

seafood  summit



Barcelona January 2008

PROGRAMME DU SOMMET SEAFOOD 2008

Défis mondiaux, solutions locales



du 27 au 30 janvier 2008

Hotel Princesa Sofia

Barcelone, Espagne

APERÇU DU PROGRAMME

DIMANCHE 27 JANVIER

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.

ATELIER Poissons d'élevage biologique en Europe et en Amérique du Nord
Présenté par le Dr. Rebecca Goldberg (Environmental Defense) et par Dawn Purchase (**Marine Conservation Society**, UK).

15h30 – 18h15
ATELIER Traçabilité des produits de la mer : un élément essentiel pour la durabilité

ATELIER Durabilité des produits de la mer : que doivent savoir les décideurs politiques, les acteurs de la filière et les consommateurs ?
Animé conjointement par Dr. Astrid Scholz (Ecotrust), Dr. Ulf Sonesson (Institut suédois pour l'alimentation et la biotechnologie - Swedish Institute for Food and Biotechnology) et par Dr. Peter Tyedmers (Université de Dalhousie).

LUNDI 28 JANVIER

DISCOURS DE BIENVENUE *Mike Boots, Directeur, Alliance Seafood Choices*

DISCOURS D'OUVERTURE *Monsieur Christian Rambaud, DG pêche Commission Européenne*
Monsieur Joachim Llena, Ministre de l'Agriculture du Gouvernement de Catalogne

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

CONFÉRENCE Guide du débutant pour un écolabel crédible
Animé par Marie-Christine Monfort (Marketing Seafood) avec les intervenants : Elizabeth Guttenstein (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**).

CONFÉRENCE L'initiative de Lira-Carnota

CONFÉRENCE S'adresser aux consommateurs : communiquons-nous suffisamment bien auprès des consommateurs sur la durabilité des produits de la mer ?
Animé par le Dr. John Harman (Directeur développement - Sea Fish Industry Authority) avec les intervenants Mark Ventress (Directeur Unité commerciale, Young's Seafood), Young's Seafood), Melanie Sachdeva (Senior Fish Buyer, Sainsbury's) et CJ Jackson (Journaliste et directeur de la formation à Billingsgate fish market).

CONFÉRENCE 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

CONFÉRENCE Index de la performance globale de l'aquaculture (GAPI) - Une approche standardisée pour l'analyse d'une aquaculture durable

CONFÉRENCE **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 ?**
Animé par Sloans Chimatiro (Nouveau partenariat pour le développement de l'Afrique - New Partnership for Africa's Development) avec les intervenants Marc Allain (auteur du rapport de Greenpeace, *Trading Away Our Oceans*), Nancy Gitonga (Ancienne directrice des Pêcheries, Kenya) et le Dr. Oluyemisi Oloruntu (Chef de projet pour le développement des pêcheries au niveau mondial - Developing World Fisheries Project Manager – **MSC**).

CONFÉRENCE **Fermeture des ports pour les captures illicites, non déclarées et non réglementées (IUU)**

CONFÉRENCE **FishSource : mise en œuvre des politiques d'approvisionnement en produits de la mer durables : palier au manque d'information**

MARDI 29 JANVIER

CONFÉRENCE **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**

CONFÉRENCE **Qualité et traçabilité : enjeux pour la pêche artisanale en Afrique de l'Ouest**
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).

CONFÉRENCE **Web 2.0 et nouveaux outils de communication sur les produits de la mer durables**
Présenté par Éric Rardin de Care2 : présentation PowerPoint de 20 minutes, suivie d'une discussion.

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

CONFÉRENCE **Tendances mondiales pour les produits de la mer et la durabilité**

CONFÉRENCE **De grandes attentes : comment l'engagement de Wal-Mart a été catalyseur de changement.**
Animé par Rupert Howes (**MSC**), avec les intervenants Jim Cannon (Sustainable Fisheries Partnership) et le Dr. Christopher Brown (ASDA Stores Ltd.).

CONFÉRENCE **Food Miles : prochain enjeu de développement durable ou concept fondamentalement imparfait ?** Animé par le Dr. George Leonard (Monterey Bay Aquarium's Sustainable Seafood Initiative). Informations des intervenants en attente.

CONFÉRENCE **La gestion collective des pêches: l'expérience des prud'homies de pêcheurs de Méditerranée**

CONFÉRENCE **Friend of the Sea – Certification et promotion des pêcheries durables**

BILAN DES DISCUSSIONS **Session plénière : bilan des discussions**

CONFÉRENCE DE CLOTURE **Conférence de clôture : « Défis mondiaux, solutions locales »**
Mike Boots, Directeur, Alliance Seafood Choices

MERCREDI 30 JANVIER

VISITE

Visite de Mercabarna : marchés de gros de Barcelone

ATELIER

Pêcheries artisanales : principaux acteurs de la gestion responsable des pêcheries

Animé par Bruno Correard de Responsible Fishing Alliance (RFA).