

PROGRAMME

DIMANCHE 27 JANVIER

Horaire & salle

Session

12h30 – 15h15

ATELIER : Poissons d'élevage biologique en Europe et en Amérique du Nord

Barcelona AB

Présenté en anglais,
pas d'interprétation

Cet atelier a) présentera l'histoire et le développement des normes de l'aquaculture biologique en Amérique du Nord et en Europe ; b) explorera les opportunités pour une plus grande convergence des normes pour l'aquaculture biologique. Les États-Unis, le Canada et l'Union européenne sont maintenant tous impliqués dans le processus de développement de normes biologiques gouvernementales pour les poissons d'élevage. Un certain nombre de certificateurs privés, principalement en Europe, certifient déjà comme « biologiques » les poissons d'élevage produits sous des normes privées. Les parties prenantes canadiennes, européennes et américaines ont différentes visions quant aux normes de l'aquaculture biologique. En particulier, les certificateurs privés européens, les ONG et les consommateurs semblent largement accepter la production biologique des espèces carnivores et des poissons élevés dans des cages. À l'opposé, de nombreux américains pensent que de tels élevages de poissons sont en contradiction avec les principes de l'agriculture biologique. De nombreux producteurs, distributeurs et consommateurs considèrent le label « bio » comme étant la meilleure des références pour la production alimentaire. Toutefois, une différence entre les normes en aquaculture biologique adoptées en Amérique du Nord et celles adoptées en Europe, pourrait aboutir à un manque de cohérence du mouvement en faveur de la durabilité des produits aquatiques. Cet atelier est une première étape pour contribuer à une meilleure collaboration sur le sujet.

Animé par Dr. Rebecca Goldberg (Environmental Defense), Dawn Purchase (Marine Conservation Society, UK) et Shauna MacKinnon (Living Oceans Society).

Tibidabo AB

Présenté en anglais,
pas d'interprétation

ATELIER : Protéger les océans qui nous nourrissent : comment les émissions de CO₂ menacent l'industrie de la pêche. Ce que nous pouvons faire pour y remédier.

Les émissions mondiales de CO₂ (37,5 milliards de tonnes/an) ont un impact sur les océans et peuvent réduire la valeur des principales pêcheries. Chaque année, un tiers des émissions totales se mélange à la mer, réagit avec l'eau de mer pour former de l'acide carbonique et attaquer la base de la chaîne alimentaire marine. Les producteurs, les distributeurs et les consommateurs ont urgemment besoin de l'amélioration de la compréhension des impacts potentiels (recherche scientifique) et du soutien des politiques pour limiter les dégâts. L'industrie de la pêche a une grande influence sur la politique relative aux océans et peut jouer un rôle important en défendant les opinions nationales et les politiques internationales. Ceci pourrait être une opportunité d'échanges entre l'industrie et les organisations environnementales afin de protéger les océans qui nous nourrissent.

Animé par Brad Warren (National Fisheries Conservation Center and Sustainable Fisheries Partnership) et John Guinotte (Marine Conservation Biology Institute).

15h30 – 18h15
Barcelona AB

Présenté en anglais,
pas d'interprétation

ATELIER : Traçabilité des produits de la mer : un élément essentiel pour la durabilité

Des incidents récents liés à la contamination d'aliments et de farine de poisson par des substances introduites illégalement et souvent toxiques ont mis en avant la question de l'origine et du contenu de nos aliments. L'industrie des produits de la mer ne fait pas exception. La substitution de produit, de manière intentionnelle ou non, les produits de la mer de provenance illégale et le problème des certifications non vérifiées constituent la principale préoccupation de l'industrie des pêches au niveau mondial. La fraude en matière de pêche (substitution d'une espèce chère par un poisson moins cher) et la vente de produits de la mer en provenance de pêche illicite, non déclarée et non réglementée (IUU) anéantissent l'industrie. La traçabilité est un composant fondamental de tout programme de certification des produits de la mer. Même si le MSC - Marine Stewardship Council - dispose d'un certificat de chaîne de traçabilité, le problème est beaucoup plus vaste. Toutefois, la mise en œuvre d'étapes rigoureuses de traçabilité par tous les principaux pays importateurs et les acheteurs de produits de la mer ainsi que la possibilité de vérifier les pratiques de pêche, réduiront non seulement les activités illégales et non durables, mais contribueront également à une plus grande confiance des consommateurs. Cet atelier discutera des outils techniques et législatifs disponibles pour combattre les actes malintentionnés et le commerce illégal des produits de la mer. En garantissant aux acheteurs que les produits qu'ils achètent proviennent de sources légales, la traçabilité aidera les pêcheries à devenir durables.

Animé par Howard Johnson (Sustainable Fisheries Partnership & H.M Johnson & Associates), avec Hessel De Haan (De Haan Automatisering), Amy Jackson (Marine Stewardship Council), Mike Mitchell (Young's Seafood), et Geir Myrøld (TraceTracker Innovation ASA).

Tibidabo AB

Présenté en anglais,
pas d'interprétation

ATELIER : Durabilité des produits de la mer : que doivent savoir les décideurs politiques, les acteurs de la filière et les consommateurs ?

L'objectif de cet atelier est de solliciter l'avis des ONG, des gouvernements et des acteurs de la filière sur la traduction des résultats d'un projet international de recherche de plusieurs années en informations utiles pour définir les impacts environnementaux et socioéconomiques de l'écobilan (cycle de vie) de la production de saumon (www.ecotrust.org/lca). Avec un approvisionnement provenant à la fois de la pêche et de l'aquaculture, le saumon est un très bon exemple pour étudier la durabilité des produits de la mer. Cet atelier consistera en des discussions sur les outils d'information, les canaux de distribution et les synergies potentielles avec les campagnes d'éducation des consommateurs ou avec les initiatives de la filière d'approvisionnement, et les possibilités de partenariat à l'échelle européenne. La définition d'une stratégie de communication pour aider à traduire la recherche en résultats tangibles est un des résultats attendus de cet atelier.

Animé conjointement par Dr. Astrid Scholz (Ecotrust) et par Dr. Peter Tyedmers (Université de Dalhousie).

19h00 – 21h00
Top City,
19^{ème} étage, Hôtel
Princesa Sofia

Réception de bienvenue

Rejoignez l'Alliance Seafood Choices pour inaugurer le Seafood Summit en célébrant les produits de la mer durables et les groupes et organisations qui font de ce marché une réalité. L'Alliance annoncera les finalistes des Seafood Champion Award 2008 au cours de la réception.

LUNDI 28 JANVIER

Horaire & salle

Session

08h00 – 09h30

Petit-déjeuner pour les personnes séjournant à l'hôtel Princesa Sofia

Gaudi

09h30 – 10h45

Discours de bienvenue

Tarragona + Girona

- *Mr Mike Boots, Directeur, Alliance Seafood Choices*
- *Dr Callum Roberts, professeur, université de York, Royaume-Uni & membre du conseil d'administration de SeaWeb*
- *Mr Christian Rambaud, Chef d'Unité, Organisation commune des marchés et commerce. Direction Générale de la pêche et des affaires maritimes. Commission européenne*
- *Mr Joaquim Llana, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Action Rurale, Gouvernement de Catalogne*

Présenté en anglais et en catalan, interprétation disponible*

11h00 – 12h30

Les difficultés rencontrées par les pêcheries : comment les distributeurs et les transformateurs peuvent-ils aider les pêcheries sur « liste rouge » à devenir durables ?

Tarragona + Girona

Présenté en anglais, interprétation disponible*

L'objectif est de faire en sorte que les distributeurs et les transformateurs évitent de s'approvisionner auprès de pêcheries mal gérées - appelées pêcheries sur « liste rouge ». Si les distributeurs et les transformateurs refusent de dialoguer avec ces pêcheries « liste rouge », cela ne contribuera pas à améliorer la situation. Les intervenants présenteront les règles de base que certains distributeurs et transformateurs ont développé pour travailler avec des pêcheries ayant des problèmes de durabilité et expliqueront les difficultés rencontrées entre l'amélioration des pêcheries pauvres et l'endossement de pratiques de pêche inacceptables.

Animé par Jim Cannon (Sustainable Fisheries Partnership), avec les intervenants Alex Olsen (Espersen), Simon Rilatt (Young's Seafood), et Mark Powell (Ocean Conservancy).

Lleida

Guide du débutant pour un écolabel crédible

Présenté en anglais, interprétation disponible*

Avec la multiplication de guides et d'écolabels sur le marché des produits de la mer, comment les pêcheries et les acteurs de la filière peuvent-ils reconnaître les « bons » et les « mauvais » choix ? Autour des informations visant à orienter les choix des producteurs et des acheteurs, se posent la question de leur crédibilité; et au delà, la question de leur validité auprès des instances nationales et internationales. Des experts en normes internationales et indépendantes informeront les participants sur ce qu'il faut rechercher et présenteront leurs propres analyses et conseils. Les intervenants ne recommanderont aucun programme particulier d'écolabel ou de certification. Les congressistes analyseront quels critères sont importants, et pourquoi, et aideront à poser les bonnes questions au sujet des écolabels qui sont en compétition.

Animé par Marie-Christine Monfort (Marketing Seafood) avec les intervenants : Elizabeth Guttentstein (ISEAL Alliance), Carl-Christian Schmidt (OCDE – Direction pour l'alimentation, l'agriculture et les pêches) et Rolf Willmann (Département pêche et aquaculture, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture).

11h00 – 12h00

Sitges + Roses

Interprétation anglais-
espagnol disponible

L'initiative de Lira-Carnota : les pêcheurs de Galice passent à la durabilité.

Les pêcheurs de Lira-Carnota ont décidé en 2003 – juste après que les déversements de pétrole du Prestige aient détruit leur zone de pêche – d'établir une réserve de pêche dans leur zone d'influence de la côte sud da Morte (Galice, Nord-Ouest de l'Espagne). Cette zone a été identifiée par le WWF en 2005 comme un des trésors marins à préserver. En collaboration avec l'Université de La Corogne et la Fondation LonXanet, le WWF-Espagne soutient les pêcheurs dans ce projet de création d'une réserve de pêche qui comporte un suivi biologique et sociologique, le travail de volontaires, des actions d'information et de sensibilisation, ainsi que des activités liées au MSC. Cette stratégie comporte également d'autres initiatives pour améliorer la commercialisation (via Internet) et la sensibilisation du public pour développer une pêche durable et contribuer à une vie équitable et digne pour les pêcheurs.

Présenté par Meredith Lopuch (WWF Community Fisheries Program) et Emilio Louro (Cofradía de Pescadores de Lira Carnota).

12h45 – 13h45

Gaudi

Déjeuner

14h00 – 15h30

Tarragona + Girona

Présenté en anglais,
interprétation
disponible*

S'adresser aux consommateurs : communiquons-nous suffisamment bien auprès des consommateurs sur la durabilité des produits de la mer ?

Les intervenants présenteront différentes perspectives de l'interface avec le public acheteur de produits de la mer. Des représentants d'un transformateur de produits de la mer, un distributeur britannique et un journaliste expliqueront les enjeux majeurs pour lesquels les consommateurs ont besoin d'être informés. Ils donneront un aperçu sur la façon dont ces communications sont réalisées au Royaume-Uni. Nous verrons comment des interactions différentes de consommateurs peuvent créer une phobie par rapport aux produits de la pêche ou au contraire permettre de construire une « confiance dans la marque », et ce que nous pourrions faire pour garantir que les consommateurs concernés reçoivent des informations valables pour réaliser une décision d'achat informée.

Animé par Dr. John Harman (Sea Fish Industry Authority) avec les intervenants Mark Ventress (Young's Seafood), Young's Seafood), Melanie Sachdeva (Sainsbury's) et CJ Jackson (Billingsgate fish market).

Lleida

Présenté en anglais,
interprétation
disponible*

Thon rouge de la Méditerranée et de l'Atlantique Est : situation actuelle relative à l'état des stocks, la gestion des pêcheries, le commerce et la consommation

La mer Méditerranée supporte la plus importante pêcherie de thon rouge au monde. C'est une espèce importante pour l'écologie de la Méditerranée et les communautés côtières bénéficient de sa pêche depuis des millénaires. Le fort développement des techniques de pêche et d'élevage pour alimenter le marché japonais a poussé les stocks au bord de l'extinction. Pour rétablir les stocks, il est urgent de mettre en œuvre des mesures de gestion draconiennes. Une traçabilité complète des poissons contribuera certainement à éradiquer le volume significatif de captures illicites, non déclarées et non réglementées. Les intervenants analyseront avec attention l'impact des niveaux actuels de consommation sur l'industrie de la pêche et sur les marchés.

Animé par Dr. Sergi Tudela (WWF Méditerranée), avec Dr. Ted Bestor (Harvard University), Dr. Alain Fontenau (Institut de Recherches pour le Développement), et Dr. Makoto Miyake (PhD Fisheries Biology).

<p>14h30 – 15h30 Sitges + Roses</p> <p>Présenté en anglais, pas d'interprétation</p>	<p>Index de la performance globale de l'aquaculture (GAPI) - Une approche standardisée pour l'analyse d'une aquaculture durable</p> <p>L'index de la performance globale de l'aquaculture (GAPI), outil d'évaluation quantitative et de politique pour informer sur le développement de l'aquaculture durable. Contrairement à d'autres approches similaires qui traitent seulement des classements de performance, nous avons ici adopté une approche « proximité de la cible » qui identifie les valeurs cibles des principaux critères de durabilité. La valeur de cette approche ne réside pas uniquement dans les classements généraux, mais elle constitue également l'opportunité de comparer directement la valeur des groupes pairs (espèces, pays, intensité de la production, etc.) en utilisant des données normalisées, non relatives. En procédant ainsi, les « acteurs leaders » et les « acteurs en retard » sont clairement identifiés en soulignant les bonnes et les mauvaises pratiques. L'analyse des indicateurs de données met en évidence les cas où les ressources limitées devraient être ciblées pour un rapport maximal et quels sont les facteurs qui rendent la durabilité improbable ou impossible et pourquoi.</p> <p>Présenté par Dr. John Volpe and Jennifer Gee (School of Environmental Studies, University of Victoria).</p>
<p>15h30 – 17h00</p>	<p>Pause café</p>
<p>15h45 – 16h45 Lleida</p> <p>Présenté en anglais, pas d'interprétation</p>	<p>Séance cinématographique : courts-métrages sur les produits de la mer durables et les océans sains.</p> <p>Les films permettent de toucher de larges publics et sont de plus en plus utilisés pour éduquer et plaider en faveur de la durabilité des produits de la mer. Cette séance présente plusieurs courts métrages produits par différents participants, dont la fondation pour la justice environnementale (Environmental Justice Foundation), la télévision Warner Hanson (feuilleton Chefs A' Field), Chef Tom Aikens, et l'école de médecine de Harvard.</p>
<p>17h00 – 18h30 Tarragona + Girona</p> <p>Présenté en anglais, interprétation disponible*</p>	<p>Nourrir la planète : un mouvement mondial pour la durabilité des produits de la mer est-il favorable ou défavorable aux pays en voie de développement ?</p> <p>La moitié du commerce mondial de la mer provient des pays en voie de développement, apportant des revenus vitaux aux nations les plus pauvres du monde. La surpêche est une menace significative et, en 2002, la conférence mondiale sur le développement durable a reconnu le besoin d'assister les pays en voie de développement pour la conservation et la gestion durable des ressources de la mer. Cette session soulignera les problèmes rencontrés par les pays en voie de développement qui négocient les produits de la pêche au plan régional, national et international. Les intervenants présenteront le rôle des produits de la mer au sein de ces communautés, au niveau culturel et économique et pour la sécurité alimentaire de ces pays; chacun des intervenants présentera un des aspects liés au commerce des produits de la mer et à la pêche durable.</p> <p>Animé par Meredith Lopuch (WWF Community Fisheries Program) avec les intervenants Marc Allain (auteur du rapport de Greenpeace, <i>Trading Away Our Oceans</i>), Nancy Gitonga (Ancienne directrice des Pêcheries, Kenya) et le Dr. Olujemisi Oloruntuyi (Chef de projet pour le développement des pêcheries au niveau mondial - Developing World Fisheries Project Manager – MSC).</p>

<p>Lleida</p> <p>Présenté en anglais, interprétation disponible*</p>	<p>Fermeture des ports pour les captures illicites, non déclarées et non réglementées (IUU)</p> <p>Toute capture illicite, non déclarée et non réglementée (IUU) finit par être débarquée dans un port de pêche. Alors que les activités de pêche IUU se déroulent en catimini, c'est souvent la première opportunité pour les autorités d'empêcher que le poisson arrive sur le marché. Les intervenants présenteront le rôle joué par les ports en autorisant – et le rôle qu'ils pourraient jouer en empêchant – le commerce des pêches pirates de s'étendre, ainsi que des mesures pour renforcer l'obligation et l'autorité des états portuaires à dissuader la pêche IUU.</p> <p>Animé par Gerry Leape (Pew Environment Group), avec Adriana Fabra (Antarctic and Southern Ocean Coalition), Javier Garat (International Coalition of Fisheries Associations), et Sari Tolvanen (Greenpeace International).</p>
<p>17h30 – 18h30</p> <p>Sitges + Roses</p> <p>Présenté en anglais, pas d'interprétation</p>	<p>FishSource : mise en œuvre des politiques d'approvisionnement en produits de la mer durables : palier au manque d'information</p> <p>Les grands distributeurs s'approvisionnent généralement auprès de centaines de pêcheries. Même des évaluations « basiques » de durabilité s'élèvent rapidement à des centaines de milliers d'euros ; ce qui représente un obstacle majeur à l'adoption d'une politique d'approvisionnement en produits de la mer durables. Les experts impliqués dans les travaux de McDonald et d'Unilever ont proposé une « base de données commune et partagée » présentant les informations publiques nécessaires pour juger de la durabilité d'une pêcherie. Cet espace d'accès public est maintenant créé et fonctionne en ligne sous le nom de FishSource. Jim Cannon du Partenariat des pêcheries durables (Sustainable Fisheries Partnership) présentera le fonctionnement de FishSource, les informations disponibles, et comment les acheteurs, ainsi que toutes personnes fournissant des conseils pour un approvisionnement durable, peuvent l'utiliser.</p>
<p>18h30 – 19h30</p> <p>Gaudi</p>	<p>Réception</p> <p><i>Offerte par l'Alliance Seafood Choices</i></p>
<p>19h30 –</p>	<p>Soirée libre</p>

MARDI 29 JANVIER

Horaire & salle

Session

08h00 – 09h30

Petit-déjeuner pour les personnes séjournant à l'hôtel Princesa Sofia

Gaudí

09h30 – 11h00

Tarragona + Girona

Les distributeurs définissent « la durabilité » des produits de la mer : un regard sur les cahiers des charges des distributeurs alimentaires américains et européens concernant leur approvisionnement en produits de la mer

Présenté en anglais,
interprétation
disponible*

Avec la multiplication de normes de durabilité pour les produits de la mer émises par des organismes indépendants, certains distributeurs ont développé leurs propres cahiers des charges afin de standardiser leurs décisions d'achat et garantir que les produits de la mer qu'ils vendent aux consommateurs répondent à leurs propres critères de durabilité. Certaines de ces normes créées par les distributeurs sont maintenant les plus strictes et, dans de nombreux cas, ont un énorme pouvoir pour amener les marchés des produits de la mer vers des normes rigoureuses. Dans le cadre de cette présentation, des distributeurs présenteront leur cahier des charges relatif à leur approvisionnement ; les défis liés à l'approvisionnement en produits de la mer durables ; la réponse des consommateurs ; les conséquences sur leurs activités. Les normes concernant le saumon d'élevage serviront d'étude de cas pour analyser la façon dont la politique des distributeurs peut influencer les pratiques des industries.

Animé par Helene York (Bon Appétit Management Company Foundation) avec Carrie Brownstein (Whole Foods Market) et Aldin Hilbrands (Royal Ahold – Corporate Center).

Lleida

Qualité et traçabilité : enjeux pour la pêche artisanale en Afrique de l'Ouest

Présenté en français,
interprétation
disponible*

La qualité et la traçabilité des produits de la mer sont des enjeux mondiaux, d'une importance particulière pour la pêche artisanale d'Afrique de l'Ouest, étant donné le rôle important que ce secteur joue pour la sécurité alimentaire des populations africaines, ainsi que pour l'approvisionnement des marchés internationaux de la pêche (en particulier de l'Union européenne). Aborder ces enjeux d'une manière efficace et créative est vital pour le secteur de la pêche artisanale, les communautés côtières et les populations consommatrices de produits de la mer. Ce panel rassemblera des personnes du secteur de la pêche artisanale, ainsi que des observateurs privilégiés, afin de présenter les solutions mises en place ou envisagées.

Animé par Béatrice Gorez (Coalition for Fair Fisheries Arrangements) avec les intervenants Gaossou Gueye (Confédération nationale des organisations sénégalaises de la pêche artisanale), El Hadj Issiaga Daffe (Union nationale des artisans-pêcheurs de Guinée) et Sid'ahmed Ould Abeid (Organisation de la pêche artisanale mauritanienne).

10h00 – 11h00

Sitges + Roses

Web 2.0 et nouveaux outils de communication sur les produits de la mer durables

Présenté en anglais, pas
d'interprétation

Comment le mouvement en faveur des produits de la mer durables tire-t-il profit des réseaux sociaux en ligne, des blogs et des applications mobiles pour partager l'information et diffuser son message ? Quels sont les avantages et les difficultés de l'utilisation des nouvelles technologies pour communiquer avec les consommateurs ? Cette présentation prendra deux exemples d'utilisation des applications Internet et mobiles pour éduquer les consommateurs et promouvoir les produits de la mer durables.

Animé par Eric Rardin (Care2.com) avec la participation de Dane Klinger (Blue Ocean Institute) et Sheila Bowman (Monterey Bay Aquarium).

11h30 – 13h00
Tarragona + Girona

Renforcer le pouvoir de certains acteurs : des chefs de cuisine, des pêcheurs et des environnementalistes unis pour la durabilité des produits de la mer

Présenté en anglais,
interprétation
disponible*

Les chefs sont des acteurs importants au sein de la filière. Les produits de la mer que les chefs décident de servir déterminent dans une grande mesure les espèces qui seront demandées par les consommateurs, recherchées par les fournisseurs, et par conséquent pêchées par les pêcheurs. Il y a cependant un grand manque d'informations. Les informations transmises aux chefs sur la durabilité des produits de la mer, bien qu'en augmentation, restent faibles et inefficaces. Des changements significatifs et mesurables seraient possibles si les chefs et les organisations environnementales s'unissaient pour amener les industries des produits de la mer vers la durabilité. Comment la communauté des produits de la mer dépasse-t-elle ce manque d'informations ? Comment transmettons-nous aux chefs les informations et les outils dont ils ont besoin ? A quoi ressemblerait un monde dans lequel les chefs, les pêcheurs et les environnementalistes s'uniraient ?

Animé par Nick Hall (Institut Blue Ocean) avec les intervenants Gérard Viverito (Institut culinaire d'Amérique), Barton Seaver (Hook restaurant) et Stephen Potter (Hastings Borough Council).

Lleida

Gestion pour une aquaculture responsable : les défis des normes et de la certification.

Présenté en anglais et
en français,
interprétation
disponible*

La certification est devenue un outil efficace pour montrer qu'une production ou une récolte de denrées, dont le poisson, est responsable. Elle peut ainsi fournir une assurance crédible aux acheteurs et aux consommateurs. Il existe à l'heure actuelle des programmes internationaux pour la certification de l'aquaculture, avec des normes et une crédibilité variables, spécifiques au niveau régional, international et au niveau des espèces. Alors que beaucoup d'actions sont actuellement menées, un schéma robuste et reconnu au niveau international est encore absent, ce qui donne lieu au développement de demandes différentes de la part des acheteurs et des programmes. Cette variabilité à son tour a conduit à la confusion, à une perte économique, à un inconfort politique et même à un effondrement du marché, au niveau du producteur. Cette table ronde fournira une rapide vue d'ensemble de l'état actuel de la certification en aquaculture et des actions en cours. Elle examinera également comment les entreprises, qu'elles soient productrices ou acheteuses, traitent du défi de l'assurance et de l'aquaculture responsable – et elle se demandera comment un programme internationalement reconnu pourrait devenir une réalité, étant donné la complexité de la production en aquaculture.

Animé par Melanie Siggs (Alliance Seafood Choices) avec Bertrand Coûteaux (Groupe UNIMA), Andrew Mallison (Marks and Spencer), et Matthew Elliot (Sea Change Management LLC).

12h00 – 13h00
Sitges + Roses

De grandes attentes : comment l'engagement de Wal-Mart a été catalyseur de changement.

Présenté en anglais, pas
d'interprétation

Cela fait deux ans que la société Wal-Mart s'est engagée à s'approvisionner auprès de pêcheries labellisées MSC pour ses produits frais et congelés. Ce panel analysera les impacts de cet engagement sur les pêcheries, les fournisseurs, la société Wal-Mart elle-même et le secteur de la distribution au niveau international. Au-delà de l'engagement de Wal-Mart, les intervenants étudieront comment cette décision a influencé le mouvement général de la durabilité des produits de la mer et comment elle a orienté l'industrie vers la durabilité. Cet effet de vague est sans doute le plus grand impact de l'annonce de Wal-Mart ; le groupe dressera la situation de « l'après-annonce » en Amérique du Nord, en Europe et en Asie.

Animé par Rupert Howes (MSC), avec les intervenants Jim Cannon (Sustainable Fisheries Partnership) et le Dr. Christopher Brown (ASDA Stores Ltd.).

13h00 – 14h00
Gaudi

Déjeuner

14h30 – 16h00
Tarragona + Girona **Food Miles : prochain enjeu de développement durable ou concept fondamentalement imparfait ?**

Présenté en anglais,
interprétation
disponible*

Le changement climatique a un impact sur les océans du globe et pourrait entraver leur capacité à fournir des produits de la mer à une planète de plus en plus affamée. L'industrie alimentaire a commencé à s'attaquer à cette question avec le concept de « kilomètre alimentaire » (ou Food Miles), une idée apparemment utile, qui s'est révélée très controversée. Cette table ronde commencera par une vue d'ensemble des questions scientifiques liées aux kilomètres alimentaires et de la contribution relative du mode de transport dans le contexte des produits de la mer. Des représentants de la Soil Association et de l'Union Mondiale pour la Nature (World Conservation Union) élargiront ensuite la discussion en présentant comment leurs propres organisations traitent des questions du changement climatique et des impacts sociétaux en s'appuyant sur la question des kilomètres alimentaires.

Animé par Dr. George Leonard (Monterey Bay Aquarium's Sustainable Seafood Initiative) avec les intervenants Mathew Parr (World Conservation Union), Hugh Raven (Soil Association Scotland) et Dr. Peter Tyedmers (Dalhousie University).

15h00 – 16h00
Lleida **La gestion collective des pêches: l'expérience des prud'homies de pêcheurs de Méditerranée et des pêcheurs de langoustines du golfe de Gascogne**

Présenté en français,
interprétation
disponible*

Les pêcheurs de Méditerranée française se sont organisés depuis plusieurs siècles en Prud'homies pour structurer l'activité halieutique en fonction des caractéristiques territoriales et valoriser leur savoir-faire par la vente directe de produits d'extrême fraîcheur. Les pêcheurs ciblent les concentrations littorales saisonnières et laissent reposer les fonds et les espèces alternativement par la permutation d'engins sélectifs. Pour préserver l'étendue et la qualité de leurs eaux sur un littoral fortement concurrencé, les prud'hommes s'engagent dans des actions : alertes, actions juridiques, cantonnements de pêche...

La pêcherie de langoustine du golfe de Gascogne est engagée dans un projet qui est un modèle pour l'ensemble des pêcheurs (250 chaluts) qui ont compris qu'ils pouvaient être actifs dans la gestion des ressources qui les font vivre. Ils ont développé des techniques qui permettent d'accroître la sélectivité des chaluts de fond dans la pêche à la langoustine.

Animé par James Smith (Collectif Pêche et Développement) avec les intervenants Hugues Autret (Commission Langoustine du CNPMM) et Christian Décugis (Prud'homie de Saint-Raphaël).

Sitges + Roses **Friend of the Sea – Certification et promotion des pêcheries durables**

Présenté en anglais, pas
d'interprétation

Paolo Bray, Directeur de Friend of the Sea (FotS), présentera le programme de certification de l'organisation pour des pêcheries et une aquaculture durables. FotS est le seul programme au monde certifiant les produits de la mer en provenance de pêcheries et de fermes d'élevage durables. FotS suit les principales recommandations de la FAO et applique des critères stricts pour les pêcheries: les produits pêchés ayant un impact sur les fonds marins ou utilisant des techniques de pêche non sélectives ne peuvent être certifiés. Un certain nombre de distributeurs et de producteurs du monde entier participent au FotS. Tous les produits certifiés sont évalués sur la conformité de leur origine et audités par des entités indépendantes accréditées. Les procédures de conformité et d'audit permettent une évaluation pratique et rentable, tout en maintenant les critères les plus stricts dans ce domaine. FotS assure la promotion active des produits certifiés et des pêcheries durables lors de salons commerciaux, auprès des médias et des distributeurs.

16h30 – 17h30 **Session plénière : Tendances mondiales pour les produits de la mer et la durabilité**
Tarragona + Girona

Présenté en anglais,
interprétation
disponible*

Tirer profit d'un produit particulier ou lancer un produit de la mer ou une campagne sur les océans devient un véritable défi quand on tient compte de la nature mondiale de l'industrie des produits de la mer. Une manière d'aborder ces défis consiste à garantir que votre organisation ou votre société reste cohérente par rapport à la direction prise par les marchés des produits de la mer. Dans le cadre du thème de ce sommet « Défis mondiaux, solutions locales », trois experts de l'industrie des produits de la mer d'Europe, d'Asie et d'Amérique du Nord discuteront des tendances et des mouvements mondiaux du marché et comment ces activités influencent nos entreprises, organisations et gouvernements au niveau régional.

Animé par John Fiorillo (IntraFish Media) avec les intervenants Fatima Ferdouse (INFOFISH), Howard Johnson (H.M. Johnson & Associates) et Marie-Christine Monfort (Marketing Seafood).

17h30 – 18h00 **Conférence de clôture : « Défis mondiaux, solutions locales »**
Tarragona + Girona *Mike Boots, Directeur, Alliance Seafood Choices*

Présenté en anglais,
interprétation
disponible*

18h00 – 19h00 **Réception**
Gaudi

Offerte par WWF et l'Alliance Seafood Choices

MERCREDI 30 JANVIER

Horaire & salle

Session

05h30 – 07h00

Visite de Mercabarna

Mercabarna est la société de gestion de l'Unité alimentaire où se situent les marchés de gros de Barcelone : le marché central des fruits et légumes, le marché central du poisson, le marché central des fleurs et les abattoirs. Cette Unité alimentaire de 90 hectares accueille plus de 900 entreprises appartenant au secteur agroalimentaire.

La visite consistera en une visite guidée, en petits groupes, du marché central des produits de la mer, suivie d'une présentation complète du marché et de ses activités. Des rafraîchissements seront offerts par Mercabarna.

08h00 – 09h30

Petit-déjeuner pour les personnes séjournant à l'hôtel Princesa Sofia

Gaudí

09h30 – 12h00

ATELIER : Pêcheries artisanales : principaux acteurs de la gestion responsable des pêcheries

Barcelona AB

Présenté en anglais et en espagnol, interprétation disponible en anglais

Animé par Bruno Correard de Responsible Fishing Alliance (RFA). Au travers d'exemples actuels, la RFA souhaite montrer que la pêche artisanale et les petites entreprises de pêche peuvent contribuer à une gestion responsable de la filière de la pêche – de la pêcherie au consommateur – car elles prennent en compte, par nature, tous les aspects de la durabilité : l'environnement, mais aussi les aspects économiques et sociaux.

- *Islande* – Artisans-pêcheurs et gestion responsable des pêcheries : exemple de la certification KRAV. Arthur Bogason, WFF & NASBO organization.
- *Chilie & Québec* – Produits de la pêche en provenance de la pêche traditionnelle : alternatives intéressantes pour le marché européen. Pedro Avendano & François Poulin, WFF.
- *Lac Victoria* (Ouganda, Tanzanie, Kenya) – La pêcherie de la perche du Nil : responsabilité sociale et économique des pays du nord. Margaret Nakato, WFF & Katosi Woman Development.
- *Suisse* – Au-delà du rêve, comment faire apparaître une relation durable entre les pêcheries artisanales et les distributeurs suisses ? Pierre Hauselman, PIEC & Coordinateur du projet pilote de la RFA « Construire une filière responsable des produits de la mer en Suisse ».