

# PROGRAMME



Vancouver, Canada  
31 janvier – 2 février 2011

Vancouver, Canada  
31 janvier – 2 février 2011

## PROGRAMME

### LUNDI 31 JANVIER

<u>TYPE, HEURE ET SALLE</u>	<u>SESSION</u>
Séance plénière 8h30 – 11h30 Salon ABC	<p><b>Mots de bienvenue</b></p> <p>Allocution <i>Audrey Rivers, Aînée de la Nation Squamish.</i></p> <p>Introduction <i>Melanie Siggs, Vice-présidente « Marchés Durables », SeaWeb.</i></p> <p>Mot de bienvenue <i>Gregor Robertson, Maire de Vancouver.</i></p> <p>Mot de bienvenue du sponsor principal du Seafood Summit <i>Henry Demone, Président directeur général de High Liner Foods, Inc.</i></p> <p>Discours d'ouverture <i>Yvon Chouinard, Co-fondateur de Patagonia et de 1 % pour la planète.</i></p>
Foyer	<b>Pause</b>
Séance plénière	<p><b>Jusqu'où le mouvement pour la durabilité des produits aquatiques peut-il et devrait-il aller pour améliorer les pêcheries au niveau mondial ?</b></p> <p>La demande en produits aquatiques durables concerne encore peu de marchés. Si cette demande est satisfaite grâce aux ressources aquatiques du monde entier, les pêcheries concernées sont en nombre très restreint et les volumes pêchés ne représentent qu'une proportion relativement faible de la demande totale. Cette présentation posera les questions suivantes : Dans quelle mesure ces marchés et leur chaîne d'approvisionnement sont-ils responsables de la surpêche au niveau mondial ? Le fait que seules les quelques pêcheries adoptant des pratiques durables soient investies de la responsabilité d'opérer des changements est-il un signe de déclin du mouvement ? Leur influence suffit-elle à sensibiliser le public à des problématiques écosystémiques plus larges ? Le mouvement pour la durabilité des produits aquatiques devrait-il agir au nom de la « responsabilité » ou d'enjeux plus pragmatiques tels que garantir la sûreté de l'approvisionnement ?</p> <p>Animée par Jim Cannon (Sustainable Fisheries Partnership).</p> <p>Intervention suivie d'une séance de questions réponses avec Yvon Chouinard (Patagonia), Jim Cannon (Sustainable Fisheries Partnership), Henry Demone (High Liner Foods), Melanie Siggs (SeaWeb).</p>

11h30 – 13h00 **Déjeuner, offert par l'Alliance Produits de la mer**

**Stanley Park  
Ballroom**

**Panel  
13h00 – 15h15  
Salon ABC**

**Gestion des petits poissons pélagiques pour la consommation humaine et animale et pour un bon état écologique des écosystèmes**

Les petits poissons pélagiques qui se déplacent en bancs sont généralement très abondants et constituent une des espèces marines les plus importantes sur le plan écologique. Ces poissons se nourrissent généralement de plancton et sont un maillon essentiel à la base de la chaîne alimentaire puisqu'ils sont les proies de plus gros poissons, d'oiseaux et de mammifères marins, et d'autres prédateurs. D'importantes quantités de poissons fourrage sont pêchées chaque année, représentant plus d'un tiers du volume des prises à l'échelle mondiale. Un nombre croissant de preuves scientifiques vient aujourd'hui étayer la nécessité d'adopter de nouvelles méthodes pour la gestion des pêcheries de poissons fourrage, afin de préserver les populations de prédateurs, et notamment les poissons prédateurs ayant une valeur commerciale, plutôt que de pratiquer une pêche ciblée sur une seule espèce avec l'intention de maximiser les prises de poissons fourrage. En outre, on ressent une volonté manifeste de faire évoluer l'usage qui peut être fait de ces poissons une fois capturés. La demande du marché et les infrastructures actuelles favorisent la transformation des petits pélagiques en farine et huile de poisson pour l'alimentation animale, ou leur utilisation comme appât dans certains cas. Augmenter la capture de petits poissons pélagiques pour la consommation humaine permettrait d'accroître considérablement l'offre de produits aquatiques. Accompagnée de changements de gestion, cette pêche pourrait dans bien des cas être considérée comme durable. Ce panel analysera le rôle que jouent les poissons fourrage dans les écosystèmes marins, ainsi que les modalités d'exploitation actuelles et passées de cette ressource. Il se penchera ensuite sur la gestion, le développement durable, la certification et l'exploitation des pêcheries minotières avec, en toile de fond, la possibilité pour les fournisseurs et les distributeurs d'approvisionner plus facilement le marché en poissons fourrage.

Animé par Rebecca Goldberg (The PEW Charitable Trusts) et Scott Wallace (David Suzuki Foundation). Intervenants : Dr. Jennifer Jacquet (Université de Colombie-Britannique), Dr. Patricia Majluf (Université Cayetano Heredia), Dr. Don Pepper (Canadian Pacific Sardine Association), Dr. Ellen K. Pikitch (Institute for Ocean Conservation Science) et Dr. Sigbjorn Tveteras (CENTRUM Católica, Université catholique pontificale du Pérou).

**Présentation  
13h00 – 14h00  
Salon DE**

**Mettre en œuvre des pratiques durables dans l'une des pêcheries les plus performantes d'un point de vue technique.**

La flotte pélagique écossaise, qui comporte 25 grands chalutiers, débarque près de 200 000 tonnes/an de maquereaux, harengs et autres pélagiques. D'un point de vue technique, cette pêcherie est une des plus performantes et des plus efficaces du monde. On se l'imagine difficilement comme un modèle en matière de développement durable, mais elle est pourtant devenue une référence dans ce domaine en Écosse et en Europe. Cela n'a toutefois pas toujours été le cas et ce n'est qu'au cours des dix dernières années que la filière pélagique a connu une véritable mutation, grâce à une gestion efficace des quotas, la mise en place d'une politique de développement durable et la certification MSC de ses principales pêcheries.

Présenté par John Goodlad (Scottish Pelagic Sustainability Group).

**Présentation 13h00 – 14h00**      **Sensibiliser les futures générations de professionnels sur le nécessité d'un approvisionnement durable : exemples canadien et français.**

**Salon F**

Nombreux sont les chefs cuisiniers et les professionnels de la filière des produits aquatiques qui s'efforcent d'intégrer des pratiques durables à leurs modèles économiques. Mais qu'en est-il des jeunes professionnels ? Le critère de la durabilité ne devrait-il pas être pris en compte dans le cadre de leur formation et conditionner tous les autres choix ? Chaque année, une nouvelle génération de restaurateurs et de poissonniers font leur entrée dans la filière ; cette présentation leur est consacrée, et plus exactement deux projets dont l'objectif est d'éduquer les futurs professionnels de la restauration et de la poissonnerie sur les questions de durabilité et de faire en sorte que la nouvelle génération éveille l'intérêt de ses clients pour les produits durables.

Animé par Eric Bernard (R&O Seafood Gastronomy). Intervenants : Bruno Gauvain (CFA Poissonnerie de Rungis), Frédéric Busson (Museum National d'Histoire Naturelle/Programme Fishbase) et Shannon Ronalds (School of Fish Foundation).

**Présentation 14h15 – 15h15**      **Certification “commerce équitable” et responsabilisation des professionnels**

**Salon DE**

Jusqu'où va notre responsabilité à l'égard des problématiques sociales et communautaires des pays en développement et des pays producteurs ? La certification « commerce équitable » donne aux agriculteurs et aux ouvriers agricoles les moyens de sortir de la pauvreté en investissant dans leur exploitation et dans leur communauté, en protégeant leur environnement et en développant des compétences qui leur permettront d'être compétitifs sur le marché mondial. Des normes sont en cours d'élaboration pour encadrer le commerce équitable des produits de la mer. Vous apprendrez comment ce modèle innovant va transformer les communautés de pêche des pays du Sud, permettre de créer des chaînes d'approvisionnement plus durables et promouvoir la responsabilité sociale des entreprises de la filière.

Présenté par René Benguerel (Blueyou Consultancy), Kenneth Boyce (Fairtrade Foundation) et Maya Spaul (Fairtrade Etats-Unis).

**Présentation 14h15 – 15h15**      **Durabilité et produits aquatiques**

**Salon F**

Il s'agira, au cours de cette session, d'expliquer certaines des approches et des initiatives mises en œuvre à l'échelle régionale ou continentale pour lutter contre la pêche INN en Afrique, en précisant de quelle manière ces initiatives s'inscrivent dans les efforts déployés pour améliorer la gestion des pêcheries de façon générale. Cette présentation sera également l'occasion de faire un point sur les actions entreprises dans le cadre de la campagne « Non à la pêche illégale » en Afrique, ainsi que d'évaluer le volume potentiel de produits aquatiques débarqués en Afrique et le marché que cette région représente. Enfin, cette présentation a pour ambition de débattre des problèmes de piraterie et de la manière dont ils peuvent être résolus, tout en soulignant la nécessité d'encourager l'application de la nouvelle réglementation européenne en matière de pêche INN, afin que celle-ci ne soit pas un frein au commerce des produits aquatiques dont tant de gens dépendent dans cette région.

Présenté par Dr. Cathy Roheim (Université de Rhode Island) et Dr. Martin Smith (Université de Duke).

**15h15 – 15h30**      **Pause**

**Foyer**

**Panel 15h30 – 17h00**      **La prochaine génération d'élevages de saumons – À la découverte de la salmoniculture en bassins fermés à terre**

**Salon DE**

Tout le monde s'accorde à dire, semble-t-il, que l'élevage du saumon en bassins à terre à l'échelle commerciale est désormais facile d'accès et que le potentiel commercial de ce nouveau secteur mérite qu'on l'examine de plus près. Ce panel regroupera des acteurs du secteur de l'aquaculture, qui démontreront qu'aujourd'hui l'élevage de saumons peut être à la fois plus rentable et plus responsable grâce à l'élevage en circuit fermé, et que la demande du marché pour ce type de produit est en

augmentation. Ce panel sera l'occasion de débattre des éventuels obstacles posés au développement de ce nouveau secteur en plein essor et des stratégies mises en œuvre pour surmonter ces obstacles et faire de la salmoniculture une activité viable et durable.

Animé par Rick Thompson (Freshfin Aquaculture, Inc.). Intervenants : Per Heggelund (Aquaseed Corporation), Bruce Swift (Swift Aquaculture), Chief Anne Mack (Toquohot First Nation) et Steve Summerfield (The Conservation Fund Freshwater Institute).

**Panel**  
**15h30 – 17h00**  
**Salon F**

**Gardiens de la conscience culinaire : les chefs explorent leurs responsabilités et leur influence en matière de gestion durable des ressources**

On constate une prise de conscience croissante des consommateurs à l'égard des conséquences environnementales et sociales de la chaîne de production alimentaire. Entre rejets de gaz à effet de serre par les vaches, locavores et documentaires primés sur l'alimentation, la société occidentale redécouvre l'impact que la nourriture peut avoir sur les êtres humains et sur la planète. Mais quelle place nos océans et leurs ressources, si importantes pour la survie de l'homme, occupent-ils dans cette grande révolution alimentaire ? En qualité d'ambassadeurs de l'art culinaire, les intervenants examineront la responsabilité des chefs dans les progrès réalisés en matière de développement durable, non seulement à l'échelle de leur entreprise et de la chaîne logistique dans son ensemble, mais également auprès de leurs clients. Dans ce contexte de révolution alimentaire, de grands noms de la gastronomie du monde entier souligneront la nécessité et l'opportunité, pour leur profession, de veiller à la gestion durable de la filière des produits aquatiques et des autres secteurs ayant un impact sur l'état des ressources marines.

Animé par Barry Estabrook (Journaliste). Intervenants : Jonathan M. Cartwright (Relais & Châteaux), Robert Clark (C Restaurant), Xavier Deshayes (Ronald Reagan Building and International Trade Center) et Alan Joynson (Consultant en restauration).

**Panel**  
**15h30 – 17h00**  
**MacKenzie**

**Comment la filière des produits aquatiques peut-elle lutter contre l'acidification des océans ?**

Malgré les inquiétudes qu'elle soulève du fait de la menace potentielle qu'elle représente pour la pêche et les écosystèmes marins, l'acidification des océans ainsi que les émissions de polluants qui en sont la cause continuent. Ce panel examinera comment les pêcheurs, les industriels de la filière et les scientifiques tentent de sensibiliser les principaux décideurs politiques du monde entier au problème de l'acidification des mers et des océans, ainsi qu'à la menace qu'elle représente pour la filière et pour la vie marine, et aux solutions qui existent pour mieux comprendre et atténuer cette menace. Ce panel sera également l'occasion de présenter les résultats d'une étude récente sur l'acidification des océans, résultats susceptibles d'étayer des messages ou des stratégies de communication sur ce thème.

Animé par Brad Warren (Sustainable Fisheries Partnership). Intervenants : Bill Dewey (Taylor Shellfish Company), Dr. Richard Feely (NOAA) et Kristian Teleki (SeaWeb).

**17h00 – 18h30**  
**Salon ABC**

**Réception organisée par la ZGICNP (Zone de Gestion Intégrée de la Côte Nord du Pacifique)**

Venez célébrer les démarches innovantes engagées sur la côte nord de l'océan Pacifique, au large de la Colombie-Britannique, ainsi que l'importance culturelle, économique et écologique de cet endroit. L'initiative de Gestion Intégrée de la Côte Nord du Pacifique est une démarche innovante dont le but est de mettre en place un standard de référence pour faire avancer la durabilité des pêcheries, en lien avec la planification de l'espace maritime.

**Danse de bienvenue proposée par la troupe de danse contemporaine Rainbow Creek Dancers.**

**Mot de bienvenue par des représentants du gouvernement fédéral et de l'Assemblée des Premières Nations.**

Événement organisé par l'Initiative de gestion intégrée de la côte Nord du Pacifique, sous la direction des participants suivants : Sam Bowman, Coastal First Nations ; Matt Burns, Groupe Naikun Wind Energy; Meaghan Calcari, Fondation Gordon et Betty Moore; Neil Davis, Ministère des Pêches et des Océans ; Jennifer Lash, Living Oceans Society ; et Bruce Turris, B.C. Seafood Alliance.

## **MARDI 1<sup>ER</sup> FÉVRIER**

**TYPE, HEURE**  
**ET SALLE**

**SESSION**

Séance plénière

8h00 – 8h50

Salon ABC

**La Science de la durabilité**

**Les coûts environnementaux des poissons qui nous viennent des océans et des aliments qui nous viennent de la terre.**

Présentation vidéo de Dr. Ray Hillborn (Professeur à l'École des sciences aquatiques et des pêcheries, Université de Washington)

Présentation

9h00 – 10h00

Salon F

**L'Initiative du Triangle du Corail : récifs coralliens, pêcheries et sécurité alimentaire**

L'Initiative du Triangle du corail (*Coral Triangle Initiative - CTI*) a été lancée par six pays (Indonésie, Malaisie, Philippines, Timor Oriental, Papouasie Nouvelle-Guinée et Îles Salomon) en réponse à de multiples sollicitations. Il s'agit d'un plan d'une durée de cinq ans qui associe l'expertise technique de la *National Oceanic and Atmospheric Administration* (NOAA, Administration nationale américaine des océans et de l'atmosphère) et les compétences des ONG WWF, *The Nature Conservancy* et *Conservation International* afin de renforcer, tant à l'échelle régionale que nationale, les capacités de gestion durable des ressources et satisfaire ainsi les exigences locales et internationales à cet égard, tout en assurant la sécurité alimentaire et la sécurité de l'emploi dans la région à long terme. Plusieurs programmes ont été mis en place dans le cadre de ce plan, notamment en matière d'AEP (approche écosystémique des pêches), de climat, d'aires marines protégées et d'application de la législation, dans le but de coordonner les efforts au niveau régional et de préserver durablement les ressources maritimes. Cette présentation sera l'occasion de débattre du commerce des poissons de récif, des aires marines protégées, de la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) et de la mise en œuvre de la législation.

Présenté par Dr. Michael Abbey (NOAA) et Gerald Knecht (North Atlantic Seafood).

Présentation

9h00 – 10h00

MacKenzie

**Problèmes de traçabilité dans la production de thon rouge d'élevage en Méditerranée**

Le rapide essor de la pêche au thon rouge à l'aide de sennes tournantes coulissantes depuis les années 1990 en Méditerranée, associé au développement des fermes d'engraissement en 1996 et à l'incapacité récurrente de la Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (CICTA) à gérer les stocks, s'est traduit par une augmentation considérable du volume des prises non déclarées et des pratiques illégales ainsi que par une dégradation extrême des stocks de reproducteurs. Selon une étude indépendante récemment publiée, le marché noir du thon rouge aurait atteint quelque 4 milliards d'USD entre 1998 et 2007. Malgré les efforts déployés ces dernières années pour améliorer la traçabilité, les données relatives à la saison 2010 de la pêche au thon rouge pointent vers de nombreuses irrégularités et un manque de traçabilité dans les activités de pêche et d'élevage.

Présenté par Roberto Mielgo Bregazzi (Advanced Tuna Raching Technologies, SL.) et Dr. Sergi Tudela (WWF Méditerranée)

Atelier  
9h00 – 12h00

Salon DE

**Passer de la confusion à la confiance : le rôle des professionnels et des gouvernements pour permettre aux consommateurs de faire des choix responsables et durables.**

Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à s'inquiéter de l'état des océans et de la pérennité des ressources aquatiques, mais bon nombre de ces citoyens responsables sont mal informés ou ne savent tout simplement pas quels choix faire afin d'encourager des pratiques durables. Cet atelier présentera les travaux les plus récents des équipes de recherche américaines et canadiennes en ce qui concerne la perception de la durabilité des produits aquatiques par les consommateurs, ainsi que des techniques innovantes pour supprimer les obstacles à la diffusion d'informations. Les participants à

l'atelier auront ensuite la possibilité d'échanger avec des leaders de différents secteurs (production, distribution, restauration, collectivités, ONG, etc.) pour évoquer ce que leur profession peut faire pour supprimer cette confusion et transformer les bonnes intentions des consommateurs en choix pertinents. Enfin, ce sera l'occasion de jeter un pont entre les différentes initiatives sectorielles et de débattre des rôles et des responsabilités qu'il est possible d'assumer pour bâtir le marché des produits aquatiques durables de demain, où les bonnes volontés pourront enfin devenir les acteurs d'un changement positif pour nos océans.

Animé par Bill Wareham (David Suzuki Foundation). Intervenants : Sheila Bowman (Monterey Bay Aquarium), Anthony Nicalo (FoodTree) et Scott Blundell (Overwaitea.)

**Présentation**  
**9h00 – 10h00**  
**Salon AB**

### **Neuf milliards de vies durables qui consomment – du paradoxe à la solution ?**

Alan Knight soutiendra que le développement durable est le plus grand défi au monde pour la chaîne d'approvisionnement. Il présentera ses observations sur le rôle de la certification, ses opportunités et ses risques. Il évoquera également les problèmes de la surconsommation. Si la planète était un commerce, elle serait bientôt en rupture de stock ! Sur un ton plus optimiste, et de par le travail qu'il mène avec les entreprises et les gouvernements, Alan a façonné sa propre vision des styles de vie qui pourraient exister sur une planète à émission réduite de carbone, dans un monde sans pauvreté. Il évoquera ce que cette vision impliquerait pour les entreprises et leurs chaînes d'approvisionnement.

Présenté par Alan Knight (Virgin Earth Challenge).

**10h00 – 10h30**  
**Foyer**

### **Pause**

**Panel**  
**10h30 – 12h00**  
**Salon AB**

### **Financer le changement au sein des pêcheries : construire des partenariats pour un investissement stratégique**

L'amélioration des pêcheries passe par des investissements et une assistance technique. Les pêcheurs et les entreprises entrant dans la chaîne d'approvisionnement des produits aquatiques réalisent de faibles marges et manquent souvent de liquidités et de garanties nécessaires pour obtenir un prêt ou se financer par des capitaux propres. Le recours à des fonds de capital-risque social, à des CDFI (institutions financières de développement communautaire - *Community Development Financial Institutions*) ou à des fondations peut grandement faciliter les changements. Ce panel permettra de discuter des différents types d'instruments de financement, d'assistance technique et de fonds d'investissement susceptibles d'être utilisés pour promouvoir le développement durable des pêcheries ou l'amélioration de la chaîne d'approvisionnement. Des représentants de différents fonds et fondations présenteront les objectifs de leur structure, les résultats visés, le type de projets qui les intéressent ainsi que les causes auxquelles ils souhaitent apporter leur soutien. L'avantage que confère la combinaison de différentes formes de capital pour améliorer le montage et le profil de risque global d'un projet sera également abordé.

Animé par Monica Jain (Manta Consulting). Intervenants : Larry Band (California Fisheries Fund), Scott Hackenberg (RSF Social Finance), Neel Inamadar (Verde Ventures Fund) et Lisa Monzón (Fondation David and Lucile Packard).

**Panel**  
**10h30 – 12h00**  
**Salon C**

### **Le Saumon n'est que le sommet de l'iceberg – De nouveaux outils scientifiques pour évaluer et faire évoluer la filière aquacole en mer.**

L'élevage des saumons inquiète et suscite le débat. Pourtant, selon la première étude qui a été réalisée sur l'aquaculture en mer à l'échelle mondiale, l'élevage d'espèces de poissons marins, tels que le cabillaud ou le cobia, serait en fait plus dommageable pour l'environnement que la salmoniculture, si l'on mesure leur impact par tonne de poissons produite. La production de ces « nouvelles » espèces marines affichant une très forte croissance, il est devenu essentiel de prendre en compte l'impact environnemental de chaque tonne de poisson produite et l'impact cumulé. Les intervenants débattront du recours aux outils scientifiques de traitement de données dans le processus de prise de décisions

politiques et de leur utilité pour les opérateurs du marché qui souhaitent pérenniser l'aquaculture marine.

Animé par Matthew Elliot (CEA Advisors). Intervenants : Carrie Brownstein (Whole Foods), Dr. George Leonard (Ocean Conservancy) et Dr. John Volpe (Université de Victoria).

**Panel**  
**10h30 – 12h00**  
**Salon F**

**Productions aquatiques, impacts et durabilité : réalité et vision**

Comment démontrer que la filière des produits aquatiques est bien engagée dans la voie du développement durable ? Les parties prenantes partagent-elles la même vision de cet engagement ? Comment faire passer le message au consommateur ? Quels moyens utiliser pour apporter des garanties et faire valoir notre crédibilité ? Comment distinguer les bonnes et les mauvaises pratiques ? Que faire pour susciter l'intérêt des parties prenantes pour les pratiques durables ? Ce panel discutera des réalités auxquelles fait face actuellement la filière des produits aquatiques et des objectifs qu'elle poursuit, tout en examinant les défis qui se posent à trois catégories de parties prenantes (les distributeurs, les instances normatives et de certification et la société civile) et la perception qu'elles ont du marché. Les intervenants partageront leurs expériences et tenteront de définir une vision pour l'avenir.

Animé par David Gould (ISEAL Alliance). Intervenants : Chris Ninnis (Marine Stewardship Council), Alan Knight (Virgin Earth Challenge) et Paul Uys (Loblaw Companies Limited).

**12h00 – 13h30**  
**Stanley Park**  
**Ballroom**

**Déjeuner**

**Panel**  
**13h30 – 15h00**  
**Salon AB**

**Se tourner vers l'avenir : créer des marchés de produits aquatiques durables dans les pays en développement**

L'intérêt croissant pour les produits aquatiques durables dans les pays développés incite de plus en plus de détaillants et d'enseignes de la grande distribution à intervenir en faveur de la durabilité auprès des pêcheries des pays en développement. Si ces interventions contribuent sans aucun doute à encourager l'adoption de pratiques durables dans les pêcheries concernées, on peut se demander si elles participent vraiment à la création d'un marché des produits aquatiques durable dans les pays en développement. Ce panel discutera des répercussions potentielles du marché international des produits aquatiques durables en pleine expansion sur les marchés locaux des pays en développement, dont est issue aujourd'hui une grande partie de la production mondiale. La question de la responsabilité du développement de marchés durables dans les pays en développement sera également posée.

Animé par Mark Powell (WWF International). Intervenants : John Duncan (WWF Afrique du Sud), Yemi Oloruntuyi (Marine Stewardship Council) et Samantha Peterson (WWF Afrique du Sud).

**Panel**  
**13h30 – 15h00**  
**Salon C**

**Mettre en lien la durabilité des produits aquatiques et la planification de l'espace maritime**

La planification de l'espace maritime est un outil de gestion des océans qui est de plus en plus reconnu. Pourtant, les systèmes de labellisation écologique des produits aquatiques prennent rarement en compte ce type de données quand il s'agit de l'évaluation des pêcheries commerciales. Les forces du marché n'agissent donc pas en faveur d'une planification des espaces maritimes par les États ou les pêcheurs. En attendant que les choses changent, les réformes vont concerner en priorité des problématiques de gestion des pêcheries (TAC (Total autorisé de captures), prises accessoires, restrictions sur les engins de pêche), sans intégrer la planification de l'espace maritime (aires marines protégées, impacts cumulés, zonage). Ce panel mettra en lumière différentes perspectives, celles des scientifiques, des producteurs et du marché en général, afin de débattre du bien-fondé et des opportunités de lier planification de l'espace maritime et durabilité du marché des produits aquatiques.

Animé par Darcy Dobell (WWF Canada) et Jen Lash (Living Oceans Society). Intervenants : Stephanie Bradley (Monterey Bay Aquarium), Isabelle Côté (Université Simon Fraser) Michael Renwick (British

Columbia Dogfish Hook & Line Industry Association) et Paul Uys (Loblaw Companies Limited).

**Séminaire**  
**13h30 – 17h00**  
**Salon DE**

### **Le marché des produits aquatiques chinois : son avenir nous concerne tous**

**Panel 1 : Comment arriver à ce que le marché chinois des produits aquatiques soit durable ?** En 2008, la Chine était le plus grand exportateur de produits aquatiques (10,2 milliards d'USD) et le premier consommateur de produits aquatiques (25,8 kg par habitant), d'après les chiffres de la FAO. La demande allant croissant et les chinois recherchant une variété toujours plus grande de produits, les importations ont également atteint 5,2 milliards d'USD (2008). Ainsi, l'augmentation de la production mondiale de produits aquatiques des dernières années est attribuable en grande partie à la Chine, en tant que producteur et consommateur. Si nous souhaitons œuvrer pour une filière plus responsable, il nous faut apprendre à travailler avec la Chine pour mieux catalyser et faire appliquer les meilleures pratiques. Les intervenants dresseront un tableau du marché chinois actuel, sous l'angle de la production et des échanges, et aborderont également la capacité de la filière chinoise à proposer plus de produits durables. Ils chercheront ensuite des solutions pour favoriser la définition et l'application des meilleures pratiques, en s'appuyant sur plusieurs études de cas : un des plus importants producteurs et distributeurs chinois de coquilles Saint-Jacques, une société canadienne qui élève des saumons en bassins fermés en Chine, et une ONG œuvrant pour l'amélioration de l'aquaculture en Chine.

Animé par Peter Redmayne (SeaFare Group). Intervenants : Han Han (Sustainable Fisheries Partnership), Jack Liu (Groupe Zhangzidao Fishery) et Sean Wilton (Agrimarine).

### **Panel 2 : Aquaculture et aliments d'élevage en Chine**

La Chine fournit environ les deux tiers de la production mondiale de poissons d'élevage et consomme environ 20 % des stocks mondiaux de farine de poissons. Au vu de la hausse de la production et des exportations chinoises, il devient de plus en plus important de comprendre la nature, le fonctionnement et l'impact de la filière aquacole chinoise. Malgré le rôle dominant de la Chine sur le marché mondial, on sait encore peu de choses de ses méthodes production, des aliments d'élevage qu'elle utilise et de l'impact environnemental de la filière. Ce panel sera l'occasion de présenter de nouvelles données sur l'aquaculture et l'utilisation des aliments d'élevage en Chine, et d'échanger sur la manière de mobiliser la filière chinoise afin qu'elle encourage la production durable de poissons d'élevage.

Animé par Dr. Rosamond Lee Naylor (Université de Stanford). Intervenants : Hugo Contreras (Cargill), Ron Hardy (Université de l'Idaho) et Duncan Leadbitter (Sustainable Fisheries Partnership).

**Panel**  
**13h30 – 15h00**  
**Salon F**

### **Développer des politiques favorisant la résilience et la prise de responsabilités – Comment les États peuvent-ils gérer les priorités ?**

Pour bien encadrer les activités de pêche et la gestion de l'aquaculture, tout en préservant les écosystèmes et en renforçant les communautés locales, les États du monde entier doivent jongler avec de multiples priorités, toutes plus complexes les unes que les autres. On pourrait dire que leur tâche n'a jamais été aussi difficile qu'aujourd'hui, face aux grandes mutations que connaît notre planète, telles que l'évolution du niveau et de la température de la mer, la planification des espaces maritimes tant convoités par les industries, la sécurité alimentaire ou encore la transformation des marchés, et à la volonté permanente de faire progresser nos connaissances. Un panel rassemblant des représentants de trois continents débattrait des priorités à donner et des approches à adopter, en expliquant comment chacun envisage l'avenir dans le contexte politique qui est le sien. Les intervenants examineront également le rôle des accords intergouvernementaux et l'utilité des projets de partenariat public-privé entre les parties prenantes qui, grâce au climat positif qu'ils instaurent à tous les niveaux, peuvent soutenir et renforcer les politiques à l'échelle nationale.

Animé par Brian Riddell (Pacific Salmon Foundation). Intervenants : Jessica Landman (WWF Bureau des politiques européennes), un représentant du Ministère des pêches et des océans du Canada, Russell Smith III (Pêcheries internationales, NOAA) et Beverly Wade (Ministère des pêches du Belize).

15h00 – 15h30  
Foyer

## Pause

Panel  
15h30 – 17h00  
Salon AB

### **Les journalistes expliquent comment faire des reportages sur le mouvement de la durabilité des produits aquatiques**

Ce panel se penchera sur le regard que posent les journalistes sur les enjeux de durabilité des produits aquatiques et sur ce qui les intéresse lorsqu'ils couvrent ce sujet : les défis, le déficit de connaissances, la place des produits aquatiques au sein du thème plus large des sciences environnementales ou de l'alimentation. Nous nous appuierons sur des cas précis et dignes d'intérêt pour discuter de la manière dont ils sont abordés par des journalistes d'horizons divers, puis nous expliquerons comment les reporters indépendants font preuve d'esprit critique pour relater des faits ou des événements qui ont tant d'importance aux yeux du public. Parmi les intervenants, un critique culinaire du New York Times, un journaliste scientifique canadien spécialiste des questions environnementales, un rédacteur scientifique travaillant en Asie et un blogueur reconnu dans le domaine de l'alimentation.

Animé par Barry Estabrook. Intervenants : Mark Hume (The Globe and Mail), Clare Leschin-Hoar (Journaliste) et Helene York (Bon Appétit Management Company Foundation).

Panel  
15h30 – 17h00  
Salon C

### **Traçabilité : Quels besoins pour quel avenir ?**

Traçabilité... tout le monde en parle depuis quelque temps, y compris les représentants de la filière des produits aquatiques. Suivons-nous simplement la tendance ou cet engagement fait-il une réelle différence pour les entreprises qui se veulent des modèles d'intégrité ? La traçabilité peut-elle permettre de définir des politiques d'approvisionnement plus responsable et plus sûr ? L'investissement dans un système de traçabilité fiable vaut-il la peine ? Le panel examinera comment, dans la pratique, la traçabilité peut s'inscrire dans une démarche de durabilité des produits aquatiques. Seront évoqués également les meilleures pratiques de traçabilité applicables à la filière des produits aquatiques, les avantages qu'ont retirés les entreprises à investir dans un dispositif de traçabilité, en d'autres termes le retour sur investissement obtenu, non seulement d'un point de vue fiscal mais aussi au niveau de l'image de marque et de l'intérêt général. Quelles leçons pouvons-nous tirer de l'expérience des autres secteurs ? En quoi ces expériences sont-elles différentes ? Les intervenants examineront ensuite les solutions à envisager pour renforcer les systèmes de traçabilité dans l'avenir : mise en œuvre de technologies émergentes ou de nouveaux procédés pour une efficacité accrue, identification des principaux enjeux susceptibles de remettre en cause les systèmes actuels. Prenez part au débat et venez acquérir des connaissances qui vous permettront peut-être de façonner les systèmes de traçabilité de demain, dans l'intérêt des entreprises et de l'environnement.

Animé par Cheryl Dahle (Future of Fish). Intervenants : Andy Furner (Trace Register), Thomas Kraft (Norpac Fisheries Export), Michael McNicholas (Expert en chaîne d'approvisionnement) et Judi Murdock (Kwikpak Fisheries).

**Panel**  
**15h30 – 17h00**  
**Salon F**

**La durabilité environnementale est-elle suffisante ? Comment aborder les besoins sociaux, économiques et humains des pêcheries et de ses acteurs ?**

Le mouvement pour la durabilité des produits de la mer a considérablement gagné en ampleur ces dix dernières années. Cependant, les efforts ont jusqu'ici porté presque exclusivement sur l'aspect environnemental de la durabilité. Or, une pêcherie ne peut être véritablement durable que si elle tient compte des enjeux économiques et sociaux qui touchent la filière, notamment la préservation des communautés côtières et traditionnelles, la création et le maintien d'emplois stables, sûrs et bien rémunérés, et la promotion de nouvelles opportunités de marché pour les pêcheurs responsables. Ce panel diversifié rassemblera des représentants de différents pays (Belize, Canada, Mexique et États-Unis) qui, au travers du récit de leur expérience, souligneront l'intérêt qu'il y a à concilier durabilité environnementale et renforcement des économies locales et des communautés de pêche, et décriront comment ils ont mis au point un système de gestion des pêcheries efficace, tant du point de vue des ressources que des pêcheurs.

Animé par Kate Bonzon (Environmental Defense Fund). Intervenants : Dan Edwards (Area A Crab Association), Dr Mark Holliday (NOAA Fisheries), Sergio Alejandro Perez Valencia (Centre interculturel d'études des déserts et des océans A.C) et Beverly Wade (Ministère des Pêches du Belize).

**19h00 – 22h00**

**Réception et dîner : Soirée à l'Aquarium – Célébrons la durabilité en Colombie-Britannique.**

Rejoignez-nous pour un dîner au magnifique Aquarium de Vancouver, préparé par des chefs de Vancouver, pionniers dans le mouvement pour des produits aquatiques durables.

Organisé par l'Aquarium de Vancouver et son programme Ocean Wise, Albion Fisheries Ltd. et SeaWeb.

## MERCREDI 2 FÉVRIER

TYPE, HEURE  
ET SALLE

SESSION

**Panel**  
**8h30 – 10h00**  
**Salon ABC**

### **Responsabilités sans frontières : le rôle de la filière dans la préservation du thon rouge**

L'année 2010 restera dans les mémoires. Après plusieurs années d'une gestion défailante par la Commission Internationale pour la Conservation des Thonidés de l'Atlantique (CICTA) et un déclin très net des stocks en 30 ans, la principauté de Monaco a proposé que le thon rouge de l'Atlantique soit inscrit à l'Annexe I de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES). Cette proposition n'a finalement pas abouti et toute l'attention se reporte désormais sur la CICTA. Comment les gouvernements et la filière peuvent-ils mettre les dernières avancées scientifiques au service des pêcheries ? Certains acteurs vont miser sur l'élevage pour répondre à la demande, mais l'élevage du thon rouge est reconnu pour être particulièrement non-durable, avec un ratio aliments/produit de 15 pour 1 d'après certains scientifiques. Enfin, il sera question du manque cruel de données indépendantes sur les stocks de thon rouge de l'Atlantique Ouest.

Animé par Paul Greenburg (Ecrivain). Intervenants : Andre Boustany (Université de Duke), Toshio Katsukawa (Université de Mia) et Sergi Tudela (WWF Méditerranée).

**Panel**  
**8h30 – 10h00**  
**Salon DE**

### **Pêcheries soutenues par des communautés locales : élargir la gestion des pêcheries traditionnelles**

Les pêcheries soutenues par des communautés locales, qui se sont multipliées sur les côtes d'Amérique du Nord, font l'objet de beaucoup d'attention depuis quelques années. L'attrait qu'elles exercent est en partie issu de leur stratégie durable qui reconnaît que la mise en œuvre de solutions viables à long terme passe nécessairement par l'intégration des objectifs écologiques, économiques et socio-politiques. Cette approche remet en question les systèmes de gestion des pêcheries traditionnelles, en élargissant les responsabilités des acteurs de la filière pour mieux prendre en compte les écosystèmes, les besoins humains et les exigences du système alimentaire. Ce panel se penchera sur quatre pêcheries soutenues par des communautés locales, en décrivant, selon leur propre perspective, comment elles peuvent influencer sur le marché, la société et le monde politique pour créer et mettre en œuvre des solutions ou impulser un changement.

Animé par Brett Tolley (North Atlantic Marine Alliance). Intervenants : Sadie Beaton (Off the Hook CSF), Joshua Stoll (Walking Fish SCF) et Shaun Strobel (Otto's Wild BC Salmon CSF).

**Panel**  
**8h30 – 10h00**  
**Salon F**

### **Créer un système d'approvisionnement sain et durable en produits aquatiques**

Alors que les médecins recommandent de consommer plus de produits aquatiques pour être en bonne santé, les experts en santé publique tirent la sonnette d'alarme sur les effets toxiques des contaminants présents dans certaines espèces. Dans le même temps, les scientifiques appellent à la protection des espèces surpêchées, d'où une grande confusion parmi les consommateurs qui, à force de peser le pour et le contre, ne savent plus quels choix faire pour préserver leur santé et les océans. Rejoignez nos experts pour passer en revue les implications fondamentales de la consommation de produits aquatiques pour la santé humaine, débattre de la manière dont on peut évoluer vers un approvisionnement plus sain et plus durable et découvrir des méthodes innovantes pour informer le public.

Animé par Kathleen Firth (Université de Harvard). Intervenants : Eric Dewally (Université de Laval), Barton Seaver (Chef), Heather Tausig (New England Aquarium), Kristian Teleki (SeaWeb) et Michael Tlusty (New England Aquarium).

**10h00 – 10h15**  
**Foyer**

**Pause**

**10h15 – 11h45**  
**Salon ABC**

**Elargir le risque – afin que les efforts de pêche ne se concentrent pas sur une seule population.**

Les stocks de poissons sont gérés comme s'ils n'étaient composés que d'une seule population homogène. Cependant, les stocks de poissons sont généralement composés d'une diversité d'individus, qui ont des caractéristiques biologiques différentes. Alors qu'il est courant de supposer que toutes les populations d'une région connaissent une augmentation ou un déclin au cours des mêmes années, il y a souvent un manque de synchronisation dans les dynamiques des populations qui composent les stocks. Du fait que les pêcheries capturent des poissons provenant d'une variété de populations, cette diversité produit des « effets de portefeuille »<sup>1</sup> qui stabilisent la variabilité du nombre de poissons disponibles pour les pêcheries.

Présenté par Dr. Daniel E. Schindler (Université de Washington).

**Panel**  
**10h15 – 11h45**  
**Salon DE**

**L'analyse du cycle de vie des produits aquatiques sauvages et d'élevage**

L'analyse du cycle de vie (ACV) a pour vocation de guider les consommateurs, les acheteurs et les décideurs vers une exploitation plus durable des ressources en prenant en compte tous les impacts qui n'entrent pas en ligne de compte dans les modèles d'analyse économiques. Ce panel fera un résumé des derniers résultats issus de l'ACV et expliquera le rôle crucial des hypothèses sous-jacentes. L'ACV peut démontrer à quel point aquaculture et pêche sont intrinsèquement liées mais il faut savoir que les hypothèses sur lesquelles s'appuie l'analyse influencent considérablement la comparaison entre l'aquaculture et la pêche. En tant qu'acteurs de la filière, les intervenants feront également part de leur point de vue sur l'ACV et se demanderont si cette méthode peut influencer sur les politiques d'approvisionnement durable, tout en mesurant et en encourageant les progrès du mouvement pour des produits aquatiques durables.

Animé par Daniel Lee (Global Aquaculture Alliance). Intervenants : Ian Haag (Findus Group), Neil Anthony Sims (Kona Blue) et Peter Tyedmers (Université de Dalhousie).

**Panel**  
**10h15 – 11h45**  
**Salon F**

**La durabilité des produits aquatiques : au-delà des frontières et des secteurs**

Collaboration transfrontière et transsectorielle pour une filière durable

Le WWF, l'AIPCE-CEP (Association des Industries du poisson de l'UE), Eurocommerce (représentant le commerce de détail, de gros et international en Europe) et Eurocoop (représentant les coopératives de consommateurs en Europe) ont fait front commun et ont appelé à une réforme urgente de la politique commune de la pêche de l'Union européenne. Cet effort collectif est le reflet d'une volonté de tisser des alliances pour le développement durable. Il tire parti de précédentes collaborations visant à commercialiser des produits durables, collaborations aujourd'hui transposées dans la sphère politique. Les participants au panel expliqueront comment ils en sont arrivés à prendre la décision d'agir collectivement, à quoi leurs efforts ont abouti jusqu'à présent et quelles leçons ils en tirent pour l'avenir.

Animé par Jessica Landman (WWF Bureau des politiques européennes), Nigel Edwards (Icelandic Group UK), dernier intervenant à confirmer.

**11h45 – 13h00**  
**Stanley Park**  
**Ballroom**

**Déjeuner**

---

<sup>1</sup> Tout comme les valeurs boursières, un portefeuille varié d'espèces peut faire office d'élément régulateur face aux fluctuations de l'environnement (et du marché).

**Panel**  
**13h00 – 14h30**  
**Salon ABC**

### **Informers les consommateurs – le rôle des aquariums**

Les aquariums sont, pour bon nombre de personnes, le seul moyen d'appréhender le monde sous-marin. Le temps d'une visite, ceux qui habituellement restent sur la plage, peuvent plonger sous la surface et découvrir un monde inaccessible au plus grand nombre. Les aquariums constituent donc un formidable outil d'éducation du grand public, qui va y découvrir les merveilles des océans mais aussi, et malheureusement, les dommages subis par l'environnement marin, les espèces menacées et la vulnérabilité des océans et de ses habitants. Quel rôle attribuer aux aquariums dans la grande marche pour la durabilité des produits aquatiques ? Sont-ils un outil d'éducation essentiel en tant que vecteurs du changement ? Comment peuvent-ils jouer pleinement leur rôle ? Ce panel rassemblera des représentants de grands aquariums qui discuteront des moyens dont ils disposent, des idées qu'ils ont et des espoirs qu'ils formulent pour que les aquariums puissent avoir un impact positif sur les comportements.

Animé par Dr. John Nightingale (Aquarium de Vancouver). Intervenants : Julie Packard (Monterey Bay Aquarium), Jerry Schubel (Aquarium of the Pacific) et Philippe Vallette (NAUSICCA, Centre National de la Mer).

**Panel**  
**13h00 – 14h30**  
**Salon DE**

### **Documents de contrôle et autres outils de suivi de la chaîne d'approvisionnement destinés à combattre la pêche INN. Suivi de l'amélioration des pêcheries.**

Lorsque des produits aquatiques issus de sources ou de méthodes de pêche « suspectes » entrent dans la chaîne d'approvisionnement, c'est l'intégralité de la chaîne qui est touchée et ses acteurs risquent d'être accusés de détenir des produits aquatiques « illicites » (violation de la loi fédérale aux États-Unis qui constitue un délit grave). Par ailleurs, la vente à bas prix de produits illicites cause du tort aux pêcheries légitimes et aux grossistes honnêtes. Les intervenants expliqueront que l'inadéquation des contrôles exercés par les acheteurs favorise bien souvent la pêche illicite (volontairement ou involontairement) et que répondre à ce problème par un accroissement de la traçabilité n'est pas une bonne solution en l'état actuel des choses. L'utilisation de documents de contrôle constitue pour les acheteurs un nouveau moyen de vérifier auprès de leurs fournisseurs que les produits achetés viennent de producteurs fiables opérant au sein de pêcheries légales et que les engins employés sont en conformité avec la législation locale. Le panel étayera ses propos par un exemple de mise en œuvre réussie de ces méthodes en Europe, et montrera que d'autres chaînes d'approvisionnement tentent aujourd'hui de s'en inspirer.

Animé par Howard Johnson (Sustainable Fisheries Partnership). Intervenants : Dick Jones (Sustainable Fisheries Partnership) et Guro Meldre Pedersen (Det Norkse Veritas Certification AS).

**Panel**  
**13h00 – 14h30**  
**Salon F**

### **Durabilité du saumon sauvage – Complexité et nouvelles initiatives**

Cette session sera le théâtre de plusieurs présentations et discussions entre les participants et cinq organisations qui travaillent sur la préservation du saumon sauvage et conduisent des évaluations sur la durabilité de différentes populations de saumon sauvages dans le Pacifique Nord. Le panel fournira des éclairages sur la biologie complexe du saumon sauvage et sa préservation, et décrira certaines des initiatives en cours ou à venir en ce qui concerne l'évaluation et la classification de la durabilité relative des stocks de saumons de la Californie à la Russie. Cette session sera également l'occasion de discuter des réussites et des difficultés rencontrées dans le cadre des évaluations et des certifications sur ce marché. Les participants pourront mieux appréhender l'éventail des questions qui touchent à la durabilité de l'approvisionnement en saumons sauvages, et comprendre les différentes méthodes de classement des stocks en fonction de leur durabilité.

Animé par John Reynolds. Intervenants : Aaron Hill (Watershed Watch Salmon Society), Jeffery Young (Fondation David Suzuki), Rich Lincoln (State of the Salmon), Chris Ninnis (Marine Stewardship Council) et Andrei Kliminko (Sustainable Fisheries Partnership).

14h30 – 14h45  
Foyer

Pause

Séance Plénière  
14h45 – 16h00  
Salon ABC

**Conclusion : *Responsabilités sans frontières ?***

**Vidéo**

Son Altesse royale le prince de Galles s'adressera aux participants du Seafood Summit 2011.

**Les forces de marché peuvent-elles faire avancer la durabilité ?**

Hal Hamilton, Sustainable Food Lab

---