



Contacts :

Agence GCOM :
Isabelle COIGNET
+ 33.(0)1.39.34.69.08
ic@g-com.fr

Alliance Produits de la mer :
Cécilia Talopp
+ 33.(0)1.56.03.54.77
ctalopp@seafoodchoices.org

L'Alliance Produits de la mer annonce les lauréats aux *Seafood Champions Awards 2009*

Six lauréats ont été récompensés pour leur engagement vers la durabilité et la préservation des océans au sein de la filière des produits de la mer.

(Boston, Etats-Unis, 15 mars 2009) L'Alliance Produits de la mer a annoncé aujourd'hui les *Seafood Champions 2009* et leur a remis un *Award* lors du salon international *Boston Seafood Show*. Les six champions ont été félicités pour leur travail, leur dévouement et leur engagement à faire évoluer le marché vers des produits de la mer durables. Depuis leur création en 2006, les *Seafood Champions Awards* ont permis d'honorer 22 personnes ou organisations qui travaillent avec conviction pour la préservation des ressources.

Parmi les lauréats 2009, nous retrouvons des représentants des secteurs de la pêche, de l'aquaculture, de la restauration et de l'alimentation, provenant de quatre pays différents. Ces acteurs contribuent à assurer à la filière des produits de la mer un futur sain et viable.

Les six *Seafood Champions 2009* :

- **American Albacore Fishing Association (AAFA) (Etats-Unis)**

Cette association a permis une nette augmentation du marché des produits durables issus de thon germon aux États-Unis et en Europe. 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 germes un par un au moyen de canne et de ligne traînante, ce qui assure la préservation des ressources tout en garantissant au consommateur un produit de qualité supérieure.

- **Association des Ligneurs de la Pointe de Bretagne (France)**

En 2008, cette association a établi une interdiction de pêche au bar du 15 février au 15 mars, la saison la plus vulnérable pour l'espèce (période de reproduction). Les 150 entreprises de pêche représentées par l'Association et engagées dans le programme « Pointe de Bretagne » ont montré qu'une activité économique saine et le respect des cycles biologiques ne sont pas incompatibles.

Ils ont également lancé les premières opérations de marquage du bar pêché à la ligne en 1993 : un label orange sur les ouïes du poisson indique aux consommateurs la technique de pêche employée.

- **Australis Aquaculture (Etats-Unis)**

Australis Aquaculture élève et commercialise le barramundi sur le marché des États-Unis. L'entreprise utilise une technologie d'aquaculture durable, comme des systèmes innovants de recyclage de l'eau et des mécanismes d'alimentation pour améliorer la performance environnementale de ses fermes. Australis Aquaculture est l'une des plus grandes fermes d'élevage au monde et reste stricte sur la qualité des poissons et de leur nourriture. L'entreprise travaille avec plusieurs groupes environnementaux.

- **Caroline Bennett (Royaume-Uni)**

Caroline Bennett est propriétaire du premier restaurant de sushi « durables » à Londres, le « Moshi Moshi ». Elle est la première à avoir retiré le thon rouge de ses restaurants et à informer les consommateurs de la situation critique de cette espèce. Outre l'innovation dans ses propres restaurants, Caroline a co-lancé l'initiative *Pisces-Responsible Fish Restaurantinitiative*. Pisces-RFR aide les chefs à obtenir un approvisionnement local de meilleure qualité et plus durable et récompense les bonnes pratiques de pêche en offrant de meilleurs prix aux pêcheurs. La restauratrice encourage les autres acteurs à améliorer la durabilité et facilite l'approvisionnement en mettant en contact les restaurateurs et les pêcheurs responsables.

- **Mathias Ismail/OSO (Madagascar)**

Mathias Ismail est le directeur général de OSO Delta Pêche – une ferme de crevettes biologiques à Madagascar. OSO est le premier élevage de crevettes dans le monde à avoir obtenu le label Agriculture Biologique officiel AB (réglementation France/UE n°2092-91). Des pépinières et des espèces locales d'arbres y ont été plantées, dont des palétuviers. Ces arbres sont une ressource pour les communautés locales et permettent de consolider les berges des étangs et de protéger contre l'érosion éolienne. Mathias et OSO se sont engagés à choisir des sites et des méthodes d'exploitation permettant de réduire au minimum tous les impacts sur l'environnement unique de Madagascar.

- **Gary Johnson (Etats-Unis)**

Gary Johnson est le responsable de l'approvisionnement mondial pour la multinationale McDonald. Ayant reconnu il y a plus de 10 ans que McDonald aurait à relever des défis pour assurer son approvisionnement en poisson blanc, Gary a créé le forum mondial du poisson McDonald en 2001, réunissant des fournisseurs du monde entier. Ce forum a pour objectif d'évaluer les sources mondiales de poisson blanc. En 2002, Gary a contribué au développement d'un standard de durabilité pour l'approvisionnement en poisson de McDonald qui reste la référence pour la société. McDonald a favorisé des améliorations au sein de plusieurs pêcheries de poissons blancs, telle que la réduction de la pêche illégale du cabillaud en mer de Barents, et a déplacé l'approvisionnement d'environ 20 000 tonnes du poisson blanc vers des pêcheries mieux gérées.

« C'est un privilège d'honorer ces lauréats pour leur engagement à faire évoluer le marché vers des produits de la mer durables », a déclaré Melanie Siggs, Directrice de l'Alliance Produits de la mer. « Nous avons reçu cette année un nombre record de candidatures. Tout comme les années précédentes, ces

Champions ont été sélectionnés par un jury indépendant. Les *Seafood Champions Awards* marquent la reconnaissance de leurs pairs et nous sommes ravis de pouvoir rendre cela possible ».

« Nous sommes très fiers de participer à ces *Seafood Champions Awards 2009* » a déclaré Gilles Bernard, Président de l'Association des Ligneurs de la Pointe de Bretagne. « C'est la reconnaissance d'un travail de longue haleine, qui nous permettra de montrer aux consommateurs les bienfaits des méthodes de pêche que nous pratiquons », a-t-il ajouté.

« Le titre de *Seafood Champion 2009* est pour OSO et pour moi-même une sublime récompense pour l'immense travail réalisé depuis 2002 au milieu de nulle part à Madagascar, pour construire la première ferme d'élevage de gambas certifiées Agriculture Biologique (AB) au monde. Grâce à ce trophée de notoriété mondiale, nous prenons conscience de la portée de la vision pionnière qu'OSO a construite en matière d'élevage de Gambas de Madagascar AB et d'intégration sociale et environnementale, dans une des plus belles régions de la planète en termes de biodiversité », a annoncé Mathias Ismail, Directeur d'OSO.

###

Pour toute information : Isabelle Coignet (+33.(0)1.39.34.69.08, ic@g-com.fr) ou Cecilia Talopp (+33.(0)1.56.03.54.77, ctalopp@seafoodchoices.org).

L'Alliance Produits de la mer/Seafood Choices Alliance est un programme international de SeaWeb qui a pour vocation de créer des opportunités de changements au sein de la filière des produits de la mer. L'Alliance crée des synergies et propose des solutions innovantes pour des défis à long terme. Elle accompagne les différents acteurs de la filière vers la durabilité en favorisant le dialogue et les opportunités de réseau. www.seafoodchoices.org

Fondée en 1996, SeaWeb est une organisation qui oeuvre pour la préservation des océans. SeaWeb est une organisation non gouvernementale qui s'appuie sur la communication et le marketing social afin de faire prendre conscience des menaces de plus en plus importantes qui pèsent sur les océans et ses ressources. En proposant des solutions basées sur la science et en mobilisant les décideurs autour de la préservation des océans, SeaWeb rassemble des voix multiples, variées et puissantes pour préserver les océans. www.seaweb.org

