

Présentation des Intervenants

Dawn Martin - Directeur Exécutif de SeaWeb :

Dawn Martin a collaboré avec Oceana en tant que CEO et COO et dans le passé, elle était chargée de différentes fonctions à l'Agence de Protection Environnementale sous la présidence de Clinton. Les campagnes de SeaWeb L'Autre Caviar et Caviar Emptor ont travaillé pendant six ans pour protéger l'esturgeon provenant de la Mer Caspienne, notamment l'esturgeon Beluga, l'un des poissons les plus menacés et anciens sur la planète, ayant comme résultat direct en septembre 2005 sous la Loi des espèces en voie de disparition, l'interdiction par les États-Unis des importations de caviar de béluga.

Thierry Marx - Directeur et chef du Château Cordeillan-Bages à Pauillac

Chef de l'année 2006 pour le guide Gault & Millau, Directeur et chef du Château Cordeillan-Bages, au coeur du vignoble de Pauillac depuis 96, Thierry Marx, symbolise une nouvelle génération de chefs français dont il est un peu l'aîné au sein de l'association Générations. C. Pour ce créateur à la sensibilité exacerbée, la cuisine est un art en trois temps : regarder, méditer, déguster. Il crée une cuisine ludique émotionnelle et très design. Chaque plat raconte une histoire inspirée de ses nombreux voyages et de ses rencontres artistiques. Avec plus de 1300 recettes par an, sa carte évolue comme lui en permanence au gré de son inspiration. Dans le domaine environnemental, Thierry Marx exprime un véritable engagement pour la protection des espèces menacées avec la conscience du rôle que les chefs peuvent jouer dans la sensibilisation des consommateurs aujourd'hui.

Le Dr Ellen Pikitch - Directeur Exécutif du Pew Institute for Ocean Science (PIOS)

Ellen Pikitch est professeur de Biologie Marine et Pêche à l'École Rosenstiel de Science Marine et Atmosphérique de l'Université de Miami. Elle est un expert international en science lié à la préservation de l'océan et plus récemment à co-écrit la première revue globale sur la pêche de l'esturgeon dans le monde. PIOS est co-fondateur, avec SeaWeb, de la campagne Caviar Emptor et il y a peu de temps conduit un programme d'étiquetage satellite de l'esturgeon de la Mer Caspienne, le premier de ce genre réalisé dans la région.

Le Dr Stéphane Ringuet - Correspondant national de TRAFFIC à WWF France

TRAFFIC est le programme de suivi du commerce des espèces de la faune et de la flore sauvage créé conjointement par le WWF et l'UICN. Les esturgeons sont un des neuf groupes d'espèces emblématiques sur lesquels TRAFFIC travaille depuis de nombreuses années. Aujourd'hui, les activités de TRAFFIC se concentrent notamment sur le suivi et la mise en œuvre effective de la

réglementation relative au commerce des produits d'esturgeons dans les principaux pays consommateurs et de l'aire de répartition, l'information et l'échange d'informations avec les organes de contrôle ainsi que sur la sensibilisation du grand public sur les questions commerciales.

Benoît Guerin - chargé du programme «pêche durable » pour le WWF France.

Dans le cadre de la Politique Commune de la Pêche, le WWF France s'attache à travailler avec la filière halieutique française pour définir des territoires de pêche exploités durablement par la pêche artisanale, et dont les produits seraient hautement valorisés. Les activités développées au sein du programme sont étroitement articulées avec celles du réseau européen du WWF (lobbying auprès de la Commission Européenne, et conseil auprès des consommateurs pour des achats responsables).

Alan Jones et Claudia Boucher – Sturgeon

C'est au cours de l'année 1995 que la société Sturgeon voit le jour grâce à la collaboration de 2 partenaires, l'un propriétaire de piscicultures la famille Boucher, l'autre expert en aquaculture, le Dr Alan Jones. Ainsi, Sturgeon allait devenir quelques années plus tard le premier producteur français de caviar obtenu à partir de poissons d'élevage (10 tonnes de caviar pour l'année 2006). Grâce à son savoir faire, Sturgeon se donne tous les moyens techniques et humains pour élaborer un caviar de grande qualité, le caviar Sturia aujourd'hui reconnu par les palais les plus exigeants.

Michel Berthommier - Directeur de L'Esturgeonniere,

L'Esturgeonniere est une pisciculture moderne qui allie la performance de ses installations à l'expertise de son personnel qualifié. Basée entre Le Teich et Mios dans la région aquitaine, elle élève l'esturgeon sibérien baeri. Sur le modèle de la pisciculture du CEMAGREF, 3500 m² de bassins ont été construits au TEICH, avec toute la technologie aquacole la plus performante. Pisciculture d'avant-garde, elle exploite un forage géothermique qui permet de maintenir nos poissons à une température constante été comme hiver, ce qui garantit une qualité optimale du poisson et de son caviar tout au long de l'année. En 2004, 2 tonnes de caviar ont été récoltées, traitées et commercialisées, pour un chiffre d'affaires de 1 million d'euros. Objectif: passer à 4 tonnes en 2008.

Caviar Nacarii

Caviar Nacarii est une ferme d'élevage d'esturgeon basée à Les, en Espagne, juste à la frontière française. Elle produit du caviar baerii de l'esturgeon sibérien, ainsi que le caviar nacarii (un hybride dérivant de l'esturgeon Adriatique et sibérien). Elle a commencé son exploitation en 2002 et produira environ 200 kgs de caviar, des filets d'esturgeon, du tartare et du carpacio en 2006. Nacarii prévoit un développement de 200% sur les 2 années à venir. 2 chefs espagnols de renom travaillent déjà ce produit.