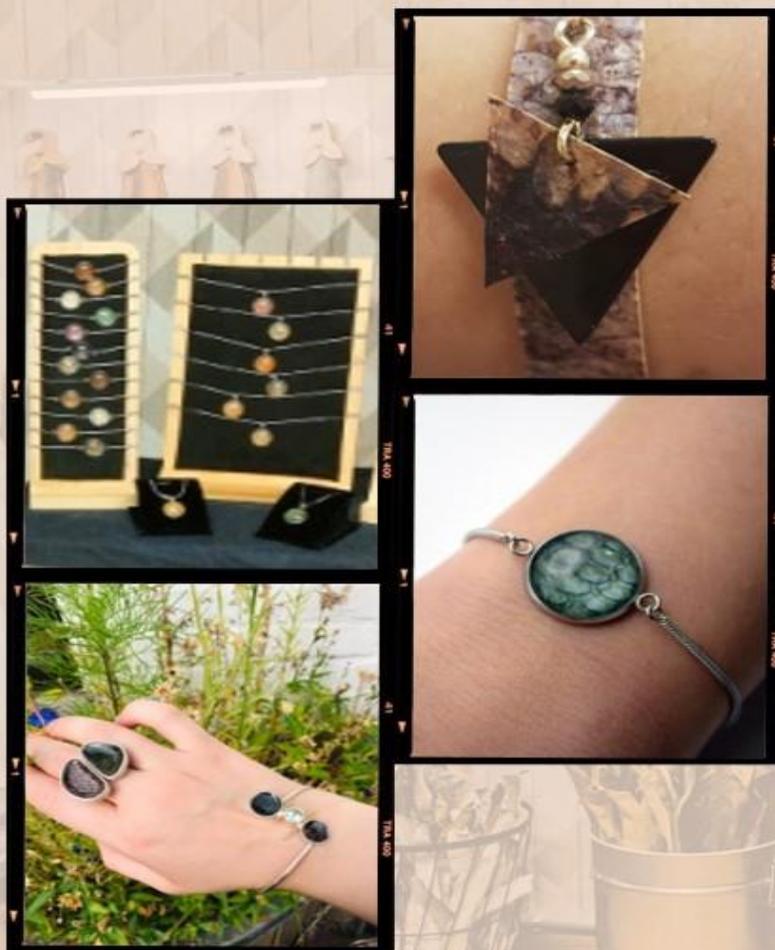


Design





09

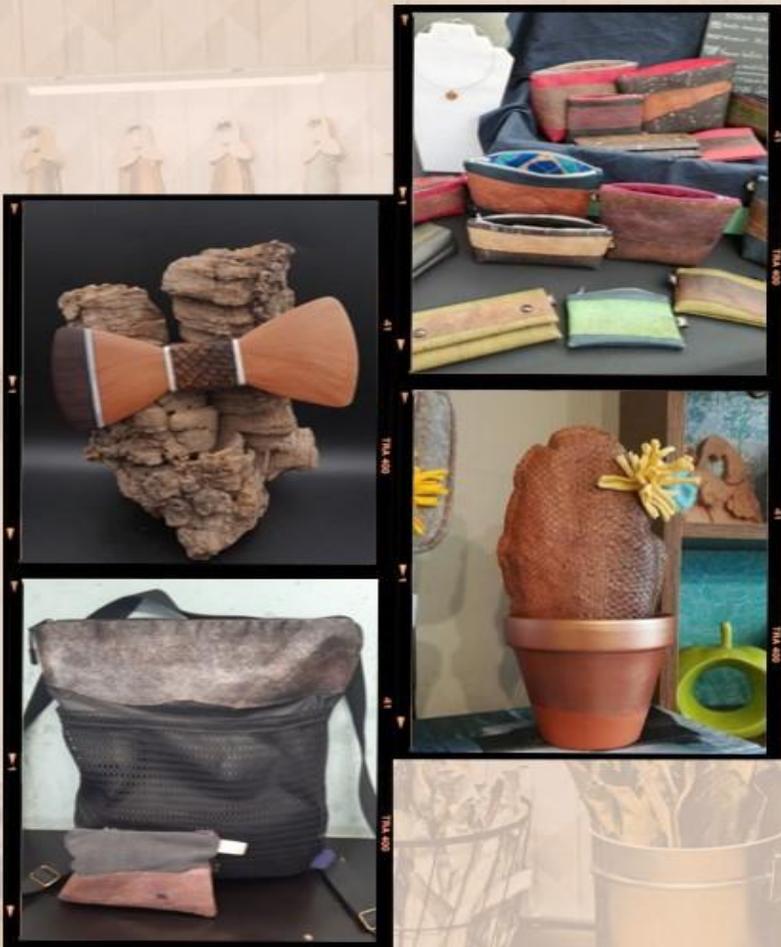


Bijouterie





10



Textile





11



Pêche





Luminaires





13



Horeca





14

**MERCI POUR VOTRE ATTENTION,
Restons en contact !**



EMAIL

caroline@peauxdepeche.be

SUR LE WEB

www.peauxdepeche.be
[@peauxdepecheofficiel](https://twitter.com/peauxdepecheofficiel)

TELEPHONE

0494 21 98 31



3. Recherche en Aquaculture



Présentation de l'Unité de gestion des Ressources Aquatiques et Aquaculture de l'Université de Liège

Par le Professeur Carole Rougeot



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024

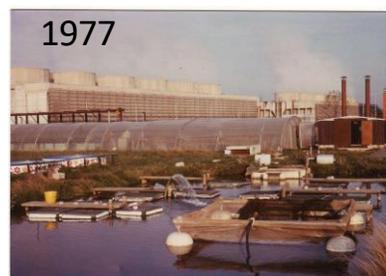


Unité de Gestion des Ressources Aquatiques et Aquaculture





Unité de Gestion des Ressources Aquatiques et Aquaculture



2020



**Master 2 en Gestion des Ressources Aquatiques et
Aquaculture**

Assemblée sectorielle de la pisciculture, 12 novembre 2024



Equipe Aquaculture



Carole Rougeot

- Responsable labo - cheffe d'équipe

Christian Prignon

- Technicien

Dylan Colson

- Attaché de recherche INTERREG-POLYRAS

Justine Sabbe

- Doctorante INTERREG-POLYRAS

Jiri Bossuyt

- Attaché de recherche FEAMPA-Wallicrevette

Lydie Bambi

- Doctorante

Bodelaire Degila

- Doctorant



Vincent Gennotte

- Chargé de projet

Alicia Noël

- Attachée de recherche



- Technicien

Assemblée sectorielle de la pisciculture, 12 novembre 2024



Compétences



Principaux thèmes de recherche

- **Biologie des poissons continentaux (perches, sandres, carpes, tilapia, clarias) :** cycle de maturation sexuelle, reproduction, déterminisme du sexe
- **Relation poissons-environnement:** physiologie du stress, bien-être animal, croissance
- **Durabilité des systèmes et diversification :** biofloc, multitrophisme, crevetticulture
- **Coopération au développement:** formation, développement durable de l'aquaculture, contrôle du sexe et caractérisation génétique

Assemblée sectorielle de la pisciculture, 12 novembre 2024



Projets de recherche



RW – FEAMPA

7



Wallonie

Optimisation des techniques d'élevage de l'ombre (*Thymallus thymallus*) pour la production de poissons de consommation à haute valeur (DiverThym)



Développement de la crevetticulture en vue de la diversification de la production aquacole en Région wallonne (Wallicrevette)



Assemblée sectorielle de la pisciculture, 12 novembre 2024



Projets de recherche



Européens

4



Développement de la perculture en aquaponie



Optimisation de la production aquacole en RAS (système d'aquaculture recirculé) et diminution de son empreinte écologique par la polyculture dans la Grande Région



POLYRAS

Assemblée sectorielle de la pisciculture, 12 novembre 2024



Projets de recherche



Coopération au développement

6

Sénégal, Bénin, Côte d'Ivoire, Burkina Faso, Madagascar



Optimisation de la filière de production de tilapia au Bénin par amélioration génétique et stratégie alimentaire innovante

Développement d'une filière pilote de production de poisson-chat (*Clarias gariepinus*) au Burkina-Faso: améliorations génétiques, optimisation de l'alimentation et mise en place d'un système d'élevage pilote en circuit fermé.

Renforcement de la production alimentaire piscicole et maraîchère dans la région de Bobo-Dioulasso par une valorisation intégrée des ressources alimentaires et hydriques

AQUAPRO: Développement d'un système pilote de production intégrée durable de poissons et de végétaux à destination des femmes et des jeunes au Burkina Faso



Assemblée sectorielle de la pisciculture, 12 novembre 2024



Projets de recherche



Interne Uliège/FNRS

8



Flocafish - Aquaculture and aquaponics waste reuse through Biofloc technology, towards a sustainable integration

ReeFiFish - Réponses éco-morphologiques des communautés de poissons lagunaires du Sud-Ouest de Madagascar face aux pressions anthropiques

Tibet - Effets trophiques de la technologie Biofloc appliquée à l'élevage du tilapia

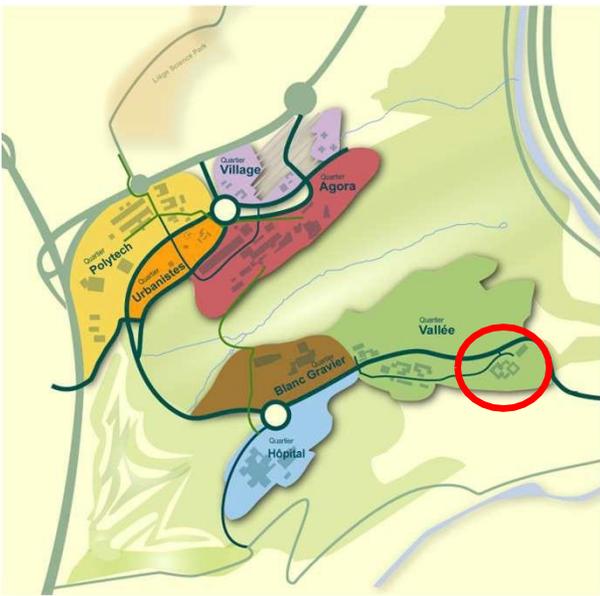
Assemblée sectorielle de la pisciculture, 12 novembre 2024



Nouvelle plateforme d'Aquaculture



Sart Tilman : août 2025



Centre d'Aquaculture – site de la ferme expérimentale – Sart Tilman



Assemblée sectorielle de la pisciculture, 12 novembre 2024



4. Promotion de la filière



Campagnes promotionnelles 2024 - 25 de la filière

Par Mme Amandine Vandeputte



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024



PROMOTION SECTORIELLE 2024



ACTIONS SECTORIELLES 2024



www.apaqw.be

 **Apaq-W**

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ





En images



19 exemplaires



1.000 exemplaires



1.000 exemplaires



www.apaqw.be

 Apaq-W

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ





En cours

Des vidéos de 1 min sur la cuisson et truc & astuce simple sur la truite, destinées à être publiées via les RS et une campagne Youtube, seront produites le 18/19/20 nov prochain.

Nos ambassadeurs Eric Boschman et Julien Lapraille seront les figures de ces capsules pour légitimer les conseils qu'ils donneront.

4 vidéos :

- La truite au lave-vaisselle
- La truite meunière
- La truite vapeur
- La truite gravlax





ACTIONS VIANDE DE CHEZ NOUS_POISSON 2024



www.apaqw.be

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ





✓ Campagne de sensibilisation :

- ❖ Diffusée du 19 au 23 fév. sur RTL/Club RTL/RTL Plug/TF1/TMC
Soit 90 passages
- ❖ Diffusion du 17 au 23 juin sur RTL/Club RTL/RTL Plug/TF1/TMC
Soit 85 passages

- Thématique : l'origine, sensibilisation à l'étiquetage
Secteur porcin

- Thématique : produits locaux, circuit fermé
Secteur ovin, poisson, oeuf



✓ **Rencontres de terrain : Ecole hôtelière, HoReCa**

Nombre d'écoles : 7

Nombre d'élèves au total: 175

Nombre de producteurs : 7 bovins, 3 porcins, 1 boucher, 4 piscicultures, 1 ovin, 1 fromager, 1 poulailler mobile, 1 atelier de transformation, 1 couvoir

Nombre de restaurateurs : 1 rencontre sur le terrain mais mise en contact restaurateurs et réseau "Table de terroir"

Nombre de GMS : 3 Carrefour au total Bièvre, Ciney, Wellin

Nombre de producteurs : 1 bovin, 1 porcine, 1 pisciculture





En images



www.apaqw.be

 **Apag-W**

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ





ACTIONS TRANSVERSALES_POISSON 2024



www.apaqw.be

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

 **Apaq-W**





Soutien commercial & les services usagers



AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ





BtoB - Campagne « Ramène tes bottes »





#JecuisineLocal.be

#JCL livre une information positive aux consommateurs sur l'agriculture et les produits agricoles dans le but de valoriser la consommation locale et le circuit-court. L'Apag-W et ses partenaires délivrent des contenus à travers différents canaux médias. La démarche est uniquement centrée vers le consommateur (« je cuisine ») et est complémentaire aux campagnes sectorielles.

#JCL crée un lien entre les consommateurs et les producteurs/ transformateurs/ points de vente (circuit-court).



jecuisine**local**.be



www.apagw.be

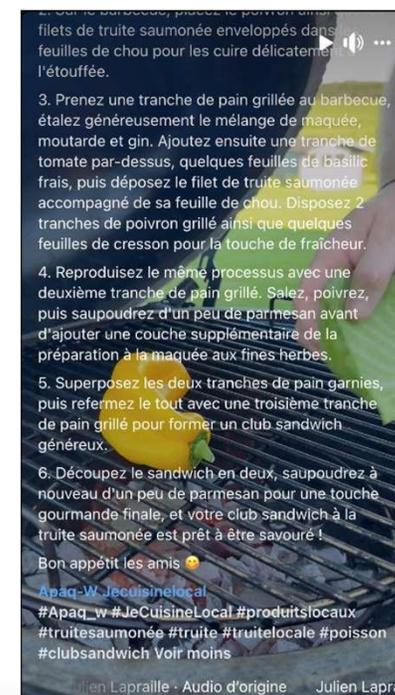
 Apag-W

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ





Je cuisine local - Julien Lapraille fait de la truite saumonée sur BBQ





Je cuisine local - Infos nutritionnelles

Jecuisinelocal
28 octobre à 12:04 · 🌐

Le saviez-vous ?

La truite est une source alimentaire riche en protéines, en potassium et en phosphore ! Sa teneur en acides gras oméga-3, connus pour ses propriétés anti-inflammatoires, en font un ingrédient qui a sa place dans une assiette équilibrée 🐟

Poêlée, à la vapeur, en papillote, au four ou à la plancha, la truite se marie de mille et une façons. Pour plus de recettes 📖

<https://www.jecuisinelocal.be/les-recettes/>

#truite #jecuisinelocal #produitslocaux





Image de l'agriculture



www.apaqw.be

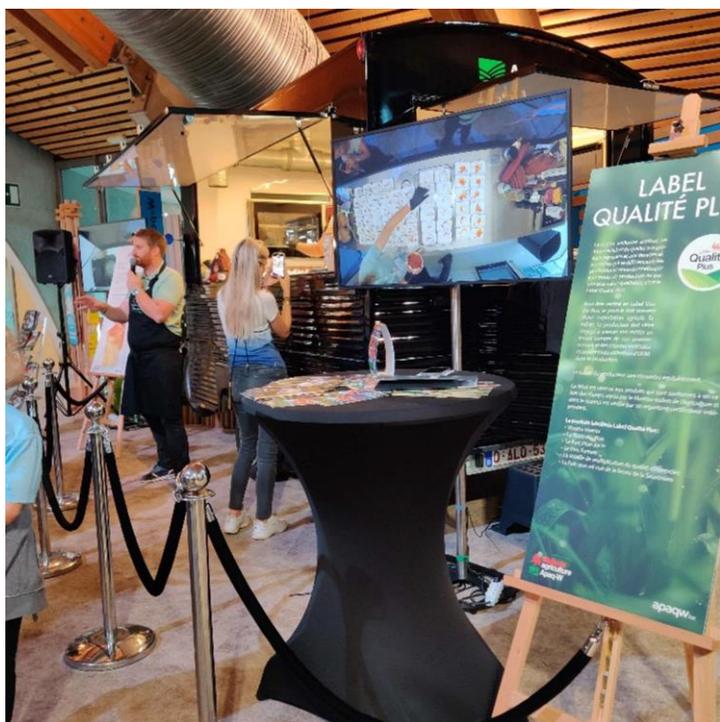
 Apaq-W

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ





Foire de Libramont



www.apaqw.be

 **Apag-W**

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ





PROPOSITION PLAN ACTIONS 2025



www.apaqw.be

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ

 **Apaq-W**





2025

Actions sectorielles :

- Réimpression du **matériel péda** sur la truite (carnet, poster, ...)
- Réimpression de la **brochure** « **Ça coule de source** » en français et en néerlandais si nécessaire et renouvellement avec de nouvelles recettes
- Réflexion sur le développement d'un **nouvel outil péda** pour mettre en avant les qualités nutritionnelles de la truite et l'importance de consommer du poisson local pour ne pas impacter le poisson sauvage
- La filière est demandeuse que la production de **sacs isothermes** « poisson du terroir » soit maintenue
- Production de **nouveaux goodies** (bics, ...et autres sur base d'un brainstorming avec le secteur)
- Production d'**autocollants signalétiques** transport de produits vivants à la demande
- FEAMP : l'Apag-W répondra à l'appel européen pour la promotion du secteur.

Objectifs à atteindre avec un soutien du FEAMP :

Soutenir le développement de la distribution des produits de la filière

Soutenir la promotion de la consommation de poissons locaux, du circuit court

Soutenir les acteurs du secteur par la mise en avant de leur savoir-faire

Faire la promotion des produits (transformés ou non) issus du secteur



 Apag-W

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ





2025

2. Actions Viande de chez nous

- La filière participera aux diverses actions prévues sous la dénomination Viande de chez nous quand celles-ci ne sont pas très marquées viande (visite école, rencontre restaurateur, campagne de diffusion de vidéos en digital, etc.)

3. Actions transversales :

- En cas de production de nouveaux goodies pour les autres filières d'élevage, la filière aquacole sera intégrée
- La filière sera intégrée selon les actualités/opportunités aux actions transversales menées par l'Apag-W (Je Cuisine Local, Je clique local, dégustation en foire, sur événements, en MS et autres manifestations)
- Si la truite affinée obtient le label Q Plus, le produit sera bien entendu intégré dans le panier des produits labellisés à promouvoir



www.apagw.be

 Apag-W

AGENCE WALLONNE POUR LA PROMOTION D'UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ



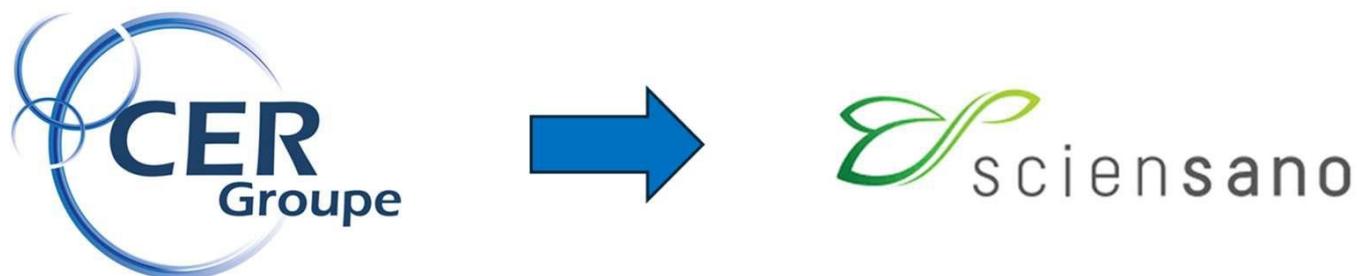


Merci!

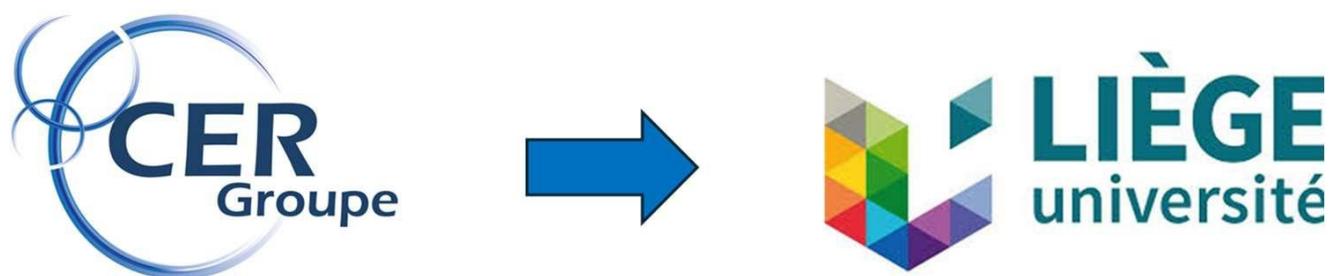


1. Suivi sanitaire de la filière aquacole wallonne

- Remise reprise/reprise des analyses des maladies virales à déclaration obligatoire des poissons du CER.



- Remise reprise/reprise des activités « autres » de suivi sanitaire du CER.



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024



Suivi sanitaire de la filière aquacole wallonne

Remise reprise/reprise des activités « autres » de suivi sanitaire du CER.

Projet de développement d'un service de suivi sanitaire pour la filière aquacole wallonne

- Ce projet a pour objectif de mettre en place un service de suivi sanitaire, à l'exception des analyses officielles des maladies virales à déclaration obligatoire.
- Le projet a été élaboré grâce à une collaboration entre le laboratoire vétérinaire du Professeur Alain Vanderplaschen (ULG), les aquaculteurs de Wallonie, le Collège des Producteurs et le CER.
- Le laboratoire a déposé une demande de subvention auprès du SPW le 22/11/2024.
- **Le projet est actuellement en cours d'évaluation par le SPW.**



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024



 sciensano

toute une vie en bonne santé

ASSEMBLÉE SECTORIELLE AQUACULTURE

12/11/2024
Pierre Hostyn

.be



THE NRL-Team (Sciensano)

NRL_FISH
contact



Head of service
Strategy & Coordination R&D
Budget



Head of NRL
Biosafety



NRL_FISH
contact



NRL_FISH
Support

Molecular biology



Sequencage

NRL
= trained accredited
staff

Logistics
Equipment



Animal caretaker
Logistics-Order



Analyses - Sciensano

Accreditation
SOPVIRANA33

Virus				Diagnostic Approach
EHNV	Epizootic Haematopoietic Necrosis Virus	dsDNA		Realtime PCR generic Rhanaviridae
KHV	Koi herpes virus	dsDNA		Realtime PCR
ISAV	Infectious salmon anemia	-ssRNA		Realtime RT-PCR
IHNV	Infectious Haematopoietic Necrosis	-ssRNA		Realtime RT-PCR
VHSV	Viral Hemorrhagic Septicemia Virus	-ssRNA		Realtime RT-PCR



Proficiency trial



European Union Reference Laboratory for Fish and Crustacean Diseases
 NATIONAL INSTITUTE OF AQUATIC RESOURCES, TECHNICAL UNIVERSITY OF DENMARK

PT 1_I-V: IHNV, VHSV and EHNV 6/6

PT 2_VI-IX: ISAV and KHV 4/4



Proficiency Test



European Union Reference Laboratory for Fish and Crustacean Diseases
 NATIONAL INSTITUTE OF AQUATIC RESOURCES, TECHNICAL UNIVERSITY OF DENMARK



Content of pathogens in PT1 2023:

Code	Specifications/References
Ampoule I:	EHNV Isolate 86/8774
Ampoule II:	IPNV strain Sp. Geno group 5
Ampoule III:	VHSV, DK-3592B. Genotype: Ia
Ampoule IV:	IHNV 32/87. Genogroup: E
Ampoule V:	SVCV strain 56/70. Genotype Id

Content of pathogens in PT2 2023:

Code	Specifications/References
Ampoule VI	KHV 07/108b
Ampoule VII	Transport medium
Ampoule VIII:	Salmonid alpha virus (SAV), Sleeping disease virus (SD). Genotype 2
Ampoule IX	ISAV Glesvaer/2/90. HPR deleted. Genotype: 2

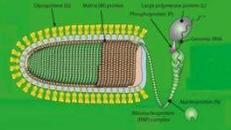


ISO 17025

SOPVIRANA33



NRL-FISH Sciensano (1)



NRL-FISH IHNV+ 2024:

9 dossiers
 8 Positifs ☆
 1 Négatif

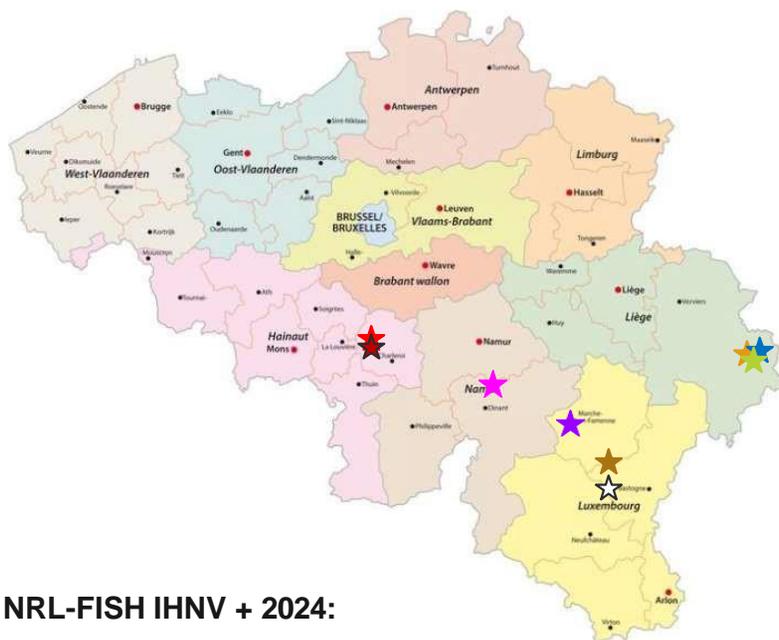
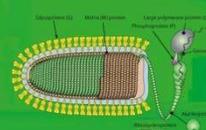


- ★ **Cas 1 IHNV – Ligneuville (LIE)**
 17/05/2024
 1 Pool d'organe
 RRT-PCR IHNV
 Cp = 17,51
- ★ **Cas 2 – Thirimont (LIE)**
 14/08/2024
 2 Pools d'organe
 RRT-PCR IHNV
 Cp = 21,88
 Cp = 24,51
- ★ **Cas 3 – Chapelle-Lez-Herlaimont (HAI)**
 12/09/2024
 1 Pool d'organe
 RRT-PCR IHNV
 Cp = 22,50
- ★ **Cas 4 – Anhée (NAM)**
 4/10/2024
 3 Pools d'organe
 RRT-PCR IHNV
 Cp = 20,30
 Cp = 22,67
 Cp = 23,89





NRL-FISH Sciensano (2)



NRL-FISH IHNV + 2024:

9 dossiers

8 Positifs ☆

1 Négatif



★ Cas 5 – Malmédy (LIE)

13/10/2024

1 Pool d'organe

RRT-PCR IHNV

Cp = 20,02

★ Cas 6 – Masbourg (LUX)

18/10/2024

1 Pool d'organe

RRT-PCR IHNV

Cp = 18,50



Cas 7 – Marche-en-Famenne (LUX)

18/10/2024

Pools d'organe

RRT-PCR IHNV

Cp = 23,34



Cas 8 – Chapelle-Lez-Herlaimont (HAI)

29/10/2024

1 Pool d'organe

RRT-PCR IHNV

Cp = 25,90





Approfondissement des échantillons positifs



European Union Reference Laboratory for Fish and Crustacean Diseases
NATIONAL INSTITUTE OF AQUATIC RESOURCES, TECHNICAL UNIVERSITY OF DENMARK

Envoi des échantillons IHNV+ EURL (Danemark)

- isolement sur cellules
- et génotypage

**+ En cours d'évaluation pour
envoi à l'ANSES**

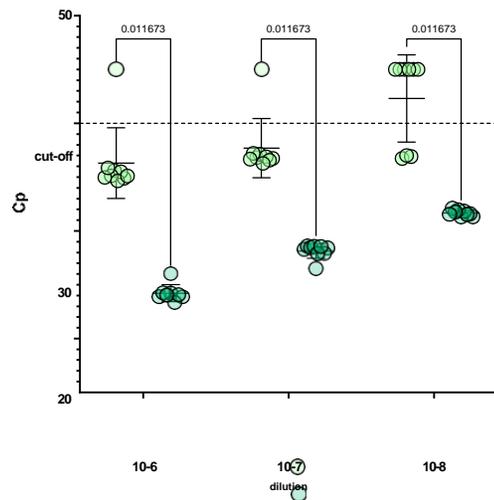


Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

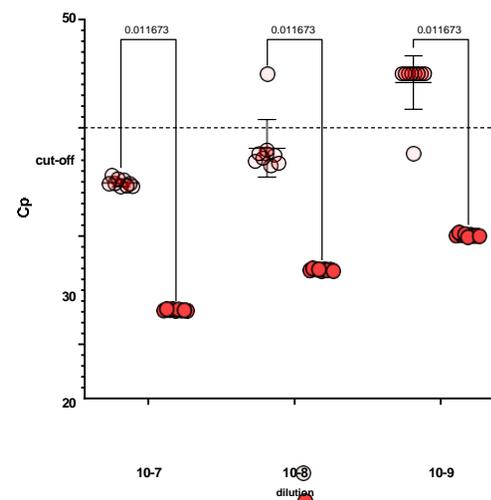
Investigations épidémiologiques par
l'agence- PRI (production primaire)



Evaluation du liquide coelomique comme matrice



VHSV - liquide Coelomique
VHSV-PBS



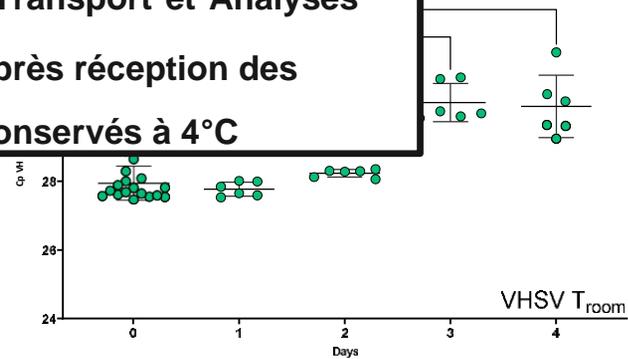
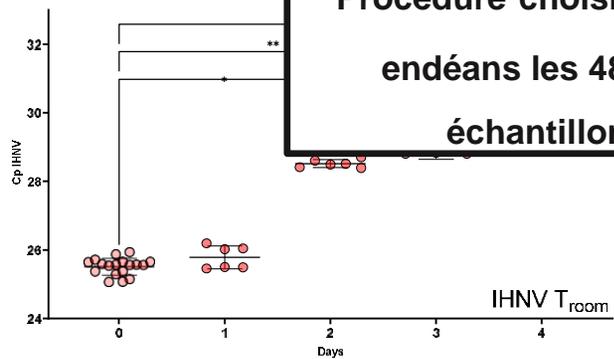
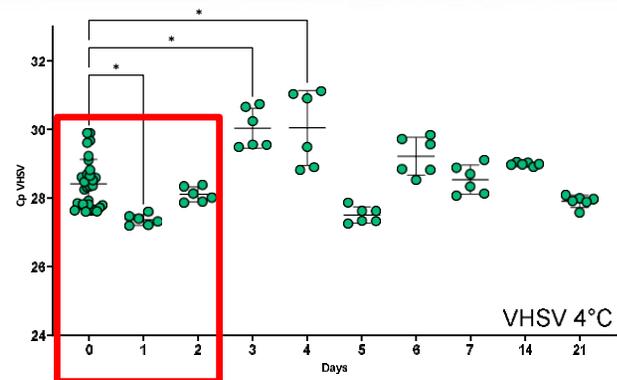
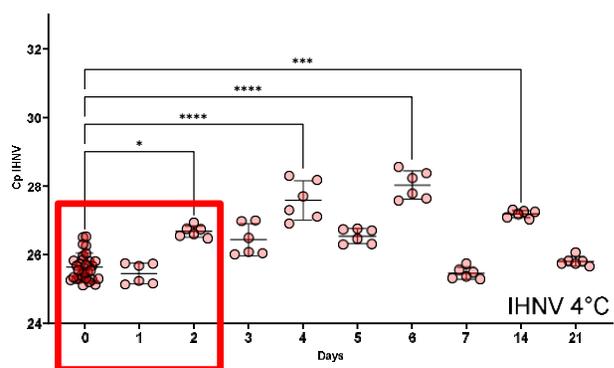
IHNV - liquide Coelomique
IHNV-PBS

	Coe - 10-6	Coe - 10-7	Coe - 10-8	PBS - 10-6	PBS - 10-7	PBS - 10-8
Number of values	9	9	9	8	9	9
Minimum	34.64	36.28	36.74	23.35	26.56	31.31
Maximum	45.00	45.00	45.00	26.01	28.59	32.08
Range	10.36	8.720	8.260	2.660	2.030	0.7700
Mean	36.30	37.70	42.30	24.21	28.14	31.65
Std. Deviation	3.285	2.753	4.056	0.7795	0.6466	0.2628
Std. Error of Mean	1.095	0.9176	1.352	0.2756	0.2155	0.08761
Coefficient of variation	9.049%	7.302%	9.588%	3.220%	2.298%	0.8303%

	Coe - 10-7	Coe - 10-8	Coe - 10-9	PBS - 10-7	PBS - 10-8	PBS - 10-9
Number of values	9	9	9	9	9	9
Minimum	34.57	36.51	37.59	23.11	26.78	29.92
Maximum	35.57	45.00	45.00	23.27	27.02	30.30
Range	1.000	8.490	7.410	0.1600	0.2400	0.3800
Mean	34.93	38.10	44.18	23.18	26.89	30.08
Std. Deviation	0.3358	2.626	2.470	0.06023	0.07517	0.1087
Std. Error of Mean	0.1119	0.8754	0.8233	0.02008	0.02506	0.03624
Coefficient of variation	0.9613%	6.892%	5.591%	0.2599%	0.2796%	0.3615%



Evaluation impact T°



**Procédure choisie : Transport et Analyses
endéans les 48h après réception des
échantillons conservés à 4°C**



Screening sur base volontaire



List 15/03/2023 (AFSCA)

- 130 avec numéro de permis
- Inscription screening 2024 : **8 piscicultures**



A ce jour, pas d'échantillons
reçus dans le cadre du
screening.



Remarques générales – Pour prélèvements



1 kit = 3 tubes



Suspicious

Faire un pool des
organes de 3 individus
dans 1 tube



Accélération du
traitements des
échantillons



Screening

3x10 individus par
tubes



Thank you for your attention!

Sciensano • Rue Juliette Wytsman 14 • 1050 Bruxelles • Belgique
T +32 2 642 51 11 • T presse +32 2 642 54 20 • info@sciensano.be • www.sciensano.be

.be

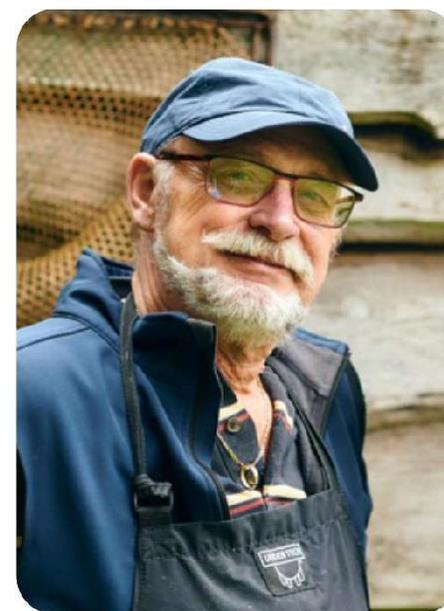


2. Diversification



Production locale de carpe herbivore

Par le Dr Alain Schonbrodt



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12//2024



Assemblée sectorielle 12/11/24

Aquaculteurs de Wallonie

**Intérêt pour un développement
d'espèces piscicoles herbivores**





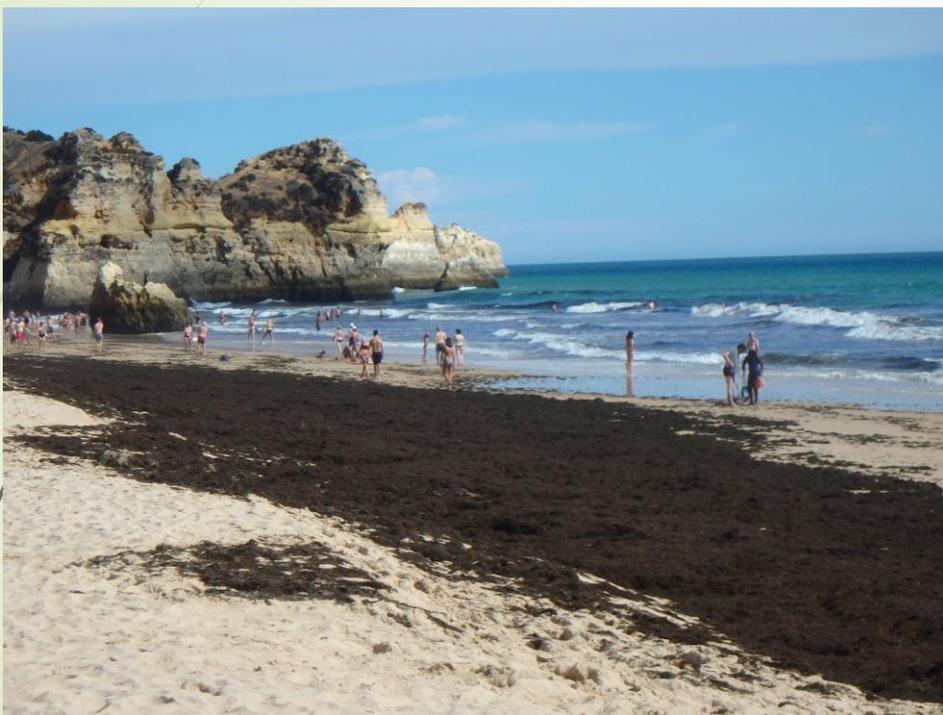
Finalités

- Lutte biologique contre les bloomings (pas de produits chimiques ajoutés)
- Empreinte environnementale (*low trophic aquaculture*)
- Mise à profit des problèmes liés à la dystrophisation des cours d'eau
- Sécurité alimentaire
- Changements climatiques (moins d'eau, plus chaude)
- Lutte contre la diffusion des viroses, bactérioses... dans les piscicultures conventionnelles
- Sensibilité accrue des salmonidés aux parasites
- Diversification



contre les bloomings

Lutte biologique





Empreinte environnementale

Through the Guidelines for a sustainable EU aquaculture, the European Commission highlighted the necessity « *to promote the development of organic aquaculture and other aquaculture systems with a low environmental impact, such as: energy-efficient recirculating aquaculture systems, integrated multi-trophic aquaculture (IMTA) systems, as well as diversification towards species at a **lower trophic level** (molluscs and other invertebrates, as well as herbivorous fish and algae) ».*



Dystrophisation et Sécurité alimentaire **Mars 2021 - (AAC 2021-05)**

La production agricole actuelle utilise un excès de nutriments par rapport aux nutriments contenus dans les produits récoltés ; le reste est déchargé dans la nature et finit par se retrouver dans les plans d'eau de l'UE, où il vient s'ajouter à la dette historique. Cela indique que nous pourrions produire plus de nourriture sans augmenter la charge en nutriments en utilisant des espèces qui fournissent des services écosystémiques en absorbant les nutriments excédentaires.





Changements climatiques







Des millions de poissons morts tout le long du lac Karla et jusqu'à 20 kilomètres à l'est

Ces poissons d'eau douce ont rempli le port et les rivières voisines après que les niveaux d'eau ont été gonflés par les inondations de l'année dernière, suivies de mois de grave sécheresse.





Un problème universel





Un problème universel





Questions

- Quelles contraintes biologiques ?
- Quelles pathologies spécifiques ?
- Vectrices de quelles pathologies pour d'autres espèces ?
- Quels risques d'invasivité ?
- Quels débouchés, à part le « broutage » en pièces d'eau ?
- Quelles possibilités culinaires ?
- ...



Qui est intéressé ?

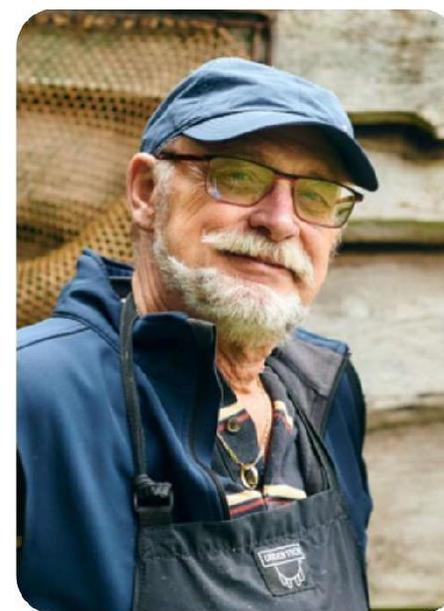


3. Aquaculture Advisory Council (AAC)



Brefs échos des groupes de travail de l'AAC

Par le Dr Alain Schonbrodt





Echos de l'AAC

10-11/10/24



Code de bonnes pratiques en création

- Gestion de la santé des poissons dans le contexte des changements climatiques
(*European Aquaculture climate change adaptation and mitigation*)
- Etablissement de critères pour définir s'il s'agit de nouvelles maladies et comment réagir
- Biosécurité interne et externe, gestion de la santé, formation des acteurs (VT et éleveurs), vaccinations
- Prévention : intégration de nouvelles espèces, RAS, attention à l'antimicrobiorésistance
- Quelles mesures ? *stamping out* (VNN en dorades) ou hygiène et autovaccins (lactococcose en bars)



Parasites

- Publication d'une synthèse en novembre
- Antarctique = seul endroit où on ne trouve pas de parasites
- On attend les réactions des autorités, mais la cascade actuelle n'est pas suffisante



Polluants

- Certains biocides qu'on tente de faire admettre par l'EMA, sont considérés comme des perturbateurs endocriniens
- On recherche des niveaux de contamination maximum pour divers polluants (arsenic dans les moules, mercure dans les poissons...) et on s'inquiète de leur bioaccumulation, peu connue, et de leur impact croissant sur les algues alimentaires (cadmium, mercure, plomb...)
- Les PFAS notamment sont cités comme de gros problèmes surtout pour les poissons sauvages de grande taille... attention aux zones contaminées par les industries ; exemple, le vert de malachite provient parfois d'usages industriels mais c'est quand même l'éleveur qui est responsable
- Attention aux emballages
- Les niveaux de contamination évoluent en fonction des changements de climat, d'autant plus que les limites de détection s'améliorent



Animal Health Law

- Audits de contrôle dans deux états (Danemark et Italie)
- Le cadre de contrôle existe mais n'est pas appliqué parfaitement partout
- Des organes (VT privés...) existent mais les autorités n'ont pas encore octroyé de mandat officiel
- Enregistrement et agrément des piscicultures sont différents selon les états membres, d'où incohérence dans leur contrôle et leur conformité
- Trop peu de zones et de piscicultures reconnues comme indemnes ; de plus, les piscicultures une fois contaminées par une maladie de la liste C préfèrent souvent ne pas retrouver un statut indemne
- Il semble que des mesures de restrictions soient prises en cas de contamination déclarée afin d'éviter toute dispersion des virus.
- La plupart des piscicultures ne tiennent pas une comptabilité précise des mortalités par unité de production.



- Une certification appropriée réduit les risques de propagation entre états membres
- Des transporteurs importent des poissons sauvages sans notification aux autorités.
- Les autorités compétentes ont transcrit les mesures de l'AHL mais les enquêtes ne reflètent pas les exigences officielles
- L'évaluation des risques des élevages approuvés ne prend pas en compte tous les critères imposés par la législation
- Pour la validité des activités officielles, une expertise et un système efficace de surveillance doivent être mis en œuvre
- Le système préparatoire aux cas d'urgence est approprié au contrôle de la NHI quand elle est déclarée
- Les contrôles officiels ne ciblent pas les activités de transport ni les relais de changements d'eau
- Les autorités compétentes assurent la certification du commerce des animaux aquatiques vis-à-vis des autres états membres comme l'impose la législation UE



Mon interpellation

- L'AFSCA interdit l'abattage hors site de poissons contaminés pour les livrer à la consommation mais autorise les déversements en étangs
- De ce fait, on favorise la diffusion des épidémies de NHI
- De plus, le pisciculteur qui a été contaminé 2 ou 3 fois a tendance à ne plus se signaler

Réponse : on peut toujours consommer du poisson qui ne présente aucun symptôme

Réactions des participants

- Les autorités doivent faire preuve de plus de flexibilité ou on n'en sortira pas, il faut plus de respect pour ceux qui travaillent
- L'examen clinique ne suffit pas pour de nombreuses maladies, alors la certification = ?
- Au Danemark, on a effectué 70 visites avant de déceler une épidémie d'AIS
- Dans certains états, il est question de réduire encore, voire d'offrir des dérogations de visites par les autorités compétentes... et ils en ont le droit même sans accords bilatéraux.

Andrea Fabris, président du WG1 demande qu'on collationne tous les cas litigieux.

NB : notifier les suspicions à l'AFSCA avant d'appeler le vétérinaire (frais d'analyses)



Règlement sur les aliments médicamenteux

- La Directive 2024/1159 admet l'exception pour les aquacultures ; le règlement 2019/4 imposait que l'administration orale soit réservée à des usages individuels ou à de très petits lots
- Il sera donc admis d'administrer les médicaments aquacoles en surface des aliments et non incorporés en cas d'urgence (atteinte inacceptable, mortalité élevée...) et au cours d'un seul traitement, mais il faut résoudre les problèmes de contamination croisée, de manque d'homogénéité et les dosages inappropriés...

Mais

- cette dérogation est de la compétence des états membres (risque de concurrence déloyale)
- on s'attend à ce que tous les effets indésirables ne soient analysés que pour décembre 2025
- il est permis d'importer des médicaments et aliments médicamenteux de l'étranger en cas d'urgence



Domestication

- En vue d'une diversification des produits, on recherche les critères de domestication pour des nouvelles espèces
- Les ONG de protection animale sont contre ces recherches vu que « la domestication est une perte de bonheur pour l'animal »



Évaluation du règlement relatif à la politique aquacole (politique commune de la pêche ou PCP)

- 87 réponses à l'enquête préalable
- Une consultation publique aura lieu de décembre 2024 à février 2025
- On constate que la Politique Commune de la Pêche n'a pas atteint ses objectifs
- On va faire une évaluation à mi-parcours, aussi pour le FEAMPA
- Une aide FEAMPA à l'encadrement sanitaire n'est pas totalement exclue
- Une concurrence déloyale apparaît parce que certains états membres n'ont pas encore donné accès aux aides, ce qui décourage les investissements par leurs ressortissants
- Les autorités vont insister de plus en plus sur la durabilité des aliments pour animaux
- Recherche d'espèces à bas niveau trophique (*Low trophic level*), ce qui est une opportunité pour l'environnement mais va poser un problème aux producteurs ; il faut trouver des espèces qui offrent une valeur ajoutée suffisante (problème des carpes)
- On affronte aussi un paradoxe : on demande aux éleveurs de réduire leur impact environnemental mais on les empêche de s'équiper en panneaux photovoltaïques, etc... pour des raisons de Natura 2000 ou autres.



L'évaluation des orientations stratégiques de la PCP (diversification, emploi...) aura lieu à mi-parcours en automne 2025.

Pour l'instant, on constate une divergence sérieuse entre les rapports nationaux et les rapports de la Commission, notamment concernant les niveaux de mise en œuvre de la PCP et ses résultats.

Cela vaudra aussi pour le FEAMPA.



Politique alimentaire commune

- Le BEUC a produit une publication : « l'illusion du choix » : le consommateur est trop conditionné (grandes surfaces, pubs...) pour définir de façon autonome son alimentation
- La concurrence par des états tiers est très déloyale : on impose aux producteurs UE des règles éthiques qu'ils finissent par payer
- Exemple : le BE animal ; ces mesures renchérissent le prix de nos produits et favorisent les produits importés de pays où elles ne sont pas appliquées ; en somme, c'est le producteur UE qui paie le respect du BEA dans nos régions



Analyse EUMOFA

- Observatoire des produits de la pêche et de l'aquaculture
- L'aquaculture représente 11% des produits de la mer, 29% avec les produits importés
- Le bio se développe lentement : 9% viennent d'UE, surtout les moules et les saumons irlandais
- Il faut expliquer au public pourquoi les poissons sauvages (produits de la pêche) ne seront jamais bio (pas de BEA, aucun contrôle de la qualité des zones de pêche ni de l'alimentation...)
- Néanmoins, les produits de la pêche sont avantagés par leur grande diversité par rapport à l'aquaculture
- À ma demande, l'orateur a expliqué que, dans le tableau des critères de choix, le sanitaire n'est pas envisagé parce que c'est un préalable admis unanimement
- Voir sur contact-us@eumofa.eu ou www.eumofa.eu
- Noter la discordance entre l'orientation des recommandations officielles envers l'aquaculture et le comportement des consommateurs, donc le risque d'orienter les aquaculteurs dans des directions erronées

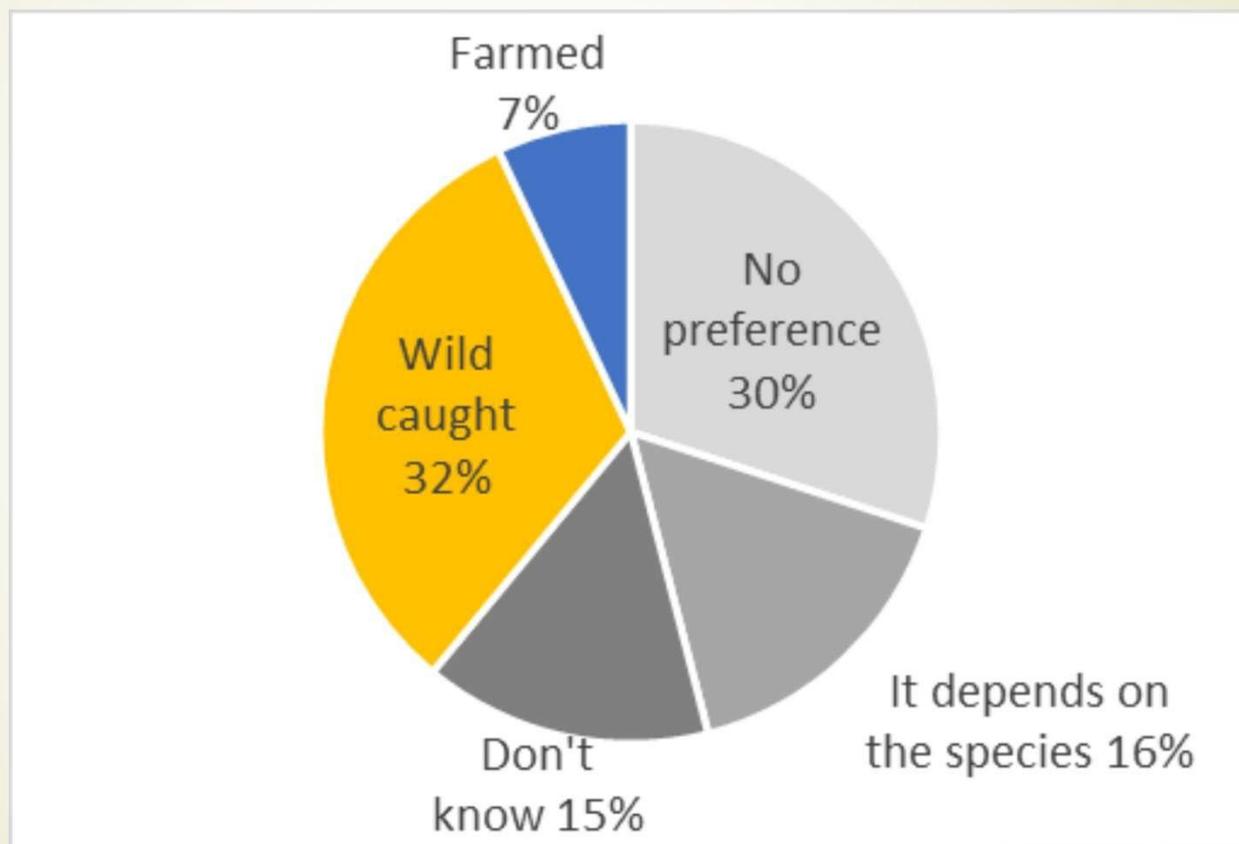


Main criteria for consumers when buying fish: appearance, price and origin





No clear preference between farmed and wild-caught products for 61% of the consumers





4. Commission Filière

Mise en œuvre d'une Commission Filière

Rôles :

- ✓ Outil de développement axé sur les spécificités de la filière, avec un accent porté sur la dimension économique.
- ✓ Favoriser la concertation et l'échange d'idées entre l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur.
- ✓ Organiser des réunions plénières (au moins 2 par an) sur des thématiques ciblées et initier des groupes de travail associés.

Composition :

Producteurs associés à tous les autres maillons de la filière tel que fournisseur, transformateur, grossiste, distributeur, commerce, restaurateur, chercheur, etc.





Commission Filière

Mise en œuvre d'une Commission Filière

Thématiques :

Marchés, commercialisation et débouchés, Aspects technico-économiques, légaux, sanitaire et qualité, scientifiques, innovation, ...

Déroulement :

Le Collège des Producteurs anime la Commission Filière et suit les actions issues en impliquant des acteurs clés.

Objectifs :

- ✓ Répondre aux enjeux et besoins spécifiques de la filière.
- ✓ Créer de nouvelles opportunités
- ✓ Faciliter le développement économique de la filière en adéquation avec les réalités du terrain

Intéressé ? Contact : bertrand.hoc@collegedesproducteurs.be ou 0476947825



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024





5. Commercialisation



Débouchés commerciaux au travers d'outils numériques

Par M. Karl Noben



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024

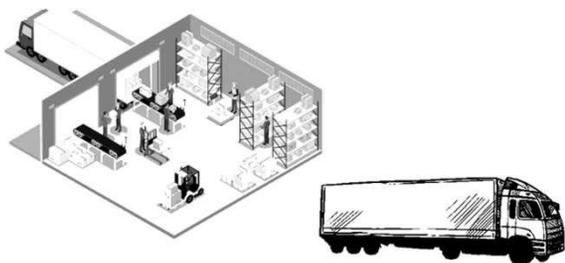


Ecosystème d'outils numériques pour booster le commerce de produits locaux en B2B

La Charrette – Le réseau social de la logistique locale -

<https://lacharrette.org>

- Objectifs : Trouver des partenaires logistique circuits courts et des débouchés
- Cibles : Producteurs/transfo, intermédiaires, distributeurs, **transporteurs**



Outils de vente

- En magasin / coopératives : **LinkedFarm, Socléo**
- Autres secteurs (GMS, collectivités...)



ERPs et outils de promotion

- Webshop et solution de gestion
- Opérateurs régionaux : APAQ-W...
- Opérateurs provinciaux, GAL ...

BDL217 - La base de données harmonisée du référencement de produits

<https://bdl217.collegedesproducteurs.be/>

- Objectifs : Partager l'information de référencement des produits locaux
- Cibles : Producteurs/transfo, intermédiaires, distributeurs, institutionnels



BDL217 :

simplifier l'échange d'infos produit

- Tendre vers une **gestion unique et centralisée du catalogue** des producteurs en circuit court (comme le fait GS1 pour le circuit long)
 - Intégrer la diversité des interlocuteurs et de leurs outils
 - > Plus grand commun dénominateur du référencement de produit pour maximiser les usages
- Win – Win :
 - Moins de travail administratif pour les producteurs / transformateurs et pour leurs partenaires / intermédiaires (coopératives, grossistes...)
 - Simplification de la recherche de produits pour les acheteurs
 - Diffusion d'informations de qualité (« à jour »...)
 - Contrôle de la diffusion et ciblage commercial





négociation commerciale et contractuelle

➤ Le producteur garde



la



acheteur

Recherche par mot-clé

Trier par: Date de mise à

truite

Producteur

Equipe

Type de produit

Catégorie

Secteur agricole - Producteur

Secteur agricole - Producteur

Labels et certifications

Saisonnalité

Marque

Ref Product



Poisson - Préparé/Transformé (Périssable) | Pisciculture Mathonet
BIO - FILETS PAPILLONS DE TRUITE ARC-EN-CIEL AVEC PEAU

La seule truite BIO & Belge! Poisson en filet, Pêche du jour emballée sous vide adapté au retail
 Etiquetage sur chaque... [Afficher plus](#)

Biologique (EU)



Poisson - Non Préparé/Non Transformé (Périssable) | Pisciculture Mathonet
TRUITE ARC-EN-CIEL EVISCÉRÉE - ENTIÈRE "PRÊTE À CUIRE"

Poisson entier, éviscéré, Pêche du jour emballée en box sous glace ou individuellement sous vide. L
 conditionnement sous vide... [Afficher plus](#)



Poisson - Préparé/Transformé (Périssable) | Pisciculture Mathonet
FILET DE TRUITE ARC EN CIEL FUMÉE ~125G

Marinées avec notre mélange d'épices, le jour de la pêche, sur base de notre recette familiale! Fum
 chaud avec... [Afficher plus](#)

BDL217 : Vue

bdl217.collegedesproducteurs.be/products/119ee865-f5ce-4z

MOUSSE DE TRUITE SAUMONÉE FUMÉE - 150 GR

Raviers de 150gr de mousse de filets de truite saumonée fumée conditionnée sous atmosphère protectrice.
 Idéal pour l'apéro, un petit déjeuner salé, une décoration d'assiette, un sandwich, un plaisir coupable, ...
La goûter, c'est risquer de ne plus savoir s'en passer !

Détails du produit

Marque	Pisciculture Mathonet
GTIN	5410517000557
Allergènes	Oeufs, Poisson, Lait, Moutarde
Poids/contenance du produit	
Saisonnalité	
Valeurs nutritionnelles	
Energie	309 kcal
Sel	1300 mg
Graisses	26400 mg
Graisses saturées	5200 mg
Carbohydrates	5100 mg
Sucre	800 mg
Protéines	12400 mg
Production / volumes	
Date de péremption et conditions de conservation	
Politique de prix	
Tarif * Grossistes / Centrales d'achats ** Magasins indépendant & franchisés / HORECA / Traiteurs Coût logistiques facturés séparément, prestataire logistique différent suivant le type de client	
Produit par	
Pisciculture Mathonet 1, Borgueuse Hé, 4960, Malmedy, Belgique +32 80 57 00 40	
Les produits de ce producteur	

+ toutes ces informations sont accessibles
 par interconnexion des bases de données



6. FEAMPA



Programme européen FEAMPA

Par Mme Rachel Sundar Raj



Assemblée sectorielle – Aquaculture
30/05/2024



FEAMPA



Rachel SUNDAR RAJ



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024

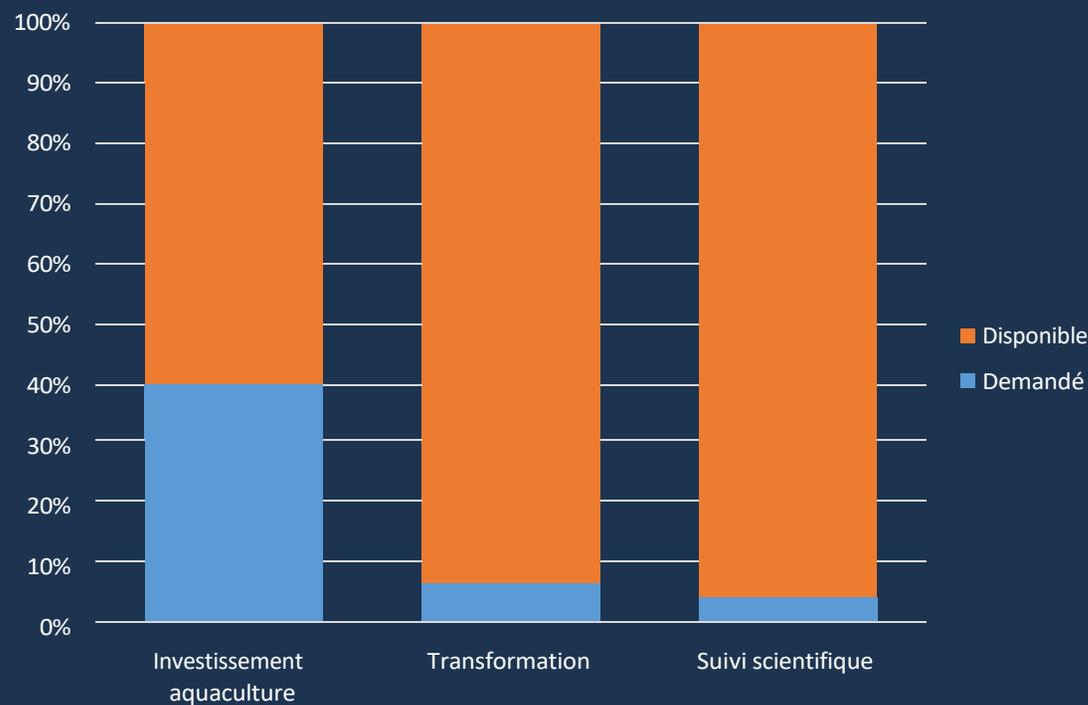




Aides individuelles

16 projets déposés

- Aides investissement aquaculture : 10
- Transformation : 3
- Suivi scientifique : 3





Calendrier

Aides individuelles

- Avant fin 2025 - Notification de sélection des 1^e et 2^e appels
- Premier trimestre 2025 - 3^e appel
- Premier trimestre 2025 - Séance d'informations Calista pour l'encodage des dépenses

Projets d'intérêt collectif

- Premier trimestre 2025 - 4^e appel



FEAMPA



L'EQUIPE



Rachel Sundar Raj

Coordination du PwScP

- Bioingénieure
- Au SPW depuis janvier 2024

rachel.sundarraj@spw.wallonie.be

081/649.448

feamp.dgarne@spw.wallonie.be



Contrôle et comptabilité

081/649.449





Actions de la coordination

Des mesures à décrire

- A.2.1.2.c : Formation au métier d'aquaculteur
- A.2.1.4 : Aides individuelles à la conversion à la production aquacole biologique et à son maintien

Divers

- Suivi et évaluation des projets
- Rédaction des procédures et du programme
- Rapports pour la CE
- Réponses aux questions parlementaires et du cabinet
- Vérification des lots de dépenses
- Recherches juridiques
- Réponses aux questions des potentiels bénéficiaires
- Evaluation du FEAMP
- Audits et certification des comptes
- Formation du·de la future contrôleur·euse
- Plan de communication
- ...



7. FEAMPA SoCoPro



Intitulé du projet : **Soutien à la formation en Aquaculture**

Porteur du projet : **Collège des Producteurs**

Durée du projet : **mai 2024 à mai 2026**



3 axes prioritaires :

- ✓ Assurer une formation continuée des pisciculteurs
- ✓ Développer une formation professionnelle qualifiante en aquaculture
- ✓ Développer une formation grand public en aquaponie



Assemblée sectorielle – Aquaculture
30/05/2024





FEAMPA SoCoPro

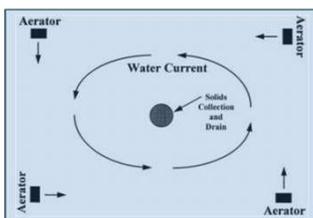


Formation continue des pisciculteurs

- ✓ Formations pratiques au travers de voyages d'étude dans les pays limitrophes
- ✓ Formations théoriques au travers de séminaires sur des thématiques ciblées

Objectifs

- Renforcer la résilience de nos systèmes d'élevage et en assurer la pérennité.
- Assurer une transmission de savoir-faire et de méthodes d'élevage durables (diversifications, solutions techniques et zootechniques, santé, etc.).
- Mobiliser des ressources au niveau international dans les pays voisins confrontés à des réalités similaires.



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024





FEAMPA SoCoPro



A vos agendas !

Formation continuée des pisciculteurs partie pratique :

- ✓ **1er voyage d'étude aura lieu en France les lundi 10, mardi 11 et mercredi 12 février 2025**

Thèmes : durabilité, diversification et réalités communes des filières

Formation continuée des pisciculteurs partie théorique :

- ✓ **1er séminaire sur le sanitaire : Prophylaxie en salmoniculture et en cypriniculture aura lieu au sein du Collège des Producteurs à Namur le lundi 2 décembre**



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024





FEAMPA SoCoPro



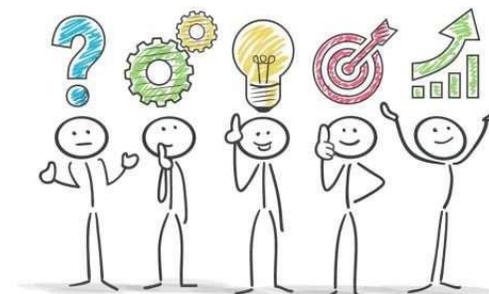
Formation professionnelle qualifiante en aquaculture

Objectifs

- Créer une formation professionnelle en 2025.
- Développer une offre en stage en adéquation avec les ressources et les besoins de la filière.
- Permettre un transfert des savoir-faire et des compétences intergénérationnelles.
- Favoriser la reprise des exploitations et le développement de nouveaux projets aquacoles.
- Donner de l'attrait et de la visibilité aux métiers de l'aquaculture aux jeunes.



- ✓ **Le référentielle de formation a été élaboré en collaboration avec l'IFAPME**
- ✓ **Le référentiel est en cours de révision par un groupe de travail constitué de 10 pisciculteurs**
- ✓ **Promotion de la formation au travers des médias**



Assemblée sectorielle – Aquaculture
12/11/2024





Actions et calendrier de mise en œuvre de la formation professionnelle en Aquaculture

- Détermination du référentiel de formation (1/05/2024 au 31/12/2024)
- Création des fiches d'enseignement (31/01/25 au 31/05/2025)
- Déclinaison du référentiel de formations en modules de cours (31/01/25 au 31/05/2025)
- Validation du référentiel de formation par le comité de gestion de l'institut et le ministre de tutelle (31/01/25 au 31/05/2025)
- Identification des formateurs (01/05/2025 au 30/06/2025)
- Analyses de la logistique et de la programmation (01/05/2025 au 30/06/2025)
- Mise en œuvre de la formation avec le Centre IFAPME de Marloie (15/09/2025)
- Communication et publicité (1/05/2024 au 1/05/2026 - 01/05/2025 pour l'IFAPME)





Formation grand public en aquaponie

Objectifs

- Développer une formation théorique et pratique sur l'aquaponie
- Vulgariser et rendre accessible les connaissances de base en aquaponie.
- Favoriser le développement de l'aquaponie au travers de nouveaux acteurs et de nouveaux projets.

- ✓ **Un appel d'offres a été lancé le 7 novembre pour une consultance visant à mettre en œuvre et réaliser des formations grand public en aquaponie. La clôture de cet appel d'offres est prévue pour le 10 décembre.**





Merci de votre attention