

PROGRAMA

DOMINGO, 27 DE ENERO

Horario y lugar

Sesión

12:30 – 15:15

Barcelona AB

Presentación en inglés.
Traducción no
disponible.

TALLER: Pescado orgánico criado en Europa y América del Norte.

Este taller: a) ofrecerá los antecedentes y las perspectivas relativas al desarrollo de normas de acuicultura orgánica en América del Norte y Europa; y b) explorará las oportunidades para una mayor convergencia de las visiones de las normas de acuicultura orgánica. Los Estados Unidos, Canadá y la Unión Europea están actualmente en proceso de desarrollo de normativas orgánicas de gobierno para el pescado de cría. Un importante número de certificadores, principalmente en Europa, ya certifican como “orgánico” el pescado de cría producido bajo normativas privadas. Canadá, Europa y Estados Unidos tienen diferentes visiones de la normativa sobre la acuicultura. En concreto, los certificadores privados europeos, las ONGs y los consumidores, parecen aceptar ampliamente la producción orgánica de especies carnívoras y de pescado criado en jaulas. Por el contrario, muchos norteamericanos opinan que esa pesca no respeta los principios de la agricultura biológica. Muchos productores, minoristas y consumidores contemplan la etiqueta orgánica como la producción patrón oro de la alimentación. Sin embargo, si en Norteamérica se adoptan algunas normas tan diferentes en acuicultura, el resultado será una falta de consenso en uno de los movimientos clave de la pesca. Este taller tiene como objetivo ser el primer paso para llegar a un consenso global.

Este taller estará dirigido por la Dra. Rebecca Goldberg (*Environmental Defense*), Dawn Purchase (*Marine Conservation Society*, Reino Unido), y Shauna MacKinnon (*Living Oceans Society*).

Tibidabo AB

Presentación en inglés.
Traducción no
disponible.

TALLER: Proteger el océano que nos alimenta: la amenaza que representa la contaminación por CO₂ para la industria del marisco y qué podemos hacer al respecto.

Las emisiones globales de CO₂ (37.500 millones de toneladas al año) están contaminando el océano y podrían acabar con buena parte de la industria pesquera. Cada año, un tercio del total de las emisiones van a parar al mar, en reacción con el agua del mar se convierten en ácido carbónico y atacan la base de la cadena alimentaria marina. Los productores de marisco, vendedores y consumidores están interesados en que aumentemos nuestros conocimientos acerca de los potenciales efectos (investigación marina) y las políticas de apoyo para mitigar el daño (p.e.: emisiones de carbono limitadas, etc.). La industria del marisco tiene una gran influencia en la política oceánica y puede desempeñar un papel fundamental en la defensa de políticas locales e internacionales sobre este problema. Ésta puede ser un área importante de confluencia para la industria del marisco y los grupos conservacionistas a favor de la protección del océano que nos alimenta.

Este taller estará dirigido por Brad Warren (*National Fisheries Conservation Center & Sustainable Fisheries Partnership*) and John Guinotte (*Marine Conservation Biology Institute*).

15:30 – 18:15

Barcelona AB

Presentación en inglés.
Interpretación no disponible.

TALLER: Rastreabilidad: Un elemento esencial para la sostenibilidad

Algunos incidentes recientes en los que alimentos y pescados resultaron contaminados por sustancias ilegales y a menudo tóxicas han puesto de manifiesto la necesidad de conocer de dónde vienen y qué contienen los alimentos que tomamos. La industria del pescado no es diferente en este aspecto. La sustitución de productos (intencionada o no), los pescados y mariscos de procedencia ilegal y las denuncias por certificaciones no comprobadas preocupan en gran medida a la industria global del pescado y el marisco. El fraude pesquero (la sustitución de un pescado más barato en lugar de una especie de más valor), y la venta de pesca ilegal, no regulada y no declarada (IUU) son un tremendo daño para la industria. La rastreabilidad es un elemento fundamental de cualquier programa de certificación del pescado y el marisco. El *Marine Stewardship Council (MSC)* tiene una cadena de protección y custodia de los requisitos de certificación, pero el problema es mucho más extenso. Sin embargo, la introducción de rigurosos sistemas de rastreabilidad por parte de los principales países importadores y compradores de pescado y la comprobación de que las buenas prácticas están siendo empleadas no sólo disminuyen las actividades ilegales y perjudiciales para la sostenibilidad, sino que además ayudarán a fomentar la confianza entre el público consumidor. Este taller debatirá las herramientas reguladoras y técnicas disponibles para luchar contra la distorsión de los productos pesqueros y el comercio de los productos IUU. Ofreciendo a los compradores de pescado y marisco la seguridad de que el producto que compran es de procedencia legal, la rastreabilidad hará que la industria pesquera avance hacia la sostenibilidad.

El taller estará moderado por Howard Johnson (*Sustainable Fisheries Partnership & H.M Johnson & Associates*), with presentations by Hessel De Haan (*De Haan Automatisering*), Amy Jackson (*Marine Stewardship Council*), Mike Mitchell (*Young's Seafood*), and Geir Myrøld (*TraceTracker Innovation ASA*).

Tibidabo AB

Presentación en inglés.
Interpretación no disponible.

TALLER: Llevar a cabo la sostenibilidad de la pesca. Lo que necesitan saber los políticos, consumidores y representantes de la industria.

El objetivo de este taller es pedir consejo a las ONGs, al gobierno y a las comunidades relacionadas con el negocio del marisco para poner en práctica de la mejor manera posible los resultados de un proyecto internacional de investigación que ha llevado varios años. Comenzaremos con el análisis de los resultados de un esfuerzo internacional para definir el ciclo de vida, los efectos medioambientales y socioeconómicos de la producción de uno de los principales productos de la pesca, el salmón (www.ecotrust.org/lca). Con una cadena de abastecimiento que parte tanto de la pesca tradicional como de los sistemas de acuicultura, el salmón es un caso de estudio perfecto para establecer la conciencia de que es necesaria una pesca más sostenible. La mayor parte del taller se dedicará a debatir sobre la información de productos, canales de difusión, sinergia potencial con las campañas existentes de educación del consumidor o iniciativas de la cadena de abastecimiento y perspectivas de colaboración útiles en el contexto europeo. El resultado que se espera de este taller es la dirección de una comunicación estratégica para ayudar a poner en práctica los resultados de la investigación.

Este taller estará moderado conjuntamente por la Dra. Astrid Scholz (*Ecotrust*) y el Dr. Peter Tyedmers (Universidad de Dalhousie).

19:00 – 21:00

**Top City,
Planta 19
Hotel Princesa
Sofía**

Recepción de bienvenida

Únase a *Seafood Choices Alliance* en la inauguración de *Seafood Summit* para celebrar la pesca sostenible y los grupos y organizaciones que hacen de este mercado una realidad. La alianza anunciará los finalistas a los premios *Seafood Champion* 2008 durante la recepción.

LUNES, 28 DE ENERO

<u>Horario y lugar</u>	<u>Sesión</u>
8:00 – 9:30 Gaudi	Desayuno para los asistentes alojados en el Hotel Princesa Sofia
9:30 – 10:45 Tarragona + Girona Presentación en inglés y catalán. Interpretación disponible *	Discurso de bienvenida a <i>Seafood Summit</i> y principales ponentes <ul style="list-style-type: none">▪ <i>Sr. Mike Boots, Director de Seafood Choices Alliance</i>▪ <i>Dr. Callum Roberts, Profesor, Universidad de York y miembro del Consejo de SeaWeb</i>▪ <i>Sr. Christian Rambaud, Responsable de la Organización común de mercado de la Comisión Europea</i>▪ <i>Honorable Joaquim Llena, Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya</i>
11:00 – 12:30 Tarragona + Girona Presentación en inglés. Interpretación disponible *	Empresas pesqueras problemáticas: ¿Cómo pueden los minoristas y procesadores ayudar a las empresas de la “lista negra” a ser sostenibles? <p>El objetivo actual de los minoristas y procesadores es evitar las empresas pesqueras con una mala gestión, las llamadas empresas de la “lista negra”. Pero si los minoristas y procesadores se niegan a hacer negocios con las ellas, no se produce ninguna mejora. Este taller mostrará las reglas básicas desarrolladas por algunos minoristas y procesadores para trabajar con las empresas que se proponen retos de sostenibilidad y explicar cómo desempeñan la difícil misión de mejorar las empresas más pobres y al mismo tiempo aprobar las prácticas pesqueras inaceptables.</p> <p>Moderador: Jim Cannon (Sustainable Fisheries Partnership). Panelistas: Alex Olsen (Espersen), Simon Rilatt (Young’s Seafood), and Mark Powell (Ocean Conservancy).</p>
Lleida Presentación en inglés. Interpretación disponible *	Guía de Ecoetiquetado creíble para principiantes <p>Con todas las guías sobre pescado y marisco y ecoetiquetado que están entrando en el mercado, ¿cómo pueden las empresas pesqueras, sus accionistas y los consumidores de pescado reconocer quién es quién? Y, a parte de la credibilidad, ¿cuáles son los pros y los contras del ecoetiquetado para los cuerpos nacionales e internacionales? Los expertos en normativas internacionales e independientes informarán a los asistentes sobre qué buscar y presentarán su propio análisis y guías. El taller no recomendará ningún ecoetiquetado o programa de certificación en particular. En lugar de ello, a través de presentaciones y debates los delegados intentarán explorar los atributos importantes y sabrán cuáles son las preguntas clave para ver qué hay detrás de las ecoetiquetas.</p> <p>Moderador: Marie Christine Monfort (<i>Marketing Seafood</i>). Panelistas: Elizabeth Guttenstein (<i>ISEAL Alliance</i>), Carl-Christian Schmidt (Dirección de Alimentación, Agricultura y Pesca de la OECD), y Rolf Willmann (Departamento de Pesca y Acuicultura FAO).</p>
11:00 – 12:00 Sitges + Roses Interpretación disponible inglés-español	La iniciativa Lira-Carnota: los pescadores gallegos se suman a la sostenibilidad <p>En 2003, justo después del desastre del <i>Prestige</i>, los pescadores del Lira-Carnota decidieron establecer una reserva de pesca en su área de influencia en el sur de Costa da Morte (Galicia). Esta área fue declarada por la WWF en 2005 como uno de los tesoros marinos de España. WWF España apoya, junto con la universidad de A Coruña y la Fundación LonXanet, a los pescadores en su esfuerzo por desarrollar un proyecto que facilite el proceso de implementación de la reserva pesquera, que incluye la monitorización biológica y sociológica, voluntariado, concienciación y actividades de comunicación y actividades relacionadas de MSC, entre otras cosas. Asimismo, esta estrategia incluye otras iniciativas para la mejora de la comercialización (Internet) y concienciación pública para desarrollar una pesca sostenible y dignificar la vida de los pescadores.</p> <p>Presentado por Meredith Lopuch (Programa Comunitario de Pesca de WWF) and Emilio Louro (Cofradía de Pescadores de Lira Carnota).</p>

12:45 – 13:45

Almuerzo

Gaudi

14:00 – 15:30

Tarragona + Girona

Diálogo con el consumidor: ¿Cómo comunicamos la sostenibilidad de los pescados y mariscos al comprador final?

Presentación en inglés.
Interpretación
disponible *

Los panelistas representarán diferentes perspectivas de la relación con el público. Ejecutivos *senior* en representación de un procesador de pesca, un importante vendedor del Reino Unido y un periodista experto en alimentación explicarán la importancia de algunos asuntos relacionados con la pesca que consideran que el consumidor debe saber y ofrecen una visión de cómo se realizan estas comunicaciones en el Reino Unido en la actualidad. Analizaremos cómo los diferentes modos de interactuar pueden crear fobias en el consumidor o pueden crear la confianza en la marca y cómo podemos usar estos canales de la mejor manera posible para asegurarnos de que el consumidor concienciado reciba información válida para decidir qué producto comprar.

Moderador: Dr. John Harman (Director de Desarrollo, *Sea Fish Industry Authority*). Panelistas: Mark Ventress (director de Unidad de Negocio, *Young's Seafood*), Melanie Sachdeva (Ejecutivo senior del departamento de compras de productos pesqueros, *Sainsbury's*) y CJ Jackson (Escritor sobre alimentación y Director de Formación de la Lonja de Billingsgate).

Lleida

Presentación en inglés.
Interpretación
disponible *

El Atún de espina azul (bluefin) del Mediterráneo y Atlántico Oriental: La situación actual en cuanto al estado de las reservas, gestión de los atuneros, comercio y consumo

El atún de espina azul del Mediterráneo abastece a los atuneros más importantes del mundo. Se trata de una de las especies clave en la ecología del Mediterráneo y las comunidades costeras se han beneficiado de su pesca durante miles de años. El fuerte desarrollo de la pesca y las prácticas de cría para abastecer al mercado japonés han llevado a las reservas al colapso. Para recuperar las reservas es necesario implementar medidas férreas urgentemente. La rastreabilidad completa del pescado ayudará sin lugar a dudas a erradicar la numerosa pesca IUU. El taller analizará el impacto de los actuales niveles de consumo en la industria pesquera y en los mercados.

Moderador: Dr. Sergi Tudela (WWF Mediterráneo). Panelistas: Dr. Ted Bestor (*Harvard University*), Dr. Alain Fontenau (Instituto de Investigación para el Desarrollo), y Dr. Makoto Miyake (Biólogo marino).

14:30 – 15:30

Sitges + Roses

***Global Aquaculture Performance Index - GAPI* (índice global de acuicultura) - Un enfoque estandarizado de los sistemas de análisis de acuicultura sostenible.**

Presentación en inglés.
Interpretación no
disponible.

El *Global Aquaculture Performance Index* (GAPI) es una herramienta reguladora basada en la información y de evaluación cuantitativa para informar al desarrollo de la acuicultura sostenible. Al contrario que otros sistemas que producen sólo grados de actuación relativos, éste adopta una actitud "próxima al objetivo" que identifica los valores objetivo de los criterios clave de la sostenibilidad. El valor de este enfoque no está solamente en las clasificaciones totales sino en la oportunidad de comparar directamente las actuaciones de grupos semejantes (especies, países, intensidad de producción, etc.) usando datos estándar no relativos. De este modo, los líderes y los más rezagados están claramente delimitados mientras que se ponen en evidencia las mejores y peores prácticas. El análisis de los indicadores de datos fundamentales pone de manifiesto el punto en el que los recursos limitados deberían dirigirse a un máximo rendimiento y qué factores hacen que la sostenibilidad sea inapropiada o imposible y por qué.

Presentado por el Dr. John Volpe y Jennifer Gee (Escuela de Estudios Medioambientales, Universidad de Victoria)

15:30 – 17:00

Descanso

15:45 – 16:45 PM

Pantallas: vídeos sobre pesca sostenible y océanos sanos.

Lleida

Todos vídeos
presentados en inglés.

Los vídeos son un popular medio para grandes audiencias y cada vez se usan más en la educación y en la defensa de la sostenibilidad de la pesca.. En estas pantallas veremos varios vídeos producidos por personas y organismos como la Fundación para la Justicia Medioambiental, *Warner Hanson Television* (serie de televisión *Chefs A' Field*), la Escuela de Medicina de Harvard y el chef Tom Aikens

17:00 – 18:30

Alimentar al mundo: ¿El movimiento global por una pesca sostenible ayuda o perjudica a los países en vías de desarrollo?

Tarragona + Girona

Presentación en inglés.
Interpretación
disponible *

La mitad del mercado global de la pesca proviene de los países en vías de desarrollo, lo que supone una fuente de ingresos importante para algunas de las naciones más pobres del mundo. La pesca abusiva es una amenaza significativa y, en 2002, la Cumbre Mundial del Desarrollo Sostenible reconoció la necesidad de ayudar a los países en vías de desarrollo a la conservación y la gestión sostenible de los recursos pesqueros. Esta sesión presentará los problemas que afrontan los países en vías de desarrollo que se dedican al comercio del pescado en el ámbito nacional, regional e internacional. Los panelistas presentarán diferentes aspectos relacionados con el comercio de los productos de la pesca y la pesca sostenible, ofreciendo una visión general de la contribución de la pesca a la cultura, la comunidad, la economía y la seguridad alimentaria en los países en vías de desarrollo.

Moderador: Meredith Lopuch (*WWF Community Fisheries Program*). Panelistas: Marc Allain (autor del informe de Greenpeace, *Trading Away Our Oceans*), Nancy Gitonga (Ex directora de una empresa pesquera, Kenya), y el Dr. Oluyemisi Oloruntuyi (Responsable del Proyecto de Desarrollo de la Pesca Mundial. *Marine Stewardship Council*).

Lleida

Cierre de los puertos al pescado capturado IUU

Presentación en inglés.
Interpretación
disponible *

El pescado IUU capturado al final llega a puerto para ser descargado. Ya que la pesca IUU tiene lugar en la sombra, ésta es a menudo la primera oportunidad para las autoridades, para evitar que el pescado llegue al mercado. Este panel explorará el papel que desempeñan los puertos en la permisión de la expansión pesca pirata, y el papel que podría desempeñar en la prevención de la misma. Además ofrece las medidas que servirán para reforzar la obligación y la autoridad de los estados de puerto para frenar la pesca IUU.

Moderador: Gerry Leape (*Pew Environment Group*). Panelistas: Adriana Fabra (ASOC), Javier Garat (Coalición Internacional de Asociaciones Pesqueras), y Sari Tolvanen (*Greenpeace International*).

17:30 – 18:30

FishSource: Ayudar a mejorar la falta de información en las políticas de abastecimiento de la pesca sostenible.

Sitges + Roses

Presentación en inglés.
Interpretación no
disponible.

Los grandes vendedores normalmente tienen varios proveedores de pescado. Incluso los informes sobre sostenibilidad básicos ascienden a cientos de miles de dólares, lo que constituye un obstáculo para adoptar políticas de abastecimiento de pescados y mariscos sostenibles. Los expertos de McDonald's y Unilever en estas áreas han propuesto una base de datos común que contenga la información pública necesaria para evaluar la sostenibilidad de una empresa pesquera. Este espacio de acceso público está actualmente activo en la red con el nombre de FishSource. Jim Cannon, de *Sustainable Fisheries Partnership* demostrará el funcionamiento de *FishSource*, la información que contiene y cómo tanto los compradores como las personas que ofrecen consejo sobre la sostenibilidad de la fuente pueden usarlo.

18:30 – 19:30

Cocktail

Gaudi

A cargo de Seafood Choices Alliance

19:30 –

Libre; No hay eventos programados

- Idiomas de las interpretaciones: inglés, francés y español

MARTES, 29 DE ENERO

<u>Horario y lugar</u>	<u>Sesión</u>
8:00 – 9:30 Gaudí	Desayuno para los asistentes alojados en el Hotel Princesa Sofia
9:30 – 11:00 Tarragona + Girona Presentación en inglés. Interpretación disponible *	Los vendedores definen la “Sostenibilidad” de la pesca: revisión de las líneas guía internas de los proveedores de marisco de los minoristas de EE.UU. y Europa. Entre la gran cantidad de reglamentos sobre sostenibilidad elaborados por terceras partes, muchos vendedores han empezado a desarrollar sus propias guías de compra de marisco para estandarizar sus decisiones de compra y asegurarse de que el pescado que venden cumple con sus propios criterios de sostenibilidad. Algunas de estas normativas generadas por los vendedores son de las más severas que existen, y en muchos casos, tienen el enorme poder de cambiar la tendencia del mercado hacia normativas más rigurosas. En este taller, los vendedores debatirán sobre guías de abastecimiento, retos de abastecimiento de pescado sostenible, respuesta de los consumidores y su principal efecto. La normativa de la cría de salmón servirá de estudio para estudiar la influencia de las políticas de los vendedores en las prácticas industriales. Moderado por Helene York (Fundación <i>Bon Appétit Management Company</i>). Panelistas Carrie Brownstein (<i>Whole Foods Market</i>) y Aldin Hilbrands (<i>Royal Abold – Corporate Center</i>).
Lleida Presentación en inglés. Interpretación disponible *	Calidad y rastreabilidad: El sector pesquero artesanal en África Occidental La calidad y la rastreabilidad de los productos pesqueros son dos temas globales, en particular en el sector pesquero artesanal de África occidental, dado el papel fundamental que desempeña este sector en la seguridad alimentaria de la población africana, así como en los mercados internacionales de pescado a los que abastece (sobre todo los de la Unión Europea). Tratar estos asuntos de un modo eficaz y creativo es de vital importancia para el sector de la pesca artesanal, para las comunidades costeras y para las poblaciones consumidoras de pescado. Este taller reunirá a personas del sector de la pesca tradicional y a observadores privilegiados, para presentar las soluciones que son aplicadas o consideradas. Moderador: Béatrice Gorez (Coalición para los Acuerdos Pesqueros Justos). Panelistas: Gaossou Gueye (Confederación Nacional de Organizaciones Senegalesas de Pesca Artesanal), El Hadj Issiaga Daffe (Unión Nacional de Pescadores Artesanales de Guinea) y Sid'ahmed Ould Abeid (Organización del sector de la Pesca Artesanal de Mauritania).
10:00 – 11:00 Sitges + Roses Presentación en inglés. Interpretación no disponible	Web 2.0 y las nuevas herramientas para la comunicación sobre la pesca sostenible ¿Cómo está creando el movimiento por una pesca sostenible redes sociales online, blogs y aplicaciones móviles para compartir información y conseguir que el mensaje llegue a su destino? ¿Cuáles son las ventajas y los retos de usar nuevas tecnologías para comunicar con los consumidores? Esta presentación mostrará dos ejemplos de uso de internet y aplicaciones móviles para educar a los consumidores y promover la pesca sostenible. Moderado por Eric Rardin (<i>Care2.com</i>). Panelistas Dane Klinger (<i>Blue Ocean Institute</i>) y Sheila Bowman (Acuario de la Bahía de Monterrey).

11:30 – 13:00
Tarragona + Girona **Más poder para los "guardianes": Chefs, pescadores y conservacionistas unidos por un producto pesquero sostenible**

Presentación en inglés.
Interpretación
disponible *

Los chefs son los guardianes de la industria del pescado y el marisco. El tipo de pescado o marisco que ellos escogen para sus menús determina en gran medida la demanda de los consumidores, la búsqueda de los proveedores y como consecuencia, la pesca de los pescadores. Sin embargo, existe un enorme vacío de información. El flujo de información sobre la sostenibilidad de los productos pesqueros que llega a los cocineros, a pesar de que está creciendo, sigue siendo escaso y poco efectivo. Es posible conseguir un cambio significativo si la influencia de los cocineros y el poder de los grupos medioambientales se unen para llevar a la industria pesquera hacia la sostenibilidad. ¿Cómo logra la comunidad pesquera superar este vacío informativo? ¿Cómo podemos proporcionar a nuestros cocineros el conocimiento y las herramientas que necesitan? Y ¿cómo sería un mundo en el que los cocineros, pescadores y conservacionistas se unieran?

Moderador: Nick Hall (*Blue Ocean Institute*). Panelistas: Gerard Viverito (*Culinary Institute of America*), Barton Seaver (*Restaurante Hook*) y Stephen Potter (Ayuntamiento de Hastings).

Lleida **Gestión de la garantía para una acuicultura responsable: los retos que suponen las normativas y la certificación.**

Presentación en inglés y francés. Interpretación disponible *

La certificación se ha convertido en una herramienta efectiva para demostrar una producción y recolección de materias primas tales como el pescado, y por este motivo supone una garantía creíble para compradores y consumidores. Actualmente existe una extensa gama de programas internacionales de certificación en acuicultura de varios tipos (regionales, internacionales o bien por especies de pescado). Aunque se ha realizado una importante labor al respecto, aún estamos lejos de conseguir un esquema internacional y robusto, lo que está dando lugar a diversas peticiones por parte de los programas y de los compradores. Esto, a su vez ha dado lugar a confusión, pérdidas económicas, descontento político e incluso colapso económico en el campo de la producción. Este panel nos ofrecerá una vista general del estado actual de la certificación en la acuicultura y el trabajo desarrollado y nos ayudará a examinar el trabajo de las empresas, tanto productores como compradores, con respecto a las garantías y a la acuicultura responsable. Asimismo plantea la cuestión de cómo conseguir hacer realidad un único programa reconocido internacionalmente, dada la complejidad de la producción en acuicultura.

Moderado por Melanie Siggs (*Seafood Choices Alliance*). Panelistas Bertrand Coûteaux (Grupo UNIMA), Andrew Mallison (Marks and Spencer), y Matthew Elliot (*Sea Change Management LLC*).

12:00 – 13:00
Sitges + Roses **Grandes esperanzas: El caso Wal-Mart: cómo su compromiso con la pesca ha sido un catalizador para el cambio.**

Presentación en inglés.
Interpretación no
disponible

Dos años después de que Wal-Mart se comprometiera a vender pescado y mariscos frescos y congelados procedentes de empresas pesqueras certificadas por el *Marine Stewardship Council*, este taller se dedicará a evaluar el impacto de este anuncio en las empresas pesqueras, en los proveedores, en la misma empresa y en el sector minorista internacional. Más allá de Wal-Mart, durante la sesión se examinará cómo ha afectado este anuncio al extenso movimiento de la pesca sostenible y el viraje de la industria pesquera hacia la sostenibilidad. Este efecto dominó es posiblemente el mayor impacto del anuncio de Wal-Mart; el taller expondrá la conmoción vivida en América del Norte, Europa y Asia.

Moderador: Rupert Howes (*Marine Stewardship Council*). Panelistas: Jim Cannon (*Sustainable Fisheries Partnership*) y Dr. Christopher Brown (*ASDA Stores Ltd.*).

13:00 – 14:00
Gaudi **Almuerzo**

14:30 – 16:00
Tarragona + Girona **Millas de Alimentos: ¿la próxima cuestión en sostenibilidad o un concepto equivocado?**

Presentación en inglés.
Interpretación disponible *

El cambio climático está perjudicando a los océanos y podría afectar negativamente a la capacidad de estos para satisfacer las necesidades del planeta. La industria alimentaria ha empezado a tratar este asunto a través del concepto de las "millas de alimentos", una idea útil aparentemente que parece suscitar controversia. Este panel comenzará con una idea general de los aspectos científicos relacionados con las millas de alimentos y su contribución relativa al modo de transporte en la industria productora de pescado y marisco. Representantes de *Soil Association Scotland* y de la Unión Mundial para la Conservación ampliarán el debate presentando las iniciativas de sus asociaciones para tratar el cambio climático y el impacto social a través de las millas de alimentos.

Moderador: Dr. George Leonard (Iniciativa del Acuario de la Bahía de Monterrey por una Pesca Sostenible). Panelistas: Mathew Parr (Unión Mundial para la Conservación), Hugh Raven (*Soil Association Scotland*) y Dr. Peter Tyedmers (Universidad de Dalhousie).

15:00 – 16:00
Lleida **Empresas pesqueras de gestión colectiva – Las *prud'homies*: La experiencia de los pescadores del Mediterráneo y los pescadores de cigalas de la Bahía de Biscay**

Presentación en francés. Interpretación disponible *

Los pescadores a pequeña escala del Mediterráneo francés se han organizado durante muchos siglos en grupos llamados *prud'homies*. Las reglas *Prudhomale* les animan a pescar según la estación en las concentraciones costeras de pescado, y a cambiar las marchas de un modo selectivo para permitir la recuperación de los fondos marinos o de determinadas especies. En el contexto de intensa competencia para los recursos costeros, los *prud'hommes* protegen sus aguas de pesca mediante alertas, medidas legales y zonas de pesca restringidas. Los pescadores de cigalas de la Bahía de Biscay se han involucrado en un proyecto, modelo para todos los capitanes y sus tripulaciones (aproximadamente 250 pesqueros), dado que han comprendido que pueden contribuir activamente a la gestión del recurso natural con el que trabajan. Han desarrollado equipos técnicos para aumentar la selectividad de los pesqueros de arrastre para la pesca de la cigala en la Bahía de Biscay. Este proyecto ha implicado directamente a los usuarios en la gestión de la pesca.

Moderador: James Smith (Colectivo de Pesca y Desarrollo). Panelistas: Hugues Autert (*Langoustine Commission*) y Christian Décugis (*Prud'homie de Saint Raphaël*).

Sitges + Roses ***Friend of the Sea* – Certificación y promoción de empresas pesqueras sostenibles**

Presentación en inglés.
Interpretación no disponible

Paolo Bray, Director de *Friend of the Sea (FotS)*, presentará el sistema de certificación de la organización para empresas pesqueras sostenibles y acuicultura. *FotS* es el único programa en el mundo que certifica productos pesqueros tanto de pesca común como de acuicultura. *FotS* cumple con la normativa de la FAO y aplica criterios estrictos para las empresas pesqueras: el pescado capturado con métodos perjudiciales para los fondos marinos o con métodos de pesca no selectivos no puede obtener el certificado. Un gran número de vendedores y productores en el mundo participan en *FotS*. Todos los productos certificados se evalúan según el origen y son controlados por terceras partes acreditadas. La conformidad y procesos de auditoría permiten una valoración práctica y efectiva desde el punto de vista de tiempo y coste, mientras que respetan los estrictos criterios en este campo. *FotS* promueve activamente productos y pesca sostenible en las ferias, en los medios y en las tiendas.

16:30 – 17:30

Tarragona + Girona

Presentación en inglés.
Interpretación
disponible *

Sesión Plenaria: Tendencias globales en Pesca y sostenibilidad

Hacer que un producto sea rentable o lanzar una exitosa campaña sobre el pescado o el mar se convierte en un reto creciente cuando se tiene en consideración la naturaleza global de la industria pesquera. Una de las maneras de enfrentarse a estos retos es asegurarse de que la empresa u organización se mantiene al corriente de la dirección que toman los mercados del pescado. En línea con el tema de la cumbre de este año, “Retos Globales, Soluciones Locales”, tres expertos de la industria pesquera de Europa, Asia y Norteamérica debatirán sobre los movimientos y tendencias del mercado global y cómo estas actividades afectan a las empresas, organizaciones y gobiernos regionales.

Moderado por John Fiorillo (*IntraFish Media*). Panelistas: Fatima Ferdouse (*INFOFISH*), Howard Johnson (*H.M. Johnson & Associates*) y Marie Christine Monfort (*Marketing Seafood*).

17:30 – 18:00

Tarragona + Girona

Presentación en inglés.
Interpretación
disponible *

Cierre de la conferencia: Desafíos Globales, Soluciones Locales

Mike Boots, Seafood Choices Alliance

18:00 – 19:00

Gaudi

Cocktail

A cargo de WWF y Seafood Choices Alliance

MIÉRCOLES, 30 DE ENERO

Horario y lugar

Sesión

5:30 – 7:00

Visita guiada: Mercabarna

Mercabarna es la sociedad gestora de la Unidad Alimentaria que concentra los Mercados Mayoristas de la ciudad de Barcelona: *Mercat Central de Fruïtes i Hortalisses*, *Mercat Central del Peix*, *Mercat Central de la Flor* y el *Escorxadador* (matadero). En esta Unidad Alimentaria de 90 ha. hay más de 900 empresas del sector agroalimentario.

La visita consiste en la realización de un recorrido del mercado en pequeños grupos, seguido de una presentación del mismo y de sus actividades. Mercabarna ofrecerá además un refrigerio a los asistentes.

8:00 – 9:30

Gaudí

Desayuno para los asistentes alojados en el Hotel Princesa Sofía

9:30 – 12:00

Barcelona AB

TALLER: Pesca artesanal y a pequeña escala: figuras clave de la gestión responsable de las empresas pesqueras

Presentación en inglés y español,
Interpretación disponible en inglés

Moderado por Bruno Correard de *Responsible Fishing Alliance (RFA)*. A través de ejemplos de vida de todo el mundo, la RFA pretende ilustrar la idea de que los pescadores artesanales o a pequeña escala pueden contribuir positivamente para una gestión responsable de la cadena pesquera (de la empresa pesquera al consumidor), ya que éstos tienen en cuenta por naturaleza los aspectos de la sostenibilidad: el medio ambiente y aspectos económicos y sociales.

- *Islandia* – Pescadores artesanales y gestión responsable del caladero: ejemplo de la certificación KRAV. Arthur Bogason, organización WWF & NASBO.
- *Chile & Québec* – Productos pesqueros de la pesca tradicional: alternativas interesantes para el mercado Europeo del pescado. Pedro Avendano y François Poulin, WWF.
- *Lago Victoria* (Uganda, Tanzania, Kenia) – Pesca de la perca en el Nilo. Responsabilidad social y económica de los países del norte. Margaret Nakato, *WWF & Katosi Woman Development*.
- *Suiza* – Más allá del sueño, cómo establecer una relación sostenible entre la pesca tradicional y los distribuidores suizos. Pierre Hauselman, PIEC & Coordinador del proyecto Piloto RFA “Construyendo una cadena pesquera responsable en Suiza”.