

- Norio Kizuka, directeur de Daisu Co., Japon.

9:55 L'avenir de l'industrie de la pêche repose-t-il sur les produits spécialisés et les plats cuisinés?

- Hellmut Stohr, Beeck Feinkost, Allemagne fédérale.

Réunion parallèle de l'après-midi

10:30 PAUSE.

Réunion des représentants de l'industrie du thon

Parrainée par la Fédération indonésienne des pêcheries (GAPPINDO), Indonésie.

Président de l'assemblée: Dr Purwito Martosubroto, directeur général des pêcheries, Indonésie.

11:00 L'orientation prise par l'Indonésie.

- M. Sukandar, directeur de PT Mantrust, Indonésie.

11:30 Les réserves de thon, les conserveries de thon et les débouchés pour le thon.

- J. Marcille, P.T. MTI, Singapour/Jochen Nierents, FAO, GLOBEFISH, Italie.

12:15 DÉJEUNER.

13:30 La production destinée aux marchés européen et américain de thon en conserve.

- Khun Mongkol, vice-président d'UNICORD, Thaïlande.

14:15 Pourquoi le thon en boîte italien est-il si différent?

- Alberto Benveniste, Trinity Alimentaria, Italie.

14:40 PAUSE.

15:00 La production destinée au marché japonais des sashimi: les sources de produits et leur qualité, les tendances du marché.

- T. Ono, directeur général de l'Association japonaise des pêcheurs de thon, Japon.

15:45 La création de produits à base de thon: darnes, plats cuisinés, hamburgers, brochettes.

- M. Hertanto, Indonésie, et M. Stohr, R.F.A.