

# PROGRAMME



**San Diego, Californie**  
**Du 1<sup>er</sup> au 3 février 2009**

San Diego, Californie  
Du 1<sup>er</sup> au 3 février 2009

## PROGRAMME

### DIMANCHE 1<sup>er</sup> FEVRIER

Salles  
7h30 – 8h30  
Foyer  
Petit-déjeuner

Session plénière  
9h – 10h15  
Sorrento /  
Riviera  
Mot de bienvenue  
*Mike Boots, Alliance Produits de la mer*  
*Kristjan Th. Davidsson, LE ehf*

Panel  
10h30 – 12h  
Sorrento /  
Riviera  
**Chute ou prospérité : Quels facteurs déterminent une économie durable sur un marché de l'aquaculture qui connaît une expansion rapide ?**

L'industrie de l'aquaculture, dont la valeur de production a atteint les 70 milliards de dollars, est la source de production alimentaire qui connaît la croissance la plus rapide au monde. Il reste de nombreux défis, mais l'aquaculture semble également offrir de nombreuses opportunités si l'élevage est bien géré : une source d'alimentation, un marché porteur pour les pays en développement, et une aide pour la préservation des stocks sauvages. Cependant, les pays occidentaux sont témoins de la disparition dramatique d'exploitations hautement financées et apparemment placées sur le marché de manière satisfaisante, tandis que de petites fermes dans les pays en développement sont dangereusement sensibles à l'impact économique des prix du pétrole et accèdent progressivement aux marchés internationaux. Le panel d'experts explorera les conditions nécessaires pour qu'une exploitation aquacole soit une opportunité d'investissement viable, et pourquoi certaines sont en difficulté alors que d'autres prospèrent.

Panel animé par Velo Mitrovich (*Fish Farming International*) ; intervenants : Kristjan Davidson (LE ehf.), Mathias Ismail (OSO, Madagascar), Karol Rzepkowski (See Green Consultancy)

Panel  
10h30 – 12h  
Monte Carlo /  
St. Tropez  
**Les pêcheurs d'aujourd'hui : fournisseurs, gardiens et défenseurs des poissons sauvages**

En 2008, la pêcherie américaine West Coast Chinook a fermé, laissant les Californiens sans saumon local et sauvage pour la première fois depuis que l'Etat possède son propre gouvernement. Tandis que les pêcheurs de Californie et d'Oregon ont fait les frais de cette fermeture, pratiquement toutes les pêcheries de saumon de la Côte ouest sont menacées, mettant en danger les moyens de subsistance de milliers de fournisseurs de saumons sauvages. En réponse à ces menaces, quelques pêcheurs de saumon sont en train de redéfinir leur rôle, en s'engageant davantage dans la gestion et la protection des ressources dont dépendent leurs moyens de subsistance. Ils ne sont plus seulement des fournisseurs de saumon, mais également des gardiens et défenseurs de cette ressource.

Panel animé par Paul Johnson (Monterey Fish Market) ; intervenants : Lindsey Bloom (Pêcheur de saumon d'Alaska), Joel Karwahara (pêcheur de saumon) et Duncan MacLeon (pêcheur de saumon).

**Présentation**  
**10h30 – 11h30**  
**Marseille /**  
**Portofino**

**Rapprocher les pêcheurs de homards de l'assiette : traçabilité et durabilité.**

L'engagement des pêcheurs en faveur de la conservation s'arrête lorsqu'ils retirent le homard du casier. Le processus non contrôlé allant du pêcheur à l'assiette entraîne la mort d'environ 20% (38 millions de homards par an) des homards avant qu'ils puissent être utilisés, entraînant une perte inutile et une demande erronée de notre précieuse ressource. Pêcheurs, distributeurs et restaurateurs se trouvent dans une position unique pour renverser cette situation de perte de la ressource et assurer sa préservation tout au long de la chaîne de distribution. Leonardo LaRosa de Rose Seafood Industries présentera en détail les outils et étapes nécessaires pour élever les « niveaux de qualité acceptables » (*Acceptable Quality Levels*), et la façon dont on pourrait rapprocher les pêcheurs des points de commercialisation, incluant une traçabilité tout au long de la filière. Seront présentés un certain nombre de sujets tels que le rétrécissement de la chaîne de distribution, le contrôle des inventaires aux points de vente, et la réduction des coûts de maintenance du matériel de distribution. On discutera également d'un système de suivi sur internet afin de mesurer le succès de la chaîne reliant le pêcheur aux magasins et restaurants.

**12h – 13h**  
**South Poolside**

**Déjeuner**

**Panel**  
**13h15 – 14h45**  
**Sorrento /**  
**Riviera**

**Des produits de la mer durables au Japon. Une force pour les cinq prochaines années ?**

Le Japon croit en la prospérité du mouvement pour la durabilité des produits de la mer : le MSC vient tout juste d'ouvrir un bureau à Tokyo. Comme il a en effet été présenté lors du Seafood Summit 2008, ce pays offre un marché très attractif pour le thon rouge. Cela a renforcé l'intérêt considérable envers l'opinion publique. Avec une population jeune en pleine croissance et des consommateurs ouverts au marché international, le mouvement pour la conservation marine a grand besoin de partager ses connaissances et ses actions afin de susciter le pouvoir de changement de cette force potentielle de grande envergure. Les acteurs clés présenteront les tous derniers développements et se demanderont quelles peuvent être les approches les plus stratégiques pour les cinq prochaines années.

Panel animé par Sadayosi Tobai (WWF Japon) ; intervenants : Kozo Ishii (Marine Stewardship Council), David Pilling (Financial Times), Kazuhiko Wada (Kamewa Shouten, mareyeur au Marché aux poissons Tsukiji) et Yasuyuki Yamamoto (Aeon Topvalu Co., Ltd.).

**Panel**  
**13h15 – 14h45**  
**Monte Carlo /**  
**St. Tropez**

**Green Chefs, Blue Ocean : faciliter la collaboration entre chefs et environnementalistes pour améliorer la durabilité des produits de la mer**

Les chefs et le secteur culinaire ont la capacité de façonner les tendances alimentaires et d'influencer l'opinion publique sur l'origine de la nourriture et le chemin parcouru par les produits jusqu'à l'assiette. Ce panel explorera la manière dont des groupes aux Etats-Unis et au Royaume-Uni construisent des partenariats entre entreprises et associations afin de travailler ensemble pour améliorer la durabilité. Les animateurs parleront de leurs rôles dans la construction et la préservation de programmes pour la durabilité des produits de la mer basés sur une collaboration et engagés par des ONG, étudiants dans la restauration, chefs, restaurateurs, fournisseurs et le grand public.

Animé par Leigh Belanger (Chefs Collaborative), intervenants : Christopher Koetke (Kendall College School of Culinary Arts), Kristofor Lofgren (Bamboo Sushi) et Joe McGarry (Bon Appétit Management Company).

**Présentation**  
**13h15 – 14h15**  
**Marseille /**  
**Portofino**

**La science de la durabilité**

Tandis que certains secteurs ont récemment connu des progrès, l'industrie des produits de la mer a eu des impacts dramatiques sur les stocks de poissons et sur les écosystèmes marins au sein desquels ils évoluent. Le Professeur Jeremy Jackson présentera aux participants du Sommet un panorama de l'état de nos océans, réunissant des informations sur les pêcheries, la pollution et le changement climatique. Il résumera les derniers résultats scientifiques et fera part des implications pour les acteurs de la filière et le grand public. Le Professeur Jackson présentera également des données sur les changements qui ont déjà eu lieu dans l'environnement marin ainsi que des projections pour le futur.

14h45 – 15h  
Foyer

**Pause**

**Atelier**  
**15h – 18h**  
**Sorrento /**  
**Riviera**

**Engager l'industrie des produits de la mer sur le sujet des émissions de CO2**

Acheteurs de produits de la mer et environnementalistes parlent d'« empreinte carbone » et des kilomètres parcourus par les produits issus de poissons. Mais qu'est-ce que ce système métrique peut-il montrer ? Au mieux, la recherche d'un avantage commercial parmi les consommateurs « verts » de produits de la mer ne pourrait affecter qu'une petite fraction du flot de CO2 qui menace les pêcheries mondiales. Les véritables leviers sont ailleurs. Au sein même de l'industrie des produits de la mer (petit émetteur), le coût important du carburant et le besoin d'une production efficace sont les axes principaux pour réduire les émissions de CO2. Mais protéger la productivité des océans demande l'engagement de tout le secteur. Nous explorerons la façon dont les entreprises, les pêcheurs et les ONG travaillent pour faire avancer les choses.

Atelier animé par Brad Warren (Sustainable Fisheries Partnership) ; intervenants : Cliff Goudey (MIT), Jan Jacobs (American Seafoods), Alan Parks (Alaska Marine Conservation Council), Bruce Steele (pêcheur d'oursins de Californie) et John Van Amerongen (Trident Seafoods).

**Atelier**  
**15h – 18h**  
**Monte Carlo /**  
**St. Tropez**

**L'aquaculture au 21<sup>ème</sup> siècle : durabilité économique, environnementale et sociale.**

Dans le secteur de l'aquaculture, comprendre et prédire les tendances futures est un élément clé de succès. Issus d'horizons divers, les présentateurs analyseront le futur de l'aquaculture sous trois angles différents : durabilité économique, durabilité sociale et durabilité environnementale. Pour chaque aspect, la présentation sera suivie d'une discussion. Une présentation et un débat final traiteront du rôle des plans de management intégré et d'utilisation multiple des océans pour une aquaculture durable. L'atelier se terminera par un jeu de rôle où les participants joueront le rôle des différentes parties prenantes pour définir des plans de management des océans et d'usage multiple des côtes.

Atelier animé par Paul Greenberg (écrivain) ; intervenants : Dr. Thierry Chopin (Université du Nouveau Brunswick), Hector Corrales (Grupo Granjas Marinas) et Jason Clay (WWF Etats-Unis).

**Atelier**  
**15h – 18h**  
**Marseille /**  
**Portofino**

**Développer en confiance le marché et les échanges avec les pays en voie de développement**

Travailler avec des fournisseurs de pays en développement, tels que ceux de la côte ouest africaine, peut sembler être une perspective peu encourageante pour les acheteurs occidentaux soucieux de la pêche illégale et d'un approvisionnement inégal. Cependant, un travail novateur a été entrepris pour aider à surmonter ces problèmes et pourrait fournir un approvisionnement en poissons approprié : élargir l'éventail de poissons, différencier les menus, envisager des labélisations, tout en supportant de manière positive les échanges et la traçabilité sociale dans les pays d'origine, ce qui peut en retour aider à combattre la pêche illégale et soutenir la traçabilité. Nos intervenants parleront de certaines de ces opportunités, exploreront le potentiel pour des acheteurs engagés et le rôle d'un tel travail dans la lutte contre la pêche INN.

Atelier animé par Nigel Adwards (Seachill) ; intervenants : Sid'Ahmed Sidi Mohamed Abeid (Fédération Nationale de pêche), John Arnold (Fairtrade Foundation), David Eli (TESCOD), Kieran Keheller (Banque Mondiale) et Bart Van Olphen (Fishes).

**18h – 19h**

**Réception de bienvenue**

Rejoignez l'Alliance Produits de la mer pour inaugurer le Seafood Summit 2009 en célébrant les produits de la mer durables et les groupes et organisations qui font de ce marché une réalité.

## **LUNDI 2 FEVRIER**

**07h30 – 08h30**  
**South Poolside**

**Petit-déjeuner**

**Panel**  
**9h – 10h30**  
**Sorrento / Riviera**

**Efforts collectifs et collaboratifs de la côte Ouest des Etats-Unis et des pêcheurs d'Alaska pour promouvoir la pêche responsable.**

Les pêcheurs d'Alaska et de la côte ouest des Etats-Unis représentent 40% des déchargements de pêche des Etats-Unis. Les initiatives en faveur de la durabilité menées par les pêcheurs de ces zones comprennent des coopératives de pêcheurs, une gestion adaptée pour réduire la capture d'espèces non ciblées, et des activités collectives à responsabilité sociale. Les coopératives de pêcheurs ont résolu les problèmes liés au surplus de production, augmenté la production alimentaire sans augmenter les déchargements, et permis à la flottille de limiter les captures d'espèces non ciblées. Les pêcheurs utilisant des chaluts de fond contactent la société SeaState pour mener volontairement des programmes de réduction de captures d'espèces non ciblées qui complètent les réglementations de gestion de pêche. SeaState accède aux données relatives aux activités des navires qui peuvent être enregistrés, analyse et signale les zones de prises non désirées en temps réel, et la flottille agit alors pour éviter ces zones. Les chalutiers promeuvent la durabilité à travers des partenariats de l'industrie de la pêche avec des ONG et des universités pour venir en aide aux victimes de la faim, pour la recherche marine et le nettoyage des débris marins.

Animateur : Mark Powell (The Ocean Conservancy) ; intervenants : Karl Halfinger (Sea State Inc.), Stephanie Madsen (At-sea Processors Association) et Dan Waldeck (Pacific Whiting Conservation Cooperative).

**Panel**  
**9h-10h30**  
**Monte Carlo /**  
**St. Tropez**

**Du nouveau dans l'aquaculture : une nouvelle carte des fermes piscicoles en haute mer.**

Le secteur émergent de l'aquaculture en haute mer promet le respect de l'environnement, une source de nourriture durable et des produits de la mer sains. Ce panel analysera l'état actuel de l'aquaculture en haute mer sous différents angles : éleveurs, environnementalistes et restaurateurs, soucieux de la durabilité des produits de la mer, vous présenteront leur point de vue sur la façon la plus efficace de faire avancer le secteur en termes d'appui fédéral, de législation nationale et internationale pour assurer une croissance rationnelle, établissant des standards environnementaux significatifs et conduisant à un programme de certification qui pourra être adopté par les producteurs, environnementalistes, gouvernements, commerces, et, plus important encore, les consommateurs.

Animé par Paul Holthus (World Ocean Council) ; intervenants : Sam King (King's Seafood Company), Dr. George Leonard (The Ocean Conservancy), Paco Padilla (Cofradia de Pescadores de Conil) et Neil Anthony Sims (Kona Blue Water Farms, Ocean Stewards Institute).

**Présentation**  
**9h-10h**  
**Marseille /**  
**Portofino**

**Développement, environnement et commerce : atteindre un triptyque gagnant au travers de la négociation de subventions.**

Tandis que des problèmes tels que la surpêche et la pêche INN sont reconnus comme les principaux moteurs de l'épuisement de la ressource en poissons, les problèmes sont aggravés par les subventions de pêcheries qui excèdent les 15 milliards de dollars par an. Certaines subventions sont néfastes pour le commerce, l'environnement et le développement. Ces dernières années ont vu se développer une pression intense sur l'OMC de la part des gouvernements, des institutions internationales et des organisations de conservation pour couper les subventions, et les négociations du Cycle de Doha ont inclus les dispositions pour mettre fin aux subventions les plus perverses. Ce panel fournira une vue d'ensemble des subventions actuelles de pêche et discutera du récent rapport UNEP/WWF sur l'environnement et les gains de développement possibles au travers des négociations de subventions.

**10h30-11h**  
**Foyer**

**Pause**

**Panel**  
**11h-12h30**  
**Sorrento / Riviera**

### **Pêcheries de poissons blancs : collaboration = changement**

Acheteurs, fournisseurs et producteurs ont collaboré pour améliorer la performance de gestion des pêcheries mondiales de poissons blancs. Un acheteur mondial, un transformateur de taille majeure et un pêcheur présenteront leur travail de collaboration, les conditions nécessaires pour faciliter le changement et les leçons qu'ils en ont tirées. Un dialogue constructif entre le secteur de la pêche et la chaîne d'approvisionnement (entreprises de produits de la mer de marque, distributeurs, transformateurs...) a été nécessaire et essentiel, démontrant que les stocks de poissons peuvent s'améliorer lorsque les problèmes sont admis, les solutions possibles reconnues et qu'une entente mutuelle existe. La succession d'étapes définies a réduit la mortalité des poissons, fourni des conseils scientifiques de grande qualité, introduit des règles de contrôle des pêcheurs, amélioré la conformité et démontré un progrès vers des pêcheries durables.

Animé par Doug Beveridge (Sustainable Fisheries Partnership) ; intervenants : Dr. Michael Bockisch (Birds Eye/Iglo), Gary Johnson (McDonald's), Manish Kumar (Fishin' Company) et Alex Ocampo (Alpesca).

**Panel**  
**11h-12h30**  
**Monte Carlo /**  
**St. Tropez**

### **Les aires marines protégées et la Loi californienne de protection de la vie marine (*Marine Life Protection Act*) : explorer les liens entre la gestion des écosystèmes et des pêcheries durables.**

De plus en plus d'études scientifiques indiquent que les aires marines protégées contribuent à la durabilité des populations pêchées. La Loi de protection de la vie marine adoptée en 1999 appelle à la reconception des aires marines protégées de Californie afin de mieux protéger l'état des écosystèmes marins. La mise en application de cette loi, en cours au sud de la Californie, a été conduite par la *Marine Life Protection Act Initiative*, un partenariat public-privé réunissant des scientifiques, des gestionnaires de la ressource, les parties prenantes et les législateurs. Un certain nombre de questions seront abordées au cours de ce panel, et notamment :

- Quel lien existe-t-il entre aires marines protégées et durabilité ?
- Comment l'intégration de l'engagement des parties prenantes et de la science favorise-t-elle la durabilité ?

Comment les nouveaux efforts des scientifiques au sein de la *Marine Life Protection Act Initiative* ont-ils influencé le concept de durabilité ?

Panel animé par Susan Ashcraft (California Department of Fish and Game) ; intervenants : Dr. Chris Harrold (Monterey Bay Aquarium), Michael Sutton (California Fish and Game Commission, Centre pour le Futur des Océans au Monterey Bay Aquarium) et Stephen Wertz (California Department of Fish and Game).

**Présentation**  
**11h-12h**  
**Marseille /**  
**Portofino**

### **L'aquaculture multitrophique intégrée : élevage de plusieurs espèces (polyculture marine)**

Des chercheurs des Etats-Unis, du Canada et d'Ecosse élèvent actuellement des espèces aquacoles complémentaires à différents niveaux trophiques afin d'utiliser les déchets nutritifs d'un niveau comme nourriture pour un autre : la polyculture en mer. Des taux de croissance stupéfiants ont été observés chez certaines espèces (algues, mollusques), mais cet enthousiasme précoce est tempéré par des obstacles réglementaires, des taux modestes de déchets nutritifs capturés, et une difficulté à mettre certains de ces produits sur le marché. Ce panel présentera les conclusions de ces recherches, discutera des applications possibles, et explorera l'aquaculture multitrophique intégrée comme nouveau paradigme pour l'élevage de poissons en mer.

Présentation animée par Hugh Raven (Soil Association) ; intervenants : Dr. Stephen Cross (Coastal Aquatic Research & Training Network) et Nick Joy (Loch Duart Ltd.).

**12h30-13h30**  
**South Poolside**

### **Repas**

**Projection et  
Débat  
14h-17h  
Las Palmas**

***A Sea Change: Imaginez un monde sans poisson***

**« Immense et profond. » - Ned Sullivan, Scenic Hudson**

Si nous continuons à brûler nos énergies fossiles aux niveaux actuels, il est possible que la chimie des océans change de manière si radicale que les poissons ne pourront survivre. *A Sea Change* est un nouveau documentaire sur l'acidification des océans, les changements chimiques de l'eau de mer dus à un excès de dioxyde de carbone. Le film combine des informations scientifiques sérieuses (des scientifiques de renommée internationale sont interviewés) et l'histoire d'une famille de pêcheurs. Accompagnés de Sven Huseby, professeur à la retraite et grand-père préoccupé, nous voyageons de la Norvège au nord-ouest de l'Amérique du Nord, et apprenons les implications scientifiques, économiques et culturelles de l'acidification des océans.

La projection sera suivie d'un débat animé par Brad Warren (Sustainable Fisheries Partnership) ; intervenants : Barbara Ettinger (Réalisatrice/Co-productrice, *A Sea Change*), Dr. Victoria Fabry (California State University San Marcos), Sven Huseby (Co-producteur, *A Sea Change*), et Bruce Steele (Pêcheur d'oursins de Californie).

**Atelier  
14h-17h  
Sorrento/Riviera**

**Industrie de l'aquaculture : offre, demande et durabilité.**

Cet atelier de trois heures sera divisé en deux parties : au cours de la première, les panélistes discuteront du statut de la plus grande pêcherie du monde, de la force des mesures de mise en application dans cette pêcherie, de l'engagement de cette industrie envers des pratiques de production responsables, et la création de réels bénéfices économiques et sociaux par ce secteur. Après une courte pause, la deuxième partie débutera par une discussion sur les progrès dans le développement de denrées alimentaires alternatives. En tant qu'ingrédients dans la nourriture utilisée pour l'aquaculture, la farine et l'huile de poisson fournissent les acides aminés essentiels et les acides gras requis pour une croissance normale d'une variété d'espèces élevées. Des études sont en cours afin de mieux comprendre les besoins nutritionnels des poissons et crevettes et d'évaluer l'utilisation d'ingrédients diététiques pour l'alimentation aquacole. Les panélistes examineront certains ingrédients alternatifs et les implications des pisciculteurs ainsi que les effets sur le marché plus largement.

Dawn Purchase (Marine Conservation Society) proposera une vue d'ensemble. La première partie sera animée par Jonathan Shepherd (International Fishmeal and Fish Oil Organisation) ; intervenants : Juan Carlos Ferrer (Coloso), Dr. Andrew Jackson (International Fishmeal and Fish Oil Organization) et Dr. Hector Soldi (IMARPE - Instituto del Mar del Perú). La deuxième partie sera animée par le Dr. Michael Rust (NOAA) ; intervenants : Sean Nepper (Troutlodge Marine Farms) et Dr. Einar Wathne (EWOS Group).

**Atelier  
14h-17h  
Monte Carlo/  
St. Tropez**

**La responsabilité sociale dans les produits de la mer aquacoles : soutenir le changement et partager les responsabilités.**

Les océans et les mers intérieures permettent à plusieurs millions de petits pêcheurs et pisciculteurs de gagner leur vie, y compris aux populations les plus pauvres au monde. Le chemin que nous empruntons vers des produits de la mer durables bénéficie-t-il à ces populations ? Cette présentation rassemble divers participants pour explorer des partenariats pour une durabilité sociale et environnementale qui apporte un réel changement social et des bénéfices à toute la filière, des producteurs aux consommateurs. L'audience sera invitée à participer et partager ses idées et ses craintes sur les questions suivantes : comment les partenariats au sein de la chaîne d'approvisionnement pourraient-ils être catalysés et de quoi a-t-on besoin pour les rendre attrayants pour tous.

Atelier animé par Dr. Michael Phillips (The WorldFish Center) ; intervenants: Vishnu Bhat (Marine Products Export Development Authority), Cut Desyana (WWF Indonésie), Dr. Dominique Gautier (Aqua Star Europe), CV Mohan (NACA), Arun Padiyar (FAO), Corey Peet (David Suzuki Foundation), Dr. Rohana Subasinghe (UN Food and Agriculture Organization), N.R. Umesh (NacSA), et Valeska Weymann (GlobalGap).

**Atelier  
14h-17h  
Marseille/  
Portofino**

**Des approches quantitatives pour évaluer la performance environnementale et socio-économique des systèmes de production des produits de la mer.**

Tandis que la demande en produits de la mer continue d'augmenter malgré le déclin des populations de poissons, la pression monte pour mieux définir et mesurer la performance environnementale des systèmes de production des produits de la mer. Cet atelier met l'accent sur une nouvelle génération d'outils d'évaluation de pêcheries et d'aquaculture, qui évaluent de manière quantitative la performance environnementale de nos choix en produits de la mer. Les méthodes et les choix qui émergent de l'indice de performance globale de l'aquaculture (Global Aquaculture Performance Index – GAPI) et de l'analyse du cycle de vie (ACV) de différents systèmes d'aquaculture et de pêcheries de capture seront présentés et discutés. Les participants apprendront comment ces méthodes peuvent être appliquées et comment elles peuvent avoir une incidence sur les décisions relatives à la production en produits de la mer, à la transformation, aux ventes et à la consommations.

Atelier animé par Christopher Mann (Pew Environment Group); intervenants: Dr. Astrid Scholz (Ecotrust), Pablo Trujillo (Seafood Ecology Research Group, University of Victoria) et Dr. John Volpe (Seafood Ecology Research Group, University of Victoria).

**17h – 18h  
South Poolside**

**Cocktail**

**Projection  
18h15-19h45  
Las Palmas**

***A Sea Change: Imaginez un monde sans poisson***

Si nous continuer à brûler nos énergies fossiles aux niveaux actuels, il est possible que la chimie des océans change de manière si radicale que les poissons ne pourront survivre. *A Sea Change* est un nouveau documentaire sur l'acidification des océans, les changements chimiques de l'eau de mer dus à un excès de dioxyde de carbone. Le film combine des informations scientifiques sérieuses (des scientifiques de renommée internationale sont interviewés) et l'histoire d'une famille de pêcheurs. Accompagnés de Sven Huseby, professeur à la retraite et grand-père préoccupé, nous voyageons de la Norvège au nord-ouest de l'Amérique du Nord, et apprenons les implications scientifiques, économiques et culturelles de l'acidification des océans.

## **MARDI 3 FEVRIER**

**7h30 – 8h30**  
**Foyer**

**Petit-déjeuner**

**Panel**  
**9h-10h30**  
**Sorrento/Riviera**

### **Les droits de pêche : une amorce**

Les droits de pêche garantissent au pêcheur individuel, à une communauté ou association de pêcheurs une certaine quantité de poissons. Les actionnaires sont normalement autorisés à acheter et vendre des parts, ce qui leur permet de s'intéresser à long terme à la santé de la pêcherie. Ce panel présentera le concept et la mise en œuvre des programmes de droits de pêche pour obtenir des objectifs particuliers, la relation entre les droits de pêche et la santé des pêcheurs, des études de cas de pêcheries où les droits de pêche ont ou non permis d'atteindre un bon niveau de conservation, quelles ont été les difficultés rencontrées, et comment les acheteurs de produits de la mer peuvent tirer profit et travailler en présence de droits de pêche.

Animé par Teresa Ish (Environmental Defense Fund); intervenants : Kate Bonzon (Environmental Defense Fund), Wes Erikson (Sushi-Mon) et Daryl Sykes (New Zealand Rock Lobster Industry Council).

**Panel**  
**9h-10h30**  
**Monte Carlo/  
St. Tropez**

### **Science et gestion des espèces de thon autres que le thon rouge**

Ce panel explorera les récentes recherches sur l'amélioration de la précision des évaluations de plusieurs espèces de thon autres que le thon rouge avec de nouvelles formes de données et de modèles. Ces autres espèces de thons étant également surpêchées et importantes, d'un point de vue commercial, il est crucial de fournir des estimations précises sur leur nombre, et de trouver des façons de les gérer de manière durable. Cette présentation explorera également les options pour une gestion améliorée de plusieurs espèces de thons, y compris l'utilisation de documents de prises améliorées et les changements de gestion par les conseils régionaux de gestion de pêcherie. Enfin, le panel analysera les options existantes pour améliorer la durabilité des prises de thon.

Panel animé par Dr. Rebecca Goldberg (Pew Charitable Trusts' Environment Group); intervenants : Susan Jackson (International Seafood Sustainability Foundation), Dr. Murdoch McAllister (University of British Columbia Fisheries Centre) et Mark Stevens (WWF Etats-Unis).

**Présentation**  
**9h-10h**  
**Marseille/  
Portofino**

### **Soutenir des communautés de pêche côtière en bonne santé**

Il existe de nombreux challenges face aux hommes et femmes professionnels de la pêche pour soutenir leur communauté, leurs moyens de subsistance et leurs traditions. Les communautés de pêche ont une histoire culturelle commune qui provient du travail pour vivre de la mer. Ce sont des lieux où les activités humaines sont liées inextricablement aux écosystèmes marins et à leurs ressources renouvelables. Les pêcheurs sont les fondations d'une connaissance traditionnelle des écosystèmes marins et sont le lien entre les consommateurs et les produits de la mer – une ressource publique. Sans une flotte de pêche locale active et instruite, les consommateurs perdent un lien intrinsèque avec leurs ressources marines locales. Cette présentation explorera le déclin des communautés de pêche côtière et les solutions possibles.

**10h30-11h**  
**Foyer**

**Pause**

**Panel**  
**11h-12h30**  
**Sorrento/Riviera**

**Les effets de l'aquaculture sur les réserves mondiales en poissons – 10 ans plus tard.**

L'industrie de l'aquaculture continue de s'épandre, mais quel est son impact net sur les réserves mondiales en poissons ? Cette question a été posée, il y a 10 ans, dans un article important de l'hebdomadaire Nature. Les préoccupations environnementales ont été soulignées (destruction des habitats, pollutions, échappements) et la contribution nette des espèces carnivores a été remise en question du fait de leur dépendance en farines et huiles provenant de poissons sauvages. Ce panel abordera à nouveau ces questions cruciales et, avec le recul, fera des prédictions pour le futur. L'industrie de l'aquaculture a-t-elle répondu de manière efficace aux préoccupations environnementales ? Dans quelle mesure a-t-elle été effectivement contrainte par les réserves de farines et huiles de poissons ? Et finalement, quelles leçons peut-on en tirer et de quelle manière sont impliqués les responsables politiques ?

Animé par Daniel Lee (Global Aquaculture Alliance) ; intervenants : Dr. Andrew Jackson (International Fishmeal and Fish Oil Organisation) et Dr. Rosamond Naylor (Stanford University).

**Panel**  
**11h-12h30**  
**Monte Carlo/  
St. Tropez**

**Atteindre un niveau de pêche durable – perspectives de pêcheurs du monde**

Des pêcheurs d'Alaska, des Pays-Bas, de Nouvelle-Zélande et d'Ecosse exploreront les problèmes actuels et les challenges auxquels ils sont confrontés et doivent répondre face aux ONG, distributeurs, média et consommateurs pour prouver que leurs méthodes de pêche sont responsables et contribuent à un futur durable. Ces quatre pêcheries ont fait évoluer leurs pratiques au cours de la dernière décennie pour protéger et maintenir les marchés internationaux et elles ont cherché à obtenir la reconnaissance indépendante du MSC. Elles expliqueront comment leurs efforts vont au-delà des exigences du MSC, comment elles ont établi des relations de travail et des partenariats avec les gouvernements, les scientifiques et les acheteurs, et comment elles sont arrivées à une nouvelle entente avec les ONG.

Animé par Maarten Mens (Dutch Fish Product Board) ; intervenants : Chris Carey (Capitaine du Al Mustaqila 1), Richard Draves (American Seafoods Group), Klass Jelle Koffeman (Geertruida BV), et Jason Schofield (Capitaine/Propriétaire du Viking Monarch K58 et du Norlantean II K508).

**Présentation**  
**11:00 – 12:00 PM**  
**Marseille/  
Portofino**

**Des pêcheurs et des chefs qui travaillent ensemble pour servir des produits de la mer durables à table.**

Cette présentation reviendra sur un cas d'étude dans lequel l'aquarium de Caroline du Sud a encouragé le rapprochement entre un pêcheur et des chefs locaux. Ils ont chacun pris le risque de ne pas suivre le modèle traditionnel de commerce et ont inventé des solutions innovantes face aux obstacles rencontrés ; ils ont finalement réussi à se positionner en tant que leaders sur le marché des produits de la mer. Cette petite chaîne d'approvisionnement simplifie la traçabilité du bateau à l'assiette, renforce la possibilité de commercialisation du produit et établit un marché stable pour les pêcheurs. Si nous devons connaître de nouvelles pêcheries dans le futur, les pêcheurs devront être soutenus socialement et économiquement, et les scientifiques pousser plus loin la durabilité environnementale.

Présentation animée par Megan Westmeyer (South Carolina Aquarium) ; intervenants : Jason Davidson (Crew Carolina) et Mark Marhefka (Snapper & Grouper Fisherman and Abundant Seafoods).

**12h30 – 13h30**  
**South Poolside**

**Déjeuner**

**Panel**  
**14h-15h30**  
**Sorrento/Riviera**

**La vision commune pour des produits de la mer durables d'un point de vue environnemental : partager la responsabilité dans des partenariats pour un vrai changement.**

Comment les entreprises et les organismes de conservation peuvent-ils travailler ensemble de la manière la plus efficace pour faire face à la fois aux besoins commerciaux et aux objectifs de conservation ? La Vision commune a été créée en 2008 pour apporter aux acheteurs et fournisseurs en produits de la mer les contributions de la communauté de conservation sur l'établissement de politiques communes sur des produits de la mer responsables d'un point de vue environnemental. Au cours de cette présentation, deux groupes de deux représentants des entreprises et leur partenaire d'ONG décriront la façon dont ils ont collaboré pour créer du changement, en utilisant la Vision commune comme guide. Leur présentation sera suivie d'une discussion ouverte sur la manière dont industries et ONG peuvent travailler ensemble et surmonter les obstacles pour continuer à réaliser de réels progrès en termes de durabilité.

Animé par Howard Johnson (H.M. Johnson & Associates) ; intervenants : Edward Cassano (Monterey Bay Aquarium's Center for the Future of the Ocean), Guy Dean (Albion Fisheries), Robert Dennill (ARAMARK) et Bill Wareham (David Suzuki Foundation).

**Panel**  
**14h-15h30**  
**Monte Carlo/  
St. Tropez**

**Produits de la mer durables et politiques publiques**

L'engagement dans la politique publique est la prochaine frontière à traverser pour le mouvement vers la durabilité des produits de la mer. De plus en plus d'entreprises prennent des mesures pour aller vers la durabilité. Toutefois, toutes les entreprises ne s'engagent pas de cette façon et un bon nombre d'entre elles, tournées vers l'avenir, se demandent si certaines étapes « bonnes » pour l'environnement et la durabilité ne seraient pas un frein à la compétitivité. S'engager dans un plaidoyer pour réformer les pêcheries et les lois d'aquaculture pourrait être une piste puissante pour étendre des mesures de durabilité à l'ensemble du secteur, garantissant que les étapes seront bénéfiques à la fois pour l'environnement et pour les entreprises.

Animé par John Hocevar (Greenpeace) ; intervenants : Per Baummann (COOP Sweden), Amy Grondin (Consultante en produits de la mer durables et pêcheur professionnel) et Kate Wing (Consultante en politiques relatives aux océans et en communication).

**Présentation**  
**14h-15h**  
**Marseille/  
Portofino**

**Travailler ensemble pour la durabilité des élevages de tilapia et de pangasius**

La plupart des poissons élevés dans le monde proviennent de petites fermes et la plupart d'entre elles n'ont pas les moyens de faire face aux audits actuels. La variété des standards crée également une confusion au sein de la communauté des acheteurs et des producteurs qui se demandent à quels standards ils doivent se conformer. Le *Sustainable Fisheries Partnership* a établi une comparaison des standards de tilapia au travers d'audits tests (10 fermes). Cela a permis d'évaluer des standards existants basés sur la faisabilité, l'applicabilité et le contenu. Ce rapport souligne également la raison pour laquelle acheteurs et producteurs ont participé à ce programme. Les résultats du contrôle de la qualité de l'eau de fermes de pangasius seront également présentés lors de cette présentation.

Intervenants : Ernesto "Jack" Morales du Sustainable Fisheries Partnership (SFP) et Dr. Nguyen Thanh Phuong de l'Université Can Tho au Vietnam.

**Plénière**  
**15h45-16h30**  
**Sorrento/Riviera**

**Clôture : Partager les responsabilités pour un réel changement.**

*Melanie Siggs, Directrice, Seafood Choices Alliance*

## **MERCREDI 4 FEVRIER**

### **8h30-11h Visite de la ferme aquacole Carlsbad**

Carlsbad est la seule ferme aquacole du sud de la Californie. Elle se situe sur la propriété de la centrale électrique de Carlsbad, au nord du comté de San Diego. Carlsbad produit des moules, des huîtres, et des coquilles Saint-Jacques dans une lagune le long de l'Océan Pacifique et des ormeaux et des algues rouges sur le bord de mer dans des bassins remplis d'eau de mer recyclée. C'est ici que sont produits la plupart des crustacés de Californie et de plusieurs Etats du pays.

Cette visite offre plusieurs possibilités : 1) Visite de notre installation à intégration verticale, comprenant l'élevage, les méthodes d'exploitation durables et les techniques de polyculture ; 2) Discussion avec le professeur David Leighton, Directeur du pôle Recherche et Développement, professeur émérite, auteur et expert des espèces d'ormeaux de renommée internationale ; 3) Dégustation de produits de la ferme Carlsbad préparés par un chef ; 4) Visite des environs du Projet Carlsbad de dessalement par Poseidon Resources Corporation, comprenant une démonstration du processus de dessalement et l'illustration de ses bénéfices pour l'aquaculture par les dérivés d'eau de mer réchauffée produits.

### **9h-11h Visite et discussion avec les pêcheurs de l'Association américaine de pêche du thon germon (*American Albacore Fishing Association*)**

L'Association américaine de pêche du germon (AAFA), basée à San Diego, représente les pêcheurs de germon (pêche à la canne et à la traîne) des Etats-Unis. Il s'agit d'une pêche familiale et artisanale. En septembre 2007, la pêcherie AAFA du Pacifique Nord et Sud est devenue la première pêcherie de thon au monde à être certifiée durable par le Marine Stewardship Council (MSC). Les pêcheurs capturent les germons un par un au moyen de canne et de ligne traînante, ce qui assure le bon état du stock et de l'océan tout en garantissant au consommateur un produit de qualité supérieure.

Cette visite permettra aux participants de monter à bord des bateaux de la pêcherie. Capitaines et propriétaires prendront en charge des petits groupes à bord et discuteront de la pêcherie de thon à San Diego, des méthodes d'exploitation, de leur expérience avec le processus de certification, des bénéfices commerciaux et d'autres sujets relatifs à cette pêcherie. Les participants passeront également par Shelter Island pour admirer un monument dédié à la pêcherie de germon à la canne et à la traîne de San Diego.