

Agglo rama

www.agglo-boulonnais.fr

Le magazine de l'agglomération boulonnaise

DOSSIER

**PÊCHE
& PRODUITS DE LA MER**

**EXCELLENCE
COLLECTIVE**

actualité



**La crypte
vous attend !**

coup de projecteur



**Du 10 au 14 juillet
"La Côte d'Opale fête la mer"
et le salon CAP MER**



ils font l'agglo



**Eliane Maheut & Eric Baillet :
Le lycée maritime relève
le Défi des ports de pêche**

Baincthun • Boulogne-sur-Mer • La Capelle-les-Boulogne • Condette • Conteville-lez-Boulogne • Dannes • Echinghen • Équihen-Plage
Hesdigneul-les-Boulogne • Hesdin-l'Abbé • Isques • Nesles • Neufchâtel-Hardelot • Outreau • Pernes-lez-Boulogne • Pittefaux • Le Portel
Saint-Étienne-au-Mont • Saint-Léonard • Saint-Martin-Boulogne • Wimereux • Wimille

p4 actualités en images

p6 actualités

Les terrasses de la falaise :
la métamorphose débutera cet été !



p7 Ils bougent pour le permis
Le Poulpaphone se dévoile
Festival de la Côte d'Opale : le rendez-vous estival

p8 Le Boulonnais se dote d'un pôle funéraire public
Tribune

L'ULCO doublement distinguée

p9 Le télé-relevé du compteur d'eau bientôt chez vous

p10 La crypte vous attend !
La Fête du Parc s'installe dans le Boulonnais

p11 dossier

Pêche & Produits de la Mer EXCELLENCE COLLECTIVE



p20 coup de projecteur

La Côte d'Opale Fête la Mer à Boulogne-sur-Mer

p23 CAP sur les produits de la MER
le salon des savoir-faire de Boulogne-sur-Mer

p25 c'est durable
Mr Goodfish pour consommer durable
Unima engagée dans le développement durable

p26 ils font l'aggo
Eliane MAHEUT & Eric BAILLET : le lycée maritime
de Boulogne-le Portel relève le Défi des ports de pêche



**Communauté
d'agglomération
du Boulonnais**
www.agglo-boulonnais.fr

contact

Communauté d'agglomération du Boulonnais
1, boulevard du Bassin Napoléon - B.P. 755
62321 Boulogne-sur-mer CEDEX
Tél : 03 21 10 36 36 - Fax : 03 21 87 48 94
www.agglo-boulonnais.fr

Directeur de la publication : Jean-Loup LESAFFRE,
Président de la Communauté d'agglomération
du Boulonnais

Rédaction : Benoit LOBEZ

Photos : Yoann GUILLOU, Benoit LOBEZ,
Alain MONTIGNY, Maxime THOREL

Couverture & photos de pêche : Frédéric BRIOIS

Maquette : Service Communication

Impression : Imprimerie L'Artésienne
ZI de l'Alouette, rue F. JACOB 62800 LIEVIN

N° ISSN : 1951-2228





Jean-Loup LESAFFRE

Maire de Saint-Léonard

Président de la Communauté d'agglomération du Boulonnais

LA MER, NOTRE IDENTITE, NOS FORCES, NOS ATOUTS

En ce début d'été, le caractère maritime de notre agglomération est mis à l'honneur. Alors que se préparent les Fêtes de la Mer, manifestation devenue incontournable de la Ville de Boulogne-sur-Mer, la Communauté d'agglomération du Boulonnais a décidé de s'inscrire pleinement dans cet événement en proposant le salon "Cap Mer".

Initié lors de la précédente édition, ce salon a rencontré un vif succès auprès des habitants qui ont découvert ou redécouvert l'excellence de la filière boulonnaise des produits de la mer.

Autre événement marquant qui s'est déroulé en juin, les Assises de la Pêche, événement national organisé à

Boulogne qui a démontré une nouvelle fois la valeur de notre port, de ses métiers et de ses entreprises. Boulogne est le 1^{er} port de pêche français et 1^{er} centre européen des produits de la Mer et nous devons le revendiquer, en être fiers et poursuivre l'action pour soutenir son activité et ses emplois.

“ L'EXCELLENCE
DE LA FILIÈRE ”
BOULONNAISE DES
PRODUITS DE LA MER

Ce numéro d'été est donc tout naturellement tourné vers la mer et ses activités. L'occasion de se replonger dans ce qui fait notre identité, ce qui constitue nos forces et nos atouts pour préparer l'avenir.

**Je vous souhaite au nom du conseil
communautaire un très bel été 2015 !**



zoom

LA MINISTRE DE LA CULTURE INAUGURE LA CRYPTÉ

Accueillie par Frédéric Cuvillier, député-maire, et Jean-Loup Lesaffre, Président de la Communauté d'agglomération du Boulonnais, Fleur Pellerin, Ministre de la Culture et de la Communication, a inauguré le 30 mai la crypte de la basilique Notre-Dame de Boulogne-sur-Mer. Cet hommage ministériel récompense ainsi l'excellent travail de restauration et de réaménagement muséographique de ce lieu. (voir page 10)

Malgré une météo capricieuse, la Ministre Fleur Pellerin ne boudait pas son plaisir de revenir à Boulogne-sur-Mer



HIPPISME

Du 16 au 19 avril à Harelot, les **Internationaux du Pas-de-Calais** de jumping ont tenu toutes leurs promesses. Le spectacle était au rendez-vous ! C'est Willem Greve sur Carrambole qui remporte la finale du Grand Prix 2015, il devance Guy Williams sur Basic et enfin Matthieu Billot avec Shiva d'Amaury.

VOCATION ?

Début avril, les élèves de l'école St-Jean-Baptiste de la Salle de Le Portel ont visité la caserne des pompiers de Boulogne-sur-Mer. Cette visite entre dans le cadre de l'action citoyenne **Cité Mobile** que la Communauté d'agglomération du Boulonnais pilote depuis plusieurs années. Une action qui vise à sensibiliser les jeunes élèves, CM2 et début de collège, à un bon comportement dans l'espace public, et à la découverte de différentes structures publiques.... Peut être fait-elle naître également des vocations ?



LA COLONNE MISE EN LUMIÈRE

Début avril, lancement de la **mise en lumière de la Colonne de la Grande Armée** à Wimille, en présence de Jean-Loup Lesaffre, Président de la Communauté d'agglomération du Boulonnais, Frédéric Cuvillier, ancien ministre et Député-Maire de Boulogne-sur-Mer, Antoine Logié, Maire de Wimille, Philippe Dieudonné, Sous-préfet de Boulogne-sur-Mer et Philippe Béval, Président des Monuments Nationaux. L'illumination de ce monument historique a pour but de valoriser ce site chargé d'histoire et de le mettre en avant dans le paysage Boulonnais.





SEMAINES DE LA DANSE 2015

Le mois d'avril était placé sous le signe des **Semaines de la Danse**. Au programme, une large palette de spectacles dans différents styles. Fidèle désormais à ce rendez-vous, le public a répondu présent aux différentes propositions. En clôture, la Cie Nathalie Pernette présentait en centre-ville de Boulogne-sur-Mer le spectacle "La collection", une déambulation originale et riche en couleurs, ouverte à tous. Cela a donné lieu à quelques scènes surréalistes tout au long du parcours.



MAISON ÉCOLO

Egalement dans le cadre de **l'opération Cité Mobile**, 600 élèves de l'agglomération boulognaise (CM2/6^{èmes}) ont pu participer à des ateliers et des animations de sensibilisation à la citoyenneté, à la Gare Maritime de Boulogne-sur-Mer les 28 et 29 mai. Les jeunes citoyens y ont aussi exposé leurs travaux réalisés durant l'année scolaire sur ce thème. Ci-dessus la jolie maison écolo des 6^{èmes} SEGPA du collège Jean Moulin de Le Portel.



projet

→ LES TERRASSES DE LA FALAISE : LA MÉTAMORPHOSE DÉBUTERA CET ÉTÉ !



Les terrasses de la falaise est un projet immobilier initié par la ville de Boulogne-sur-Mer qui sera réalisé par la société "Marvas". C'est une opération qui n'est donc pas financée par la ville mais par une société qui se rétribuera par la location et la vente des logements.

Ce projet permet en outre de répondre à une problématique de consolidation de la falaise en cœur de ville qui aurait nécessité des investissements importants, en proposant 176 logements dont 135 en accession à la propriété.

1.015 PLACES DE STATIONNEMENT

Les terrasses de la falaise permettront également l'implantation ingénieuse et discrète d'une nouvelle offre de parking (1.015 places) pour accompagner le Centre de la Mer Nausicaà dans le cadre de son extension à venir.

Un projet d'envergure, de qualité, qui poursuit la dynamique engagée avec l'Axe Liane et qui démontre que Boulogne-sur-Mer réussit à attirer grâce à des projets de qualité. En effet le programme a déjà séduit de nombreux investisseurs.

L'installation du chantier est en cours, et démarra à la fin de cet été 2015, pour une durée de travaux d'environ trois ans. ■



→ ILS BOUGENT POUR LE PERMIS

Ce 20 mars, la CAB remettait les bourses "Bouger pour le permis". Septième édition pour cette démarche qui permet d'apporter un financement, auprès de jeunes habitants de l'agglomération bouloonnaise (18-30 ans), issus de milieux modestes, pour l'obtention du permis de conduire (permis B) en échange de 50 heures de bénévolat auprès d'une association, d'une collectivité...

En effet, comme le précise Mireille Hingrez-Cérèda, vice-présidente à la politique de la ville "ne pas avoir le permis reste trop souvent un frein pour accéder à l'emploi. Pour lutter contre cela, la CAB finance et accompagne chaque année de nombreux jeunes en échange d'un investissement de leur part. Si nous faisons cela, c'est que nous croyons en ces jeunes et leurs projets. Merci pour

leur investissement, et merci également aux diverses associations qui accueillent nos lauréats pour leurs temps de bénévolat."

Les trente boursiers "Bouger pour le permis" sont passés par un dossier à remettre, une réunion d'information, et un entretien pour tester la motivation et le projet personnel. Il ont ensuite débuté la contrepartie bénévole et pu s'inscrire à l'auto-école. Il leur faut maintenant terminer ce temps bénévole et obtenir le code de la route avant le 27 novembre. Le montant de la bourse "Bouger pour le permis" est versé directement auprès de l'auto-école, présente sur le territoire de la CAB et adhérente à ce dispositif.

Souhaitons à ces trente jeunes boursiers de décrocher leur permis pour tracer ensuite la route vers leur avenir. ■



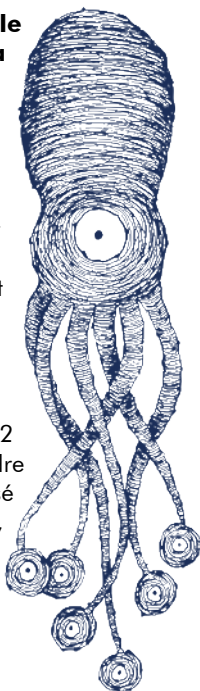
→ LE POULPAPHONE SE DÉVOILE

C'est le 21 juin, Fête de la Musique oblige, que le festival Poulpaphone a décidé de révéler la programmation de son édition 2015.

Une chose est sûre, les aficionados du "bon son" peuvent d'ores et déjà réserver leurs soirées des 2 et 3 octobre ! Comme à chaque édition, la liste des artistes qui défileront sur les deux scènes se révèle très prometteuse. Sont ainsi annoncés sur le site de Garromanche : **Alb, We Are Match, I am un chien, Jabberwocky, Izia et Fakear Live** (sous réserve) le vendredi ; **Son Of Dave, Percepolis, Nicole Willis, Jain, Yelle** (sous réserve) et les très attendus **The Shoes** le samedi.

Avec des tarifs abordables (12€ la journée / 20€ le pass 2 jours hors frais de location), il ne faut pas tarder à prendre ses places. Ce festival de musiques actuelles, proposé par la Communauté d'agglomération du Boulonnais, est devenu incontournable et en est déjà à sa onzième édition. ■

Plus d'informations sur www.poulpaphone.com, sur le site de la CAB et sur Facebook



Le "poulpe 2015" a été dessiné par Jade Zérouali

→ FESTIVAL DE LA CÔTE D'OPALE LE RENDEZ-VOUS ESTIVAL



Calogéro, tête d'affiche 2015 avec Yannick Noah (photo Laurent Seroussi)

Du 11 au 19 juillet, le 39^{ème} Festival de la Côte d'Opale ensoleillera notre été avec une programmation riche et éclectique faisant la part belle à la chanson francophone.

Se déroulant sur quatre villes de l'agglomération (Hardelot, Le Portel, Outreau et Boulogne-sur-Mer) ainsi qu'à Desvres, le festival proposera à la fois des valeurs sûres (**Ayo, Didier Super, Alain Chamfort, Liane Foly** ou encore **Thomas Fersen**), des artistes plus rares mais non moins talentueux (**Chassol, Boubacar Traoré, Ester Rada, Faada Freddy, Lena Mervil**), et des moments inédits comme la lecture chantée de l'écrivaine **Delphine de Vigan** par la **Grande Sophie** ou le traditionnel final et son lot de surprises... Mais le gros temps fort (et également le gros pari) de cette édition sera la venue de deux "tôliers" de la chanson française, **Calogéro** et **Yannick Noah**, pour des concerts joués en plein air dans une ancienne Gare Maritime à peine remise des Fêtes de la Mer. Deux soirées (17 et 18 juillet) à ne pas rater !

La Communauté d'agglomération du Boulonnais, aux côtés du Département et de la Région, apporte son soutien à cette manifestation culturelle incontournable. ■

Programmation complète et informations sur : www.festival-cotedopale.fr



Ester Rado (photo Gabriel Baharlia)



Alain Chamfort (photo Thomas Vassort)

service à la population

→ LE BOULONNAIS SE DOTE D'UN PÔLE FUNÉRAIRE PUBLIC

Deux ans après l'ouverture, en février 2013, du crématorium le Rivage à Saint-Martin-Boulogne, la Communauté d'agglomération du Boulonnais a inauguré à Boulogne-sur-Mer les pompes Funèbres Intercommunales (PFI) du Boulonnais.

Ce nouvel établissement, situé au 84 de l'avenue John-Kennedy, dans les locaux de l'entrepreneur historique des services funéraires boulonnais, vient compléter les installations de crémation et répondre ainsi au souhait de l'intercommunalité et de ses administrés de disposer d'un vrai pôle funéraire public.

UN SERVICE PUBLIC

Pour Patrick Gomel, directeur général des PFI, "ces bâtiments sont chargés d'histoire et sont, dans l'esprit des Boulonnais, rattachés depuis toujours au patrimoine funéraire de la ville puisqu'ils abritaient les salons de l'opérateur Robert Sotty."



Les locaux, remis en état, ont coûté 800.000 €. Les PFI forment une société d'économie mixte au capital d'un peu plus d'un million d'euros déteu à 62% par la CAB et à 16% par la ville de Boulogne, avant l'adhésion d'autres communes.

"Les élus et les partenaires des PFI, explique le président Christian Baly, maire de Saint-Martin-Boulogne, ont souhaité, par cette réa-

lisation, que les familles puissent avoir le choix entre un service funéraire privé et un service public dont le souci est avant tout de proposer une offre de qualité qui garantit le respect de leurs intérêts dans les moments difficiles du deuil, avec une offre tarifaire encadrée, sans objectif mercantile." En effet, les PFI, membres de l'Union du pôle funéraire Public, ne reversent aucun bénéfice à leurs actionnaires. ■

enseignement

→ L'ULCO DOUBLEMENT DISTINGUÉE

L'Université du Littoral Côte d'Opale, soutenue par la Communauté d'agglomération du Boulonnais, vient de se distinguer doublement dans un classement des universités mais aussi à un concours de "mini-entreprises".

En effet, l'ULCO s'est vue reconnue comme l'une des 6 meilleures universités de France pour l'insertion de ses étudiants issus de ses filières scientifiques. Ce classement des universités par filière publié par le magazine Capital, démontre que les étudiants issus de l'ULCO se distinguent au plan national. Pour établir ce classement, le site internet capital.fr s'est servi des statistiques de la récente enquête d'insertion professionnelle du ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche. A noter que ce classement tient compte des quatre principales filières universités : droit, économie et gestion, sciences, sciences humaines, lettres.

Outre cette reconnaissance nationale, c'est au plan régional également que l'ULCO a brillé. Lors de la finale des concours régionaux des programmes "mini-entreprises" du Festival de

l'Entreprise, le projet "Chef Poisson" a remporté le 1^{er} prix dans la catégorie des 18 ans et plus.

Organisé par la Région, ce concours a réuni plus de 2.500 jeunes issus des écoles primaires, collèges, lycées et établissements supérieurs de la région Nord-Pas-de-Calais. Le principe est simple : les jeunes créent une entreprise qui fonctionne comme une vraie entreprise.

Le projet récompensé le 27 mai à Lille Grand-Palais par le jury régional, et sélectionné pour participer à la finale nationale, a été développé par les étudiants de l'ULCO. "Chef Poisson" est une originale box de poisson frais accompagné de pâtes. ■

Les lauréats créateurs de "Chef Poisson"



TRIBUNE

Cet espace est ouvert à l'expression des groupes constitués au sein du Conseil communautaire. Ces propos sont publiés sous la stricte responsabilité de leurs auteurs.

Groupe Front National à la CAB

"Il est un sujet qui n'est jamais évoqué par l'exécutif PS de la CAB, que seul le FN évoque : celui d'un système de commercialisation occulte du poisson qui règne sur le port de Boulogne pénalisant fortement toutes les activités liées au poisson et notamment à la pêche. Lors de la séance du 9 février, le Groupe FN a exprimé un vœu demandant la clôture du port de pêche, solution de bon sens, il s'agit d'une mesure efficace pour mettre un terme à ce système scandaleux. Le 7 avril 2015, la presse évoque que le port sera clôturé! En réalité, c'est une demande de la commission européenne (CE). La CE qui exprime des solutions de bon sens, c'est tellement rare! Notre Groupe souhaite vivement que cette solution soit mise en œuvre rapidement."

→ LE TÉLÉ-RELEVÉ DU COMPTEUR D'EAU BIENTÔT CHEZ VOUS



La Communauté d'agglomération du Boulonnais assure, via une délégation de service public, l'alimentation en eau potable de près de 120 000 habitants répartis sur 22 communes.

Le télé-relevé des compteurs d'eau, opérationnel au printemps 2015 sur les communes de Nesles, le Portel, Baincthun, Conteville-les-Boulogne, Dannes, Hesdigneul-les-Boulogne et Pernes-les-Boulogne, en déploiement pour les autres, va simplifier le suivi de la consommation en eau dans chaque foyer et permettre la facturation sur la consommation réelle.

59.400 FOYERS

Cette innovation technologique résulte du contrat de délégation de service public mis en place entre la CAB et Veolia-eau courant 2013. Parmi les attentes fixées auprès de Veolia-eau figure le télé-relevé des compteurs pour les habitants de la CAB, soit 59.400 foyers.

Le télé-relevé sera progressivement disponible gratuitement à partir de cette année 2015 :

- Veolia-eau met en place les compteurs d'eau intelligents chez les abonnés : il s'agit d'un module autonome qui se place sur le compteur. Celui-ci est capable de "lire" l'index du compteur et de le transmettre à distance par voie radio,
- parallèlement, M2ocity, opérateur télécom spécialisé, met en place des répéteurs (petits boîtiers placés en extérieur sur des points hauts) pour recueillir les informations des compteurs et les acheminer vers des concentrateurs qui eux, assurent le transfert vers les serveurs informatiques. Ces derniers traitent les données ainsi recueillies et en permettent l'accès aux usagers.

DES COMPTEURS INTELLIGENTS

Avec ce système, les usagers bénéficient ainsi de nouveaux services personnalisés via internet : accès aux factures, suivi précis, journalier, de la consommation en eau, qualité de l'eau, possibilité d'alertes paramétrables par rapport à un pic de consommation... Par ailleurs, Veolia-eau sera en mesure de prévenir en cas d'anomalie comme une fuite par exemple.

Évidemment, chaque facturation sera effectuée sur l'index réel relevé automatiquement et non plus sur des estimations et quelques relevés ponctuels pour lesquels il faut être présent chez soi.

Ainsi, ces compteurs intelligents donnent aux usagers les moyens pour analyser et donc maîtriser leur consommation. Il est alors plus facile de réaliser des économies. N'oublions pas que l'eau est un bien précieux ! ■

à savoir

Le suivi de la consommation grâce au télé-relevé est possible (dès que le procédé est activé, l'usager sera prévenu par courrier) en se connectant sur :

www.service-client.veoliaeau.fr

Un espace client personnel est à créer en quelques instants. Il permet ensuite de consulter à tout moment son historique de consommation.

**Renseignements
Veolia-eau : 03 21 87 10 20**

Interview de Daniel Parenty, vice-président de la Communauté d'agglomération du Boulonnais en charge de l'eau et de l'assainissement.



QUEL EST POUR VOUS LE PRINCIPAL INTÉRÊT DE CE TÉLÉ-RELEVÉ DES COMPTEURS D'EAU ?

Cette technologie n'apporte pas de contraintes aux habitants. Au contraire, elle permet une facturation toujours réelle de la consommation sans devoir être chez soi pour permettre l'accès au compteur, et surtout il sera possible d'assurer un suivi quotidien de sa consommation et de moduler, d'adapter celle-ci afin de réaliser des économies. Enfin, il faut préciser que cela est totalement gratuit pour les usagers.

QU'EN EST-IL DE LA SITUATION EN EAU POUR L'AGGLOMÉRATION ?

Nous améliorons nettement la situation grâce à des investissements nécessaires et aux objectifs que nous fixons à Veolia-eau. Des canalisations sont renouvelées, le repérage des fuites d'eau est une priorité et la mise en place d'une jonction entre le captage du Molinet et l'usine de traitement de Carly apporte un complément de ressource. L'eau du Boulonnais s'avère de bonne qualité, parfaitement potable. Le suivi de sa consommation avec le télé-relevé va permettre de s'adapter et de réaliser quelques économies. Il est à noter que les Boulonnais sont déjà économes avec une consommation moyenne de 78m³/an contre 90m³/an au niveau national.

LES OUTILS MIS EN PLACE AVEC CE TÉLÉ-RELEVÉ PRÉFIGURENT ILS D'AUTRES ÉVOLUTIONS POUR LES HABITANTS ?

La Communauté d'agglomération du Boulonnais figure parmi les pionnières en France avec la mise en œuvre de ce service innovant, gratuit, dédié pour le moment à la consommation de l'eau dans les foyers. C'est, en effet, un premier pas vers la "ville connectée". Le réseau mis en place pour le télé-relevé des compteurs d'eau sera amené à servir pour d'autres missions de service public capables de simplifier le quotidien de toutes et tous : transports, gestion des déchets, énergie..., dans le respect du développement durable. ■



patrimoine

→ LA CRYPTTE VOUS ATTEND !

La crypte de l'imposante basilique qui domine tout le Boulonnais constitue un magnifique témoignage de 2.000 ans d'histoire. Il était essentiel de la préserver.

Après deux années de travaux (pour un coût de 4 millions d'euros), le chantier de réaménagement et de mise en valeur de la crypte, vient de s'achever. Elle a été rouverte au public le vendredi 29 mai, aussitôt après son inauguration par la ministre de la Culture et de la Communication Fleur Pellerin, le député-maire Frédéric Cuvillier et le président de la Communauté d'agglomération du Boulonnais Jean-Loup Lesaffre (voir page 2).

Le projet crypte, qui a été lancé en 2009, est d'abord un programme de restauration d'un monument historique qui porte surtout sur le traitement d'un ensemble spectaculaire de peintures murales (4.000 m²), et sur l'assainissement. Par ailleurs, les fouilles archéologiques menées en 2012 ont

permis de mettre au jour des vestiges antiques : des casernements, une voie romaine, un grand bâtiment vraisemblablement à usage d'entrepôt. Mais l'intervention de l'Institut National de Recherches Archéologiques Préventives (INRAP) a aussi porté sur le cimetière médiéval implanté sur le flanc sud de la nef.



NOUVELLE PRÉSENTATION DES COLLECTIONS

Outre le sol et l'éclairage, le réaménagement de la crypte permet une mise en valeur des différentes collections restaurées, à la faveur d'un parcours de visite repensé. La crypte est également un lieu de mémoire associé au Général argentin José de San Martín, libérateur de son propre pays en 1816, du Chili et du Pérou, mort à Boulogne en 1850. Une chapelle lui est dédiée, à l'endroit où sa dépouille fut conservée durant onze ans avant son rapatriement dans sa ville natale. ■

Accès par l'entrée de la Basilique. Ouvert en haute saison (jusqu'au 30 septembre) du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h. Accessible aux personnes à mobilité réduite.



rendez-vous

→ LA FÊTE DU PARC S'INSTALLE DANS LE BOULONNAIS

Cette année, vous serez aux premières loges pour participer à la Fête du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale : elle se tiendra le dimanche 6 septembre à Écault, hameau de la commune de Saint-Étienne-au-Mont, à quelques pas d'Aréna, face au camping. Notez dès à présent ce rendez-vous de la rentrée dans votre agenda !

Pour venir à la Fête du Parc, pensez au bus ! La CAB mobilise les bus Marinéo des lignes A et I qui rejoindront gratuitement le site de la Fête. Rien d'étonnant à cela puisque le Parc et la CAB ont reçu ensemble le label "Territoire à énergie positive pour une croissance verte". Faire des économies, réduire nos consommations d'énergies, se déplacer autrement, développer les énergies renouvelables, autant de sujets qui seront abordés dans cette grande manifestation ouverte à tous qui attire chaque année plus de 20.000 visiteurs.

Mais la Fête du Parc est avant tout un événement ludique, familial et convivial qui met en valeur notre formidable patrimoine local. Plus de 150 exposants se mobilisent pour animer les différents "villages" : le marché gourmand (le plus grand marché des producteurs locaux), le village agricole avec les races animales locales (comme le cheval boulonnais qui fera des démonstrations de débardage), le village du tourisme et des loisirs, les artisans d'art, le village de la biodiversité, etc. Ce rassemblement festif est placé sous le signe de l'échange et de la rencontre avec des animations, des ateliers participatifs, des spectacles, des expositions et des démonstrations pour petits et grands !

Un village de l'énergie vous attendra dès l'entrée de la Fête : on peut aussi profiter de cette journée de détente pour s'informer et découvrir les technologies d'avenir ! Le défi "Famille à énergie positive" vous permettra de réduire vos factures d'électricité, de gaz, et d'eau. Les écomatériaux progressent sans cesse et vous étonneront. L'utilisation du bois sera aussi valorisée depuis l'élagage jusqu'au chauffage en passant par la construction en bois.

Vous trouverez également de quoi déjeuner sur place. Bref de quoi divertir toute la famille et passer une excellente journée à Écault ! ■

L'accès à la Fête du Parc est gratuit tout comme les animations, les sorties, les jeux.

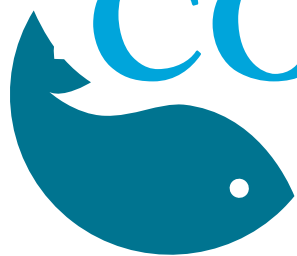
Plus d'info sur parc-opale.fr ou au 03 21 87 90 90

* Les horaires, les itinéraires et les haltes seront disponibles prochainement sur les sites internet www.parc-opale.fr ou www.agglo-boulonnais.fr



PÊCHE & PRODUITS DE LA MER

EXCELLENCE COLLECTIVE



Alors que les quais du port de Boulogne-sur-Mer vont bientôt s'animer au rythme des Fêtes de la Mer, Agglorama vous propose un petit tour d'horizon des différents acteurs de la filière "Pêche et produits de la mer"... Présents sur le salon Cap Mer (voir page 23), ils font, par leur excellence, la réputation de notre port de pêche.



BOULOGNE a la pêche !

Même si huit ou neuf poissons sur dix transformés à Capécure proviennent de l'extérieur, Boulogne-sur-Mer doit d'abord sa place de leader européen de la filière des produits de la mer à son port de pêche, le premier de France en tonnage. Chaque jour en effet, plus de 70 espèces différentes sont débarquées et vendues à la halle à marée (ou criée) à partir de 5 heures. 2014 a même vu un regain de la place boulognaise. La progression des débarquements en pêche fraîche est de 3 % en tonnage (34 135 tonnes) et de 10 % (72,5 millions d'euros) à la faveur d'un prix moyen en hausse (2,12 euros au lieu de 2 en 2013).

Encore convient-il d'ajouter la production de lieu noir, d'églefin et de cabillaud, filetés, surgelés et conditionnés à bord des navires-usines surgélateurs du Comptoir des pêches d'Europe du Nord Euronor, le Cap-Nord et le Klondyke.

DE NOUVEAUX CHALUTIERS

2015 est l'année où débute le renouvellement de la flotte de pêche. Un nouvel armement artisanal a été créé en avril : SCOPALE va commander deux navires de 16 à 18 mètres, économes en énergie, armés à la fois pour la coquille saint-jacques, au chalut et à la senne danoise. "Dans un souci de diversification, ajoute le président Eric Gosselin, nous explorons aussi d'autres pistes que les arts trainants : casier, bolinche ou palangre, de façon à ce que

tous nos artisans ne pratiquent plus le même métier au même moment. Il faut casser nos anciens modèles, en expérimenter de nouveaux, et ne pas dégoûter les jeunes." Scopale a pour premier but de renouveler la flottille de pêche et de donner la chance à des jeunes.

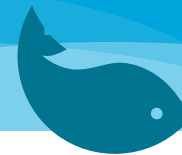
En attendant ces deux premières unités de Scopale, le chalutier du futur ARPEGE va être mis à l'eau par la Socarenam en juillet. Ce projet, développé dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêts (AMI) "Navire du futur" avec le soutien de l'ADEME, prévoit le développement industriel d'un concept de chalutier diesel-électrique (25 m sur 8,50 m), la construction d'un démonstrateur à l'échelle 1 et sa qualification en exploitation réelle. Il a pour but de proposer sur le marché, dès la fin de la phase d'expérimentation, un nouveau concept de chalutier plus sûr, rentable et économe en énergie. Armateur et patron de pêche actuellement à la barre de son Précurseur, l'Étaplois Alexis Hagneré a participé activement à la conception de son futur navire. "J'ai souhaité concevoir un navire qui économise l'énergie (de l'ordre de 15%)", explique-t-il.

LA PÊCHE DE DEMAIN

Parallèlement, sont menés d'autres programmes d'avenir. Car les marins pêcheurs, qui sont les premiers concernés, savent bien que les richesses de la mer ne sont pas inépuisables. C'est pourquoi de plus en plus de bonnes pratiques, comme le programme SELECFISH, sont mis en œuvre non plus pour pêcher plus, mais pour pêcher mieux : de façon plus économe, plus écologique et plus sûre.

De même, la Frégate III n'est pas un nouveau navire. Mais il expérimente une nouvelle façon de pêcher. Ce chalutier étaplois est repassé par le chantier naval qui l'a construit (la Socarenam) pour bénéficier d'une nouvelle motorisation. "L'objectif, pour Jacques Bigot, président de la Fédération France Pêche Durable et Responsable, est de mesurer dans des conditions réelles les gains de consommation possibles dans tous les compartiments du navire, y compris les appareils où l'on souhaite tester l'électricité. Le scénario idéal prévoit une consommation globale de l'énergie de 35 à 40%, et une diminution de 70% des émanations de carbone." La démarche se veut pragmatique, le projet évolutif. ■





MAREYAGE boulonnais, horizon 2020

Le mareyage constitue ce qu'on appelle la première transformation. Le mareyeur, qui achète en criée, est celui qui fournit le poisson frais, entier, en pavé ou en filet, au poissonnier ou à la grande distribution.

A Boulogne, il est pluriel : les grosses unités de transformation sont complémentaires avec des mareyeurs moyens qui traitent du volume, et les petits qui savent exploiter des niches. C'est sa force pour maintenir les prix sur une gamme importante, y compris quand il y a des variations de volumes importants. Son second atout réside dans sa réactivité et sa capacité à livrer n'importe quel produit frais - quelle que soit sa coupe - dans tous les magasins de France en

moins de 24 heures. Mais pour cela, Boulogne doit conserver un gros approvisionnement. "Il nous faut à la fois du tonnage, de la régularité dans les apports et de la diversité", insiste Ayméric Chrzan, secrétaire du syndicat des mareyeurs. C'est la masse qui nous procure un équilibre".

Depuis trois ans, une mission, dénommée Capécure 2020 et présidée par Frédéric Cuvillier, organise la réflexion collective des forces vives du port et des collectivités territoriales (Région Nord-Pas-de-Calais et Communauté d'agglomération du Boulonnais) pour préparer l'avenir et redonner de la visibilité à l'interprofession. La priorité affichée est de conforter la ressource, y compris en développant une aquaculture régionale. ■

UN LIVRE SUR UN MÉTIER SOUVENT MÉCONNU

Un lieu, des hommes, des métiers... Dans le quartier de Boulogne qui leur est dédié, les 1.500 salariés de 50 entreprises de mareyage travaillent, souvent très tôt le matin, environ 115.000 tonnes de poisson chaque année. Cette profession occupe une place charnière au sein de la filière pêche, entre pêcheurs en amont et distribution en aval. Malgré son poids socio-économique sur le littoral français et en particulier à Boulogne, elle souffre pourtant d'être méconnue. C'est pourquoi le Mareyage boulonnais a confié à Bruno Ghys la conception d'un ouvrage destiné à assurer sa promotion, rappeler son importance et susciter des vocations. Si, dans le passé, on entendait souvent la menace paternelle : "Si tu ne travailles pas à l'école, tu iras à la marée", le président du syndicat professionnel Joël Pichon est fier aujourd'hui d'avoir reçu le renfort de sa fille dans la société qu'il a créée, "même si ces hautes études ne la prédestinaient pas à travailler dans le poisson. Nos métiers attirent de nouveau." ■



**128 pages illustrées, disponible auprès de : Mareyage boulonnais
22 Terrasse Bâtiment 1
rue Huret-Lagache
62200 Boulogne-sur-Mer**

QUELQUES CHIFFRES

35
ENTREPRISES DE MAREYAGE
ET DE FILETAGE
(115.000 tonnes de poisson frais)

45
ENTREPRISES DE NÉGOCE
(142 000 t de frais traitées
+ 78 000 t de congelé)

1.850 SALARIÉS
ENVIRON **30 %**
DE L'ACTIVITÉ FRANÇAISE
(en tonnage, en valeur et en effectif)

1,33 MILLIARD D'€ DE CA
pour l'ensemble de la filière
produits de la mer

Du HARENG certifié

La pêcherie française de hareng, portée par l'organisation de producteurs FROM Nord, basée à Boulogne, est aujourd'hui récompensée pour sa durabilité. Cette espèce phare peut dès maintenant arborer le label MSC permettant au consommateur de faire un choix en faveur de la préservation des océans.

L'obtention de la certification MSC après un an d'évaluation vient récompenser les pratiques respectueuses des stocks de poissons et de l'environnement marin des pêcheurs de hareng (*Clupea harengus*) adhérents au FROM NORD. Le hareng est l'une des espèces les plus importantes en volume pour la région : cette pêcherie regroupe cinq chalutiers pélagiques artisans du Nord-Pas-de-Calais et de Haute Normandie et a débarqué 3.245 tonnes de hareng en 2014.

"Nous sommes très heureux d'avoir aujourd'hui une confirmation par une tierce partie indépendante de la durabilité de nos mesures de gestion et des pratiques de pêche de nos adhérents, se réjouit Thierry Missonnier, directeur du FROM Nord. Cette certification sans réserve de

notre pêcherie devrait également nous aider à mieux valoriser la production de hareng sur le marché français et européen."

DES PÊCHEURS ENGAGÉS DANS DES PÊCHES DURABLES

La certification de cette pêcherie va permettre d'augmenter l'offre de produits de hareng labellisés MSC sur le marché, la majeure partie de ses captures étant destinée à la transformation (filetage, conserverie, salaison) et le reste s'orientant vers le marché du frais. Cette démarche va dans le sens des attentes actuelles

des consommateurs français. En effet, 90% d'entre eux estiment que la préservation des océans est un enjeu majeur.

Le MSC a pour mission de rendre le marché des produits de la mer plus durable et de donner la possibilité au consommateur d'être acteur de ce mouvement mondial. Mais ceci ne serait pas réalisable sans les pêcheurs et les organisations qui s'engagent dans des démarches de valorisation de la pêche durable, comme c'est le cas de l'organisation de producteurs FROM Nord, déjà moteur de la certification de pêcheries de lieu noir, de cabillaud et d'églefin. ■



EODE pour répondre à l'interdiction des rejets en mer

L'Union européenne oblige dorénavant les navires de pêche à débarquer l'ensemble de leurs captures. Cette évolution réglementaire pose de nombreuses questions, notamment pour les flottilles pêchant une grande diversité d'espèces, comme les chalutiers en Manche Est - Mer du Nord. Aux côtés des professionnels impactés, AQUIMER a anticipé en labellisant des projets d'amélioration de la connaissance.

Le programme coopératif EODE (Expérimentation de l'Obligation de DEbarquement), porté par le Comité régional des pêches maritimes et cofinancé par France Filière Pêche et la Région

Nord-Pas-de-Calais, a été labellisé par le pôle de compétitivité Aquimer en mai 2014. Il a pour ambition d'identifier des solutions pour que les chalutiers puissent se préparer au mieux à l'application de l'obligation de débarquement des espèces sous quota. Il s'attache aux questions soulevées à chaque étape de marche en avant du poisson, en l'occurrence les espèces non désirées que l'on relâchait jusqu'à présent par dessus-bord : l'enregistrement, le contrôle, le tri, le stockage à bord, le débarquement et l'entreposage à quai, le transport, la traçabilité, le traitement et la valorisation.

Concrètement, le programme a démarré à bord du chalutier Marmouset II (23,40 mètres)

armé par Olivier Leprêtre, président du CRP-MEM. L'expérimentation se fait à raison de deux marées hebdomadaires par mois durant un an. Il est étoffé, en 2015, par les marées effectuées à bord d'un chalutier de moins de 18 mètres.

LES MEILLEURES VOIES DE COMMERCIALISATION

Restera, de septembre 2015 à janvier 2016, à réaliser la phase terre du programme EODE. Dès le 1er janvier 2016, ces captures non désirées, souvent sous la taille minimale autorisée, plus rarement abîmées, parfois tout simplement non commercialisables, devront être valorisées autant que possible, même si, selon le règlement de la nouvelle PCP, elles ne pourront pas être destinées à la "consommation humaine directe". C'est également un objectif d'EODE que de trouver les meilleures voies de commercialisation pour chaque espèce de poisson, chaque catégorie de taille, chaque qualité. **Frédéric Cuvillier, alors Ministre des Transports, de la Mer et de la Pêche avait lancé la réflexion localement sur la valorisation des co-produits marins.** Aujourd'hui, l'expertise de la plate-forme d'innovation "Nouvelles Vagues" et de l'entreprise Copalis spécialisée dans ce secteur entre en jeu. De l'amont à l'aval, toute la filière est sur le pont ! ■

L'équipage du Marmouset II



SAURISSERIE boulonnaise : Jules César y a goûté !

Qu'on l'appelle kipper, bouffi, buckling ou filet de hareng doux, le hareng fumé est une spécialité boulonnaise qui remonte à l'Antiquité. La légende raconte que Jules César lorsqu'il préparait une invasion de la Grande-Bretagne avait découvert à Boulogne - au Portus Itius - et apprécié le kipper, ce hareng fendu en deux de la tête à la queue, aplati, salé et fumé au feu de bois.

La saurisserie-salaison boulonnaise, qui représente une part importante de la fumaison de poisson en France, s'appuie sur des procédés de fabrication ancestraux. Si le hareng a longtemps constitué la principale matière première, la production s'est diversifiée : saumon, flétan, maquereau (au poivre), églefin (le fameux "haddock"), sprat... Au sein d'un atelier traditionnel, bien des gestes professionnels sont sauvegardés : de la mise en corresse - ce four à la fumée de hêtre - à la confection du ballotin de filet de hareng saur par la fileuse.

Boulogne-sur-Mer est le siège du syndicat national de la corporation et la Côte d'Opale est riche en PME qui diffusent leurs spécialités sous leurs marques ou sous les marques de la grande distribution : Corrué & Deseille, Bourgain Fils, Fournier-Accary, JC David, Delpierre.

A Haliocap, la seule pépinière d'entreprises en France entièrement dédiée aux produits aquatiques, Boucan'Or produit du machoiran blanc mariné, boucané et surgelé - l'une des principales espèces pêchées par les guyanais. Le boucanage est un procédé traditionnel de conservation des aliments en jungle, encore très répandu dans les départements d'Outre-Mer. Traiteur de la mer, Cuisines d'Art Rôme (Eurochile) produit, lui, du saumon fumé parfumé (à la violette, à la rose, au coquelicot, à l'orange ou à la pistache) et des antipasti de la mer. Tradition peut aussi se marier avec innovation ! ■





TRANSFORMATION

Poids lourds et start-up innovantes

Si la pêche boulonnaise ne contribue plus que pour 10 % du total des produits de la mer transformés ou négociés à Capécure, 140 entreprises valorisent annuellement quelque 370.000 tonnes.

La zone maritime libérée par le sidérurgiste Comilog donne l'opportunité à des entreprises déjà implantées de conforter leur emprise sur l'une des plus grosses plates-formes européennes.

Après la société boulonnaise Océan Délices (ouvert en septembre 2009) et l'hexagonal Intermarké-Capitaine-Houat (juillet 2010), la multinationale Marine-Harvest, leader mondial des produits de la mer, s'est installée en juin 2012 sur la nouvelle zone dédiée aux produits de la mer créée sur la moitié des 40 hectares libérés à l'entrée du port.

A l'échelon des PME, on mise sur l'innovation. Ainsi, la pépinière d'entreprises dédiée aux produits de la mer Haliocap a accueilli plusieurs start-up : Traiteur Côté Mer, filiale

d'Océans Délices, s'est spécialisé dans la fabrication de sushis haut de gamme. De même, filiale de Copalis, Seanov a commencé à y développer des innovations gustatives et nutritionnelles. Contenant jusqu'à 70% de poisson, ses produits tels que rillettes, tartinables, sauces et soupes, ont été conçus pour surfer sur leurs valeurs en oméga 3.

DES PLATS DE PLUS EN PLUS ÉLABORÉS

Ces petits nouveaux rejoignent les fabricants de plats cuisinés et de produits élaborés, frais ou surgelés, qui ont déjà pignon sur rue : Findus France, Jacques Maës, Océan Délices, Les Entrées de la Mer, dans le Boulonnais. De la mini-coquille saint-jacques surgelée pour l'apéro à la crêpe du dessert, en passant par la paella ou la choucroute de la mer, les traiteurs boulonnais remplissent leurs menus.

Les transformateurs de la Côte d'Opale sont réunis au sein d'INNOCEA, le groupement boulonnais d'innovation, de promotion et de valorisation des produits de la mer. ■



CONSERVERIE

Un nouvel écrin pour Petit-Pierre

Sur le parc paysager de Landacres, Delpierre Mer et Tradition perpétue la tradition boulonnaise des conserves de poisson. Si son histoire remonte à 1933, l'entreprise continue à innover. Elle vient de concevoir un nouveau packaging pour rajeunir sa marque Petit-Pierre.

En 1993, Jean-Pierre Delpierre, qui a créé la Continentale de conserves en 1959, rachète la conserverie Fourmentin-ramet, créée en 1933, dont il va diversifier l'activité. Le nom Delpierre Mer & Tradition apparaît en 1999. En 2006, l'entreprise quitte le quartier portuaire pour construire, au parc d'activités de Landacres (Hesdin-l'Abbé), une usine de 14 000 m². Mais cet investissement (16 M d'€) est mal digéré et la mise en route des lignes automatisées plus difficile que prévu. La CAB rachète ainsi les locaux et les loue à l'entreprise... qui peut ainsi repartir d'un bon pied.

Bon an mal an, DMT utilise 12.000 tonnes de poisson pour remplir plus de 50 millions de boîtes. Si elle reste fidèle aux produits traditionnels qui ont fait sa réputation (hareng pilchard, colin au naturel, sardine), elle a aussi une grosse production de filets de maquereau et de saumon, de salades pique-nique à base de thon, surimi ou hareng..., de tartinables rillettes, et de plats cuisinés, chauds ou froids. De même, la conserverie s'est lancée dans un conditionnement adapté au comportement des consommateurs - une barquette en aluminium recyclable, plus pratique à ouvrir - qui lui a valu un Trophée de la Performance environnementale. ■

SURGÉLATION

du bâtonnet pané au plat cuisiné

Désormais toutes les gammes "poisson" de Findus en France sortent de l'usine située face au Bassin Napoléon.

Là se trouve un centre d'excellence industrielle, sur une surface couverte d'un hectare : cinq lignes de fabrication mobilisent deux équipes cinq jours par semaine, pour un effectif total de 200 salariés. La société Findus fait campagne sur le "Made in Boulogne" en accolant ce sticker sur dix millions de ses boîtes de Croustibat. Ses affiches montrent des salariés en ciré jaune, posant devant une rangée de chalutiers à quai, très fiers d'affirmer : "100 % de nos poissons

panés sont transformés dans notre usine de Boulogne-sur-Mer". Le consommateur est aussi invité à utiliser le flash code avec son téléphone et découvrir un film entièrement réalisé à Boulogne.

Boulogne compte d'autres acteurs du poisson surgelé comme Gelmer (à Wimille) ou Jacques-Maës, mais aussi trois unités de cuisson de crevettes de Madagascar, de gambas ou de langoustines : Unima frais (marques Nossi Bé et RoyalMar), Capécrus (Crusta'C) et Sofranor (Krustanor). Boulogne est en effet l'unique pôle européen de la cuisson de crevette tropicale. ■



OUTILS PORTUAIRES de la criée à la gare de marée

Si Boulogne apparaît comme la principale plate-forme européenne de distribution des produits de la mer, elle le doit en grande partie à sa logistique et à des équipements collectifs performants.

La halle à marée, ou criée, assure chaque matin du lundi au samedi la vente de quelque 70 espèces différentes débarquées. Plus de 80 entreprises (mareyeurs, poissonniers, saleurs, conserveurs...) sont agréées en tant qu'acheteurs. Dans l'attente de sa vente, le poisson débarqué est entreposé en chambre réfrigérée bord à quai. 8.000 m² de modules réfrigérés sont ainsi mis à la disposition des pêcheurs, de leurs armateurs et de leurs écoreurs.

PARC À COFFRES

Sur le port également, les professionnels bénéficient des services du parc à coffres, une station de lavage qui nettoie chaque année près

de deux millions de caisses ou d'emballages. Un équipement indispensable pour garantir une hygiène sans faille.

Les transporteurs basés à Boulogne (Copromer-Delanhy, STEF, Express marée, Mesguen...) ont su profiter du savoir-faire local et de la position stratégique du port entre les pays producteurs au nord et les pays consommateurs au sud pour tisser leur toile sur l'ensemble du territoire européen. La gare routière de marée (11.000 m², 112 portes de chargement) est la plus grande d'Europe. Elle permet aux professionnels de Boulogne de livrer à J+1 partout en Europe. L'activité de transport de marée emploie environ 600 personnes.

De même, le port, sur sa zone dédiée aux produits de la mer, dispose d'une des plus grandes capacités d'entreposage frigorifique de France, public ou privé. Avec un volume de 250.000 m³, Capécure bénéficie de la possibilité de stocker



jusqu'à 55.000 palettes. Avec des entreprises comme Norfrigo, le poids lourd de la logistique des produits de la mer surgelés, Géostock, A16 Froid, la fabrique de glace hydrique France-Gel, les unités de conditionnement Packopale ou Conegan, Boulogne-sur-Mer offre toute une palette de services aux industriels et professionnels de la filière : chambres froides, lignes de préparation et de conditionnement, techniques de production de froid respectueuses de l'environnement... ■



CO-PRODUITS : ne les appelez plus déchets !

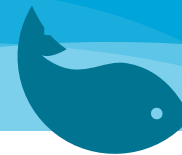
100 % du poisson désormais se valorise. Têtes, peaux, arêtes et cartilages sont transformés à Boulogne-Le Portel par des sociétés très innovantes en produits destinés à la cosmétique, à l'aquaculture, à la nutrition animale, à l'industrie agroalimentaire (arômes, ingrédients fonctionnels, compléments alimentaires) ou à la santé humaine.

En se consacrant à ce que d'autres délaissaient, François Meurice a créé Valofish en 2007. Il fournit des fabricants de soupes, de terrines de collagène ou de gélatines. De même,

Copalis, l'ex Coopérative de traitement des produits de la pêche (CTPP) qui a longtemps transformé en farines quelque 36.000 tonnes par an de coproduits de poisson, s'inspire aujourd'hui des richesses de la mer pour développer des bioactifs marins de plus en plus recherchés. "Valoriser ce qui était considéré comme un déchet est notre mission historique. Aujourd'hui, cette valorisation est de plus en plus précise, et la valeur ajoutée que nous apportons de plus en plus en plus forte. Elle est intégralement réalisée sur le site : le port de Boulogne. Et 70 % de nos produits secs (et donc dans des volumes fortement réduits par l'absence d'eau) partent

à l'exportation," explique le directeur Philippe Costenoble.

Concrètement, le coproduit est trié et disséqué pour mieux le valoriser. Le meilleur est dirigé vers l'humain : la diététique - les ingrédients fonctionnels ou les extraits aromatiques - mais aussi la cosmétique (antiride, par exemple). Ce qui n'est pas utilisé pour l'humain génère de nouveaux co-produits : ce sont ceux-là qui partent désormais pour la consommation animale, le tout dans le respect de la diversité du monde marin. ■



RECHERCHE, DÉVELOPPEMENT, INNOVATION, FORMATION Les forces de Boulogne

Les entreprises de la filière bouloonnaise disposent localement d'outils de recherche et développement, de formation et d'aide à l'innovation :

Quinze bougies pour **AQUIMER**

"Aquimer, seul pôle de compétitivité national dédié à la filière des produits aquatiques, rappelle son directeur Thierry Missonnier, est une interface active entre leurs projets et leur concrétisation."

Les programmes sont très divers et concernent aussi bien les producteurs (pêcheurs et aquaculteurs) que les transformateurs. Quelques exemples : ARPEGE (construction d'un chalutier démonstrateur diesel-électrique de 24 mètres), RE-SIST (résistance génétique des poissons d'élevage aux agents pathogènes), ID THON (identification des espèces de thon dans les conserves), ZEE-TEX (textiles pour la mer), VAMACOPIA (valorisation des coproduits de l'industrie agro-alimentaire), ABC FISH (impact des parasites de poisson sur la santé humaine), BISCUITMER (élaboration de biscuits salés à base de produits de la mer)...



Parmi les pistes d'avenir, Aquimer compte se positionner sur le développement d'une aquaculture française et répondre à la problématique majeure que constitue l'interdiction par l'Union Européenne des rejets en mer.

Au-delà du pôle Aquimer, c'est un véritable cluster que Boulogne est en train de constituer. Le Campus de la mer et de l'environnement littoral a été installé en 2012. Pour le président de son groupement d'intérêt scientifique, Dominique Godefroy, directeur du Centre Manche-mer du Nord d'Iframer, "il doit créer une synergie entre tous les acteurs déjà présents (le laboratoire des produits de la pêche de l'ANSES, Aquimer, la plate-forme d'innovation Nouvelles Vagues, Iframer, les trois universités de Lille 1, Lille 2 et du Littoral Côte d'Opale, le CNRS et le Centre national de la mer Nausicaà) comme facilitateur ou incubateur d'idées sur des thématiques communes en nous rapprochant des milieux économiques locaux." ■

NOUVELLES VAGUES invente le burger de la mer

La Plate-Forme d'Innovation Nouvelles Vagues à Boulogne-sur-Mer, désormais dirigée par Philippe Droin, a présenté au salon Seafood de Bruxelles un ingénieur "burger de la mer". Le wakamé y remplace la salade, tandis qu'un cabillaud nature et un cabillaud meunière se substituent au steak haché de bœuf, à la façon "fish and chips". Il s'agit d'un concept qui peut être adapté en fonction des demandes des entreprises intéressées. Dotée d'une équipe de spécialistes bénéficiant d'une expérience significative dans la valorisation des produits de la mer et d'aquaculture, PFI Nouvelles Vagues est une plate-forme technique au service des entreprises de la filière.



La MISSION CAPÉCURE 2020

Avec plus de 5.000 emplois directement liés au poisson, à sa pêche, son importation, sa transformation, sa valorisation et son transport, Boulogne-sur-Mer est avant tout un port de pêche. La Mission Capécure 2020 qui dépend de la Région et de la Communauté d'agglomération du Boulonnais a pour objectif de conforter à l'horizon 2020 le positionnement de Boulogne-sur-Mer comme premier port de pêche français et première place de transformation du poisson en Europe. Présidée par Frédéric Cuvillier, la Mission Capécure veille à faciliter les partenariats avec les ports au sud et au nord de l'Europe qui comme Boulogne sur mer veulent promouvoir le développement de leurs filières halieutiques. ■

En savoir plus :
Mission Capécure 2020

Hôtel Communautaire
1 bd du Bassin Napoléon
62200 Boulogne-sur-Mer.

Jean-Noël Calon, chef de projet
Tél. : 00 33 (0) 3 21 10 28 56
jncalon@agglo-boulonnais.fr



Boulogne-sur-mer, LA MER EN DIRECT

Forte de l'excellence collective de la filière, Boulogne-sur-Mer Développement anime un groupe de travail visant à mettre en place, AVEC et POUR les professionnels, une stratégie globale de promotion de l'ensemble des acteurs de la filière Produits de la Mer avec une identification visuelle et autour d'un slogan : "Boulogne-sur-mer, la mer en direct".



Chaque domaine d'activité y est représenté (mareyage, transformation, surgélation, conserverie, pôle crevettier, salaison-fumaison, consommation durable, coproduit, pêche, transport et prestataire de services) et se réunit chaque mois pour répondre aux besoins quotidiens des professionnels.

La construction navale, la logistique, l'entreposage, la recherche, le développement,

l'innovation et la formation... sont également au cœur des projets de développement du collectif.

En sus de la mise en place de cette stratégie globale d'animation, de promotion et de communication, des événements viennent la ponctuer... Ainsi, après avoir participé au Salon International de l'Agriculture, au Festival des Images de Mer de Nausicaà, au Défi des ports de pêche, etc... " Boulogne-sur-mer, la mer en direct " participe au salon des savoir-faire "CAP sur les produits de la MER " organisé par la Communauté d'agglomération du Boulonnais. ■

En savoir plus :
"Boulogne-sur-mer, la mer en direct"

Valérie Rioust
Boulogne-sur-Mer
Développement Côte d'Opale
Site de l'hoverport - Le Portel - BP 611
v.rioust@boulogne-developpement.com

SE FORMER aux métiers de la pêche...

Matelot de pont, mécanicien, officier radio, patron ou capitaine de pêche... Le métier de marin-pêcheur, rude et difficile, reste un métier de liberté, de responsabilité et de solidarité, dont on est fier. La formation en constitue la clé d'accès.

Boulogne compte l'un des 12 lycées professionnels maritimes de France (voir page 26 "Ils font l'agglomération"). Construit sur le territoire du Portel, il domine le port. Ses formations initiales reprennent des modules d'enseignement général issus de l'Éducation nationale et un programme d'enseignement typiquement maritime (conduite et entretien du navire, de la pêche, traitement des captures, stratégie de production, sécurité en mer...). Le CAP maritime de matelot (2 ans) est ouvert aux jeunes de 14-16 ans issus du collège. Les Bac pro se pré-

parent en trois ans, à la sortie de la classe de troisième. Une condition cependant : les candidats doivent être reconnus aptes à la profession de marin par un médecin des gens de mer avant l'accès à la formation. A la rentrée 2014, s'est ajouté, grâce à une décision du Ministre Frédéric Cuvillier, un BTS Maritime.

En plus des formations initiales (CAP ou Bac pro), le lycée professionnel propose toute une offre de formations continues, qualifiantes et rémunérées, ouvertes à tous les marins déjà en activité. Car, une fois dans le métier, le marin-pêcheur peut avoir envie d'évoluer dans sa carrière : avec en poche un brevet de lieutenant de pêche ou de patron de pêche, on peut suivre une formation capitaine de pêche, permettant après un temps de navigation d'obtenir le brevet et de devenir patron à la grande pêche.

... et du poisson

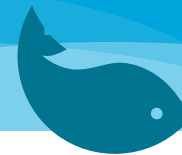
Trancher, vider ou écorcher un poisson, lever ses filets et les conditionner requièrent des compétences et un savoir-faire spécifiques. Ces tâches s'effectuent souvent à bord, notamment sur les unités de grande pêche et les navires surgélateurs. Elles s'effectuent aussi à terre dans les entreprises de mareyage qui sont de plus en plus demandeuses d'une main d'œuvre qui maîtrise les gestes professionnels et le respect des process de l'agroalimentaire (hygiène et sécurité, HACCP). Au-delà, que ce soit dans la production (frais, surgelé, fumaison), la distribution, le contrôle de qualité ou l'encadrement, la filière des produits de la mer

offre une multitude de métiers. A Boulogne, un centre forme ses professionnels : le Centre de formation des produits de la mer et de la terre Marcel-Baey. En formation initiale, il prépare aussi bien au CAP de mareyage qu'au BEP de vente alimentation option poissonnerie. Mais il propose également des formations adaptées aux demandes des sociétés pour faire progresser la productivité horaire ou le rendement matière de leurs fileyeurs. "L'an dernier, explique le directeur Vincent Coatanéa, nous avons formé 1.400 personnes, dont 1.280 salariés en formation continue et 80 demandeurs d'emploi, ainsi que 45 apprentis en formation initiale." ■



Boulogne accueille **LES ACTEURS NATIONAUX**

Organisées depuis 2010, les Assises de la Pêche et Produits de la mer sont devenues le principal rendez-vous annuel du secteur. Cette année, l'événement s'est déroulé à Boulogne-sur-Mer les 16 et 17 juin derniers. Il a accueilli les professionnels venus de toute la façade maritime française.



CONSTRUCTION NAVALE

La Socarenam lance Arpege, le "chalutier du futur"



La pêche, comme les autres activités de navigation maritime (commerce, transmanche, plaisance, militaire, servitude) contribue au maintien d'une industrie de chantier naval et d'entretien des navires.

Le chantier naval boulonnais met à l'eau cet été le prototype démonstrateur du programme ARPEGE retenu dans l'appel à projets "navires du futur". Durant six mois, son armateur, le patron

de pêche étaplois Alexis Hagneré aura la charge d'expérimenter ce navire plus économe, plus sûr et plus confortable, de façon à ce que la Socarenam puisse envisager la construction en série et participer ainsi au renouvellement de la flottille de pêche française et européenne.

La Socarenam s'est toujours investie dans la construction de chalutiers. En 2014, elle a livré un chalutier aux formes profilées (le Scudéria) à l'armement Eouzan-Travadon (Saint-Brieuc). A la mi 2015, elle mettra à l'eau un 25 mètres pour l'un de ses plus fidèles clients depuis quinze ans,

l'armateur des Côtes d'Armor Jean Porcher.

Mais, dans un souci de diversification, elle répond à tous les appels d'offres et à tous ses clients potentiels. Jusqu'à la taille de 60 mètres et même au-delà, le chantier boulonnais, et ses sites de Saint-Malo et désormais d'Étaples, sont candidats à la construction de tout engin flottant, en acier ou en aluminium.

En 2014, elle a livré un bac (le Sébastien-Vauban) pour faire traverser la Gironde entre Blaye et Lamarque à 40 véhicules et 300 passagers, un catamaran de recherche (Bibby Athena) à l'armateur britannique Osiris Projects, tandis que sa filiale Socarenam Côte d'Opale, créée en juillet 2014, a terminé en fin d'année deux vedettes pour EDF destinées au port méthanier de Dunkerque. Suivra un navire de 45 mètres, apte à effectuer des sondages hydrographiques, du balisage en mer, du contrôle de police ou de douane, et du transport de pilotes pour l'administration flamande.

Par ailleurs, Socarenam est aussi spécialisée dans le militaire. En 2014, ont été livrés deux patrouilleurs (les Castor et Pollux) à la Marine belge. En 2015, a été lancé le patrouilleur franco-européen Jean-François Deniau (54 mètres) pour les Douanes françaises tandis que débiteront les constructions d'au moins une vedette garde-côte de 32 mètres complètement en aluminium, de deux grands patrouilleurs légers (62 mètres de long) pour la Guyane française et de 21 vedettes de liaison pour les ports militaires. ■

Le port de Boulogne-sur-Mer en VITRINE

à Agadir...

Premier port de pêche français en tonnage de poisson débarqué, Boulogne-sur-Mer a exposé son savoir-faire à Agadir, à l'occasion la 3^{ème} édition d'Halieutis, du 17 au 20 février. Accompagnés du député-maire de Boulogne Frédéric Cuvillier, qui a mis son carnet d'adresses ministériel à la disposition de la délégation, les quinze Boulonnais réunis à l'initiative de la Mission Capécure 2020 ont fait leur marché sur le stand commun ou dans les travées du Salon.

Président du pôle de compétitivité Aquimer, Jean-Baptiste Delpierre est un habitué du Maroc puisque le pôle français est partenaire du marocain Agadir Haliopole. De même, Vincent Coatanéa, directeur du Centre de formation des produits de la mer et de la terre (CFPMT), et Alain Caillier, directeur du service pêche à



la CCI Côte d'Opale, proposent leurs expertises. Directeur adjoint du Lycée maritime de Boulogne-Le Portel, Olivier Specque a noué des contacts Nord-sud dans l'optique du futur lycée maritime international prévu sur le port de Boulogne mais aussi de "l'année climat". Anne-Claire Laurent (Socarenam) vante la construction navale boulonnaise, aussi bien chez les professionnels de la pêche qu'auprès de la Marine Royale. Thierry Sartorius (Hydrelis) diffuse son process d'économie d'eau aux entreprises de transformation fortes consommatrices, tandis que Stéphane Hénard pioche des idées en vue de l'extension en 2018 du Grand Nausicaà. Enfin, Florent Delepierre recherche du sourcing en poisson pélagique pour alimenter la conserverie Delpierre Mer et Tradition située au parc paysager de Landacres à Hesdin-l'Abbé, géré par la CAB. ■

...et à Bruxelles

Comme chaque année, les entreprises spécialisées dans les produits de la mer de Boulogne-sur-Mer ont exposé leur savoir-faire au Seafood Expo Global à Bruxelles, le rendez-vous mondial des professionnels de la filière, du 21 au 23 avril. Plusieurs sociétés ont profité de l'occasion pour présenter leurs nouveautés. L'une d'elles, Freshpack, basée à Saint-Martin-Boulogne, a même réussi à placer l'un de ses produits-phares parmi les finalistes du prix Elite 2015 qui récompense les meilleures innovations de l'année : des clusters de king crabe décortiqué cru et congelé. ■





Le Nèle



Le Kaskelot



Le Mercedes

la Côte d'Opale

Fête la Mer

à Boulogne-sur-Mer

Du 10 au 14 juillet



Du 10 au 14 juillet 2015, la Ville de Boulogne-sur-Mer organise la 7^{ème} édition de sa grande fête maritime. Durant cinq jours, la mer et le monde maritime sont à l'honneur.

Côté Mer...

LES SORTIES EN MER

La **Fédération Régionale de la Culture et du Patrimoine Maritime** propose un riche programme... Tout au long des 4 jours de la fête, il est possible d'embarquer à bord de plusieurs des navires présents. Au départ du quai Gambetta, grands voiliers et voiliers traditionnels embarqueront des passagers pour des navigations de quelques heures :

■ ■ ■ **Artémis** : trois-mâts barque construit en 1926, ce navire était utilisé pour la pêche à la baleine jusqu'à la fin des années 1940. Transformé en cargo, il navigue ensuite entre l'Asie et l'Amérique du Sud. Rénové en un élégant voilier en 2001, il accueille désormais des passagers pour des croisières, participe aux courses et rassemblement de grands voiliers.

■ ■ ■ **Mercedes** : lancé au printemps 2005, ce navire est l'un des derniers nés de la famille des grands voiliers européens. Il s'agit d'un brick, son gréement porte deux phares carrés complets, avec cinq étages de vergues. Il participe aux grands événements maritimes européens.

■ ■ ■ **Nèle** : construit par le chantier maritime site d'Ostende et lancé en 2005, elle est la réplique d'un voilier de pêche utilisé sur la côte belge de 1820 à 1930.

■ ■ ■ **Jantje** : construit en 1930 au Pays-Bas, ce navire mène une carrière à la pêche jusqu'en 1969. Abandonné, il est acheté en 1977, restauré, gréé en brick-goélette.

■ ■ ■ **Le Florelle** : bateau promenade.

Samedi 11 juillet vers 17h/17h30, les sorties de l'après-midi permettent de participer à la **parade nautique** commentée et de naviguer avec l'ensemble des bateaux participants. Le mardi 14 juillet, les **sorties nocturnes** seront l'occasion d'assister au tirage du feu d'artifice de la mer... Une expérience magique ! Une flottille d'anciens bateaux de travail et de voiliers classiques venue du Nord-Pas-de-Calais, de Belgique, d'Angleterre et des Pays-Bas enrichira le rassemblement.

LES VISITES À QUAI

En majorité au Bassin Napoléon, seront ouverts à la visite les navires suivants :

■ ■ ■ **Kaskelot** : trois-mâts barque construit en 1948 au Danemark pour la Compagnie Royale du Groenland, le Kaskelot, alors gréé en ketch, assure le ravitaillement de cet archipel. En 1983, il est acheté par une entreprise britannique qui le restaure entièrement, le transforme et l'utilise pour des tournages. Kaskelot, qui a retrouvé son nom d'origine, apparaît dans de nombreux films et participe également à des événements maritimes.

■ ■ ■ **Nao Victoria** : réplique de la nef qui réalisa le premier tour du monde sous le commandement de Ferdinand de Magellan. Des 5 navires et 243 membres d'équipage qui quittèrent Séville en 1519, seule la nef Nao Victoria, avec à son bord 18 hommes, y revint en 1522. Construite pour l'Exposition universelle de Séville en 1992, cette réplique a elle aussi effectué un tour du monde entre 2004 et 2006.

■ ■ ■ **Iris** : lancé en 1916, Iris, alors baptisé Pallas, était un voilier de pêche au hareng, typique des Pays-Bas. Doté d'une coque en acier riveté et gréé en lougre, le navire était réputé pour sa fiabilité et sa rapidité. Il est ensuite motorisé, transformé en bateau de charge et navigue le long des côtes européennes jusqu'en 1975. Le navire est ensuite restauré, gréé en ketch et transformé en un confortable voilier de croisière.

■ ■ ■ **Frégate III** et **Marmouset II** : chalutiers de pêche artisanale.

■ ■ ■ **Mutin** : plus ancienne unité navigante de la Marine nationale. Il a été lancé le 18 mars 1927 aux Sables-d'Olonne. C'est un dundee construit en 1926 sur le modèle des thoniers à voile. Depuis 1964, le Mutin est un cotre de la Marine nationale française servant de navire-école.

■ ■ ■ **PSP Flamant** : premier bâtiment d'une série de patrouilleurs spécialement dédiés aux missions de "protection" - Action de l'État en mer-, sa mission principale est la surveillance maritime de la zone économique exclusive (ZEE) française, qui s'étend jusqu'à 200 nautiques des côtes.

■ ■ ■ **Armoise** : la vedette régionale de surveillance de la Direction des Affaires Maritimes basé au port de Boulogne-sur-Mer.



Nao Victoria

Renseignements & réservations :
Office de Tourisme de Boulogne-sur-Mer
03 21 10 88 10



Côte Quais

LES QUAIS EN FÊTE

Un village des savoir-faire et des traditions maritimes, un marché de la mer, des concerts, des chants & danses, des dégustations de produits de la mer, des expositions et de nombreuses animations pour petits et grands : le périmètre de la fête s'élargit et s'installe autour du bassin Napoléon.

Les quais en fête accueilleront plusieurs villages thématiques animés par des associations, des clubs sportifs, des professionnels maritimes, des acteurs de la protection de l'environnement et des artistes inspirés par le monde maritime. Dans une ambiance traditionnelle et chaleureuse, il permettra de découvrir toute la diversité du patrimoine maritime et la richesse des savoir-faire traditionnels. Il accueillera charpentiers de marine,

sculpteur de figure de proue, modélistes, peintres, ainsi que nombre de corsaires et pirates venus toucher terre pour l'occasion... L'ensemble de la fête sera salué par la **patrouille de France le lundi 13 juillet...**



CAP SUR LES PRODUITS DE LA MER

Le salon des savoir-faire de Boulogne-sur-Mer revient pendant toute la durée des festivités. Programme complet pages suivantes...

BAPTÊME

Ti Pierre, fils des géants Bâtisse et Zabelle sera baptisé sur les quais le lundi 13 juillet à 13h.

L'ANIMATION MUSICALE

Sur les différentes scènes de la fête, plus de cinquante concerts de chants de marins, de folk et de musique celtique sont programmés. A l'affiche, des groupes régionaux, français et européens, qui se produiront chaque jour, de 11h à 22h, parmi eux : **L'Effet Mer, Les Soleils Boulonnais, Scheepsfolk, Les Vareuses Porteloises, Cht'Irlandais, Kaapstander, Et Encore, Taillevent, La bande à Raoul, Sur les Docks, Babord Tribord, Capstern, Bloodland Trio, Nanne & Ankie, Dixi, Les flets qui s'écoulent, Pierre Vincent, Evelyne Jordens, Dominique Pourre, Alain Reynaud, La Misaine, Vent de Noroïse, Bagad An Alarc'h, Shantykoor Blankenberge, Rêves de mer, Kanerien Trozoul, La Bricole, Cents Z'Escales, Femmes de marins, Riverside, Zanzibar, Avis de grand frais, Les Ducs d'Albe, Les Bons Z'Enfants d'Étaples, Meskaden, Fougagnac, La Bricole, Steeve Melin Music Live,** etc...

CAR PODIUM DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Concerts, animations, quizz, karaoké de la mer se dérouleront tout au long de la fête... Concerts de **Ar Wenn, de Coérémiou, du William Schotte Trio, de Colline Hill** et biens d'autres surprises...

Du spectacle sur l'Eperon

- ■ ■ Temps fort proposé par le Conseil Départemental sur l'éperon : le samedi 11 juillet à 20h30, concert **Hugues Aufray**. Il nous chantera sûrement son célèbre Santiano que tous les marins connaissent par cœur !
- ■ ■ Temps fort proposé par la Ville de Boulogne-sur-Mer sur l'éperon : dimanche 12 juillet, **difusion en plein air du film "Pirates des caraïbes"** et son orchestre vivant...



© Jean-Baptiste Mondino

LES CLUBS NAUTIQUES

La Communauté d'agglomération du Boulonnais apporte un soutien auprès des nombreux clubs nautiques afin de développer l'accès à ces pratiques sportives, notamment auprès des plus jeunes dans le cadre scolaire et périscolaire, mais aussi pour favoriser l'émergence de grands sportifs capables de porter au sommet les couleurs du Boulonnais. Plusieurs clubs seront présents dans un mini-village afin de rencontrer le public, faire découvrir les diverses pratiques possibles, les divers types d'embarcations... Les clubs proposeront des **baptêmes nautiques** sur le plan d'eau avec leurs encadrants.



LE SAILING VOYAGE

Des collégiens français et anglais réunis pour une traversée de la Manche

Organisée en partenariat avec la Ville de Boulogne-sur-Mer, la Communauté d'agglomération du Boulonnais et le district de Shepway (Angleterre), cette aventure maritime prendra tout son sens cet été. Les collégiens embarqueront à Portsmouth pour une **traversée de la Manche en voilier**, en passant par Cherbourg. L'arrivée est prévue à Boulogne, lors de la Côte d'Opale fête la Mer à Boulogne-sur-Mer. Ils seront répartis en binôme franco-anglais sur l'Artémis un trois-mâts barque de 50 m. Cinq professionnels et deux encadrants seront à bord de chaque bateau pour les accompagner et leur enseigner la voile. La plupart navigueront pour la première fois. Ils devront aussi communiquer ensemble dans les deux langues. La sélection des participants s'est faite dans l'ensemble des collèves (privés et publics) de Boulogne-sur-Mer.

Villages, expositions et concerts seront librement accessibles au public

"La Côte d'Opale fête la mer à Boulogne-sur-Mer" est organisée par la Ville de Boulogne-sur-Mer, avec le concours de la Fédération Régionale pour la Culture et le Patrimoine Maritimes – FRCPM. Cette manifestation bénéficie du soutien de la Région Nord-Pas de Calais, du Département du Pas-de-Calais et de la Communauté d'agglomération du Boulonnais.

Pour plus d'informations :
http://www.ville-boulogne-sur-mer.fr/fete_mer/
<http://www.agglo-boulonnais.fr/quotidien/cap-sur-les-produits-de-la-mer/>

CAP sur les produits de la MER le salon des savoir-faire de Boulogne-sur-Mer



Organisé par la Communauté d'agglomération du Boulonnais pour la seconde année, le salon des savoir-faire se déroulera à la fois sur le quai Gambetta et sous les halles de l'Université du littoral, Bassin Napoléon pendant "La Côte d'Opale fête la Mer à Boulogne-sur-Mer" du 10 au 14 juillet.

Sur le concept de la mer à l'assiette et sous forme d'ateliers ludiques, l'ensemble des acteurs de la filière : pêche, mareyage, fabrication, salaison, conserverie, surgélation, équipements, logistique, formation, recherche, développement, innovation, valorisation des coproduits, conditionnement..., qui font de Boulogne-sur-Mer le premier Port de Pêche de France et le premier centre européen de transformation et de commercialisation des produits de la mer seront présents. A découvrir...

CONSTRUCTION NAVALE

■ Admirez les maquettes à l'échelle de célèbres chalutiers boulonnais et visitez la **Socarenam**, le fleuron boulonnais de la construction et de la réparation navales.

CAPTURE

■ Sous les halles de l'**Université du Littoral** au Bassin Napoléon, rencontrez les patrons de pêche et renseignez-vous sur leur métier, les différentes techniques de pêche, le programme d'avenir de la profession, **filière Opale** et le projet **Scopale**. Visitez deux chalutiers et/ou fileyeur à quai au Bassin Napoléon. Découvrez le centre **Maréis** d'Étaples et admirez la reconstitution d'un village de pêcheurs avec exposition de photos, matelotage, ramandage...

ÉQUIPEMENTS PORTUAIRES

■ Boulogne, premier port de pêche de France et centre leader européen en produits de la mer avec des outils performants... Découvrez en vues aériennes et chiffres clés certains d'entre eux : la gare de marée, le parc à coffres et la halle à marée/Criée.





MAREYAGE

- Assistez aux **démonstrations de filetage** et apprenez les différentes techniques pour réussir, chez vous, vos filets de poisson et étonnez-vous de la dextérité impressionnante des fileteurs professionnels boulonnais lors d'un concours de filetage à 4 tables (le samedi à 15h) et découpe de thon (le dimanche à 12h).

SAURISSERIE-SALAISSON

- Assistez à la **reconstitution d'un atelier de saurisserie-salaison** et apprenez comment réaliser un ballotin de filet de hareng saur en présence d'une fileuse expérimentée.

TRANSFORMATION

- Autour d'une cuisine professionnelle découvrez et goûter **les recettes de nos chefs** : réalisation de sushis, cuisson de crevettes sur plancha, trucs et astuces de cuisson du poisson frais et surgelé...

INFORMATION

- Consommez des produits de la mer en respectant leur saisonnalité, leur environnement, leur traçabilité...
- Participez à des ateliers-quiz avec le programme **Mister Goodfish**.
- Observez en vitrine les produits fabriqués à Boulogne-sur-Mer.

FROID

- Respectez la chaîne de froid : pourquoi ? Trouvez la réponse à vos questions en apprenant à reconnaître la fraîcheur des produits...

SURGÉLATION

- Autour d'une cuisine professionnelle découvrez et goûter les recettes de nos chefs avec les **spécialités surgelées** de nos entreprises locales.

CONSERVERIE

- 50 millions de boîtes de conserves sont produites à Boulogne-sur-Mer mais comment met-on en conserve ? Quelles règles faut-il respecter ? Découvrez sur place, la mise en conserve manuelle avec des **démonstrations de sertissage**. Dimanche 12 juillet à 15h **lancement de la nouvelle identité visuelle de Delpierre Mer et Tradition**.

CONDITIONNEMENT/ MACHINES DE TRAITEMENT DU POISSON

- Pas de respect du produit et de la chaîne du froid, sans un conditionnement optimal et un traitement efficace... **Découvrez le fonctionnement d'une peuleuse et sa performance technologique**.

VALORISATION DES CO-PRODUITS

- Comment, à partir des richesses de la mer, créer des actifs marins favorisant le bien-être, la beauté, la bonne santé osseuse et cardiovasculaire... ? Goûtez au chocolat "bien-être" et **découvrez toute une gamme de produits étonnants**...

RECHERCHE-DÉVELOPPEMENT-INNOVATION-FORMATION

- Ouvrez-vous au monde du laboratoire de recherche et étudiez les valeurs nutritives des produits de la mer sur écran tactile. Apprenez à ramander un filet ou à conduire un bateau de pêche grâce au **simulateur de navigation**. Touchez les poissons, le sable et sachez reconnaître selon la couleur de l'eau quelles richesses s'y dissimulent... Le **Campus de la Mer** et ses acteurs répondront à toutes vos questions...

LE CHÂTILLON

- Le restaurant **le Châtillon**, table emblématique de Capécure, sera ouvert exceptionnellement midi et soir durant la fête...

SOUVENIR

- Adressez à vos proches **la carte postale du salon** et nous vous l'affranchissons gratuitement (dans la limite des stocks).

SALLE DE CINÉMA

- Nos entreprises locales s'exportent à l'international... Visionnez leurs reportages ou clips publicitaires. **Redécouvrez le port de Boulogne au début du siècle** et constatez son évolution avec des films récents valorisant le 1^{er} port de pêche de France et le 1^{er} centre européen de transformation et de commercialisation des produits de la mer...

BOUTIQUE "BOULOGNE-SUR-MER, LA MER EN DIRECT"

- Découvrez et achetez **les produits fabriqués à Boulogne-sur-Mer** par nos entreprises locales...



LIVRE JEUNESSE

"BAPTISTE ET LA MER"

- Ecrit par Bruno GHYS et illustré par Jean-Louis Dress... Faites vivre à vos enfants l'aventure de Baptiste au cœur des métiers de la filière produits de la mer de Boulogne-sur-Mer.

DÉFILÉ DE MODE

- Découvrez les **costumes traditionnels maritimes** de Boulogne-sur-Mer, Le Portel, Equihen, Berck et Etaples ainsi que l'évolution du textile marin contemporain...

ANIMATION

- Pour animer les démonstrations de nos chefs, **Pépée le Mat**, la chroniqueuse gastronomique de France Bleue Nord, sera à nouveau sur le pont !

et bien d'autres surprises...



Mr Goodfish pour consommer durable

Lancé en 2010 par le Centre national de la Mer, Nausicaà, avec deux autres aquariums (en Espagne et en Italie), le programme Mr Goodfish a pour but de sensibiliser le public à l'importance de la consommation durable des produits de la mer, et le rendre acteur dans la préservation de la ressource marine. "La démarche, explique Stéphane Hénard, responsable aquariologie à Nausicaà, est une incitation positive. Elle prévoit de signaler de façon claire et évidente, sur les étals des poissonniers et sur les cartes des restaurateurs, les espèces qu'il est préférable de choisir

selon la saison et en respectant leur taille minimale." Des listes de produits conseillés par des spécialistes sont ainsi édités tous les trimestres, par façade maritime (Manche, Bretagne, Atlantique, Méditerranée, Outre-mer, élevage). Au marché, en grande surface, ou même au restaurant, le consommateur devient acteur du développement durable. ■

La liste des espèces à consommer cet été pour la façade Manche est consultable sur le site :
www.mrgoodfish.com



Crevettes Label Rouge et bio UNIMA engagée dans le développement durable

Créé en 1965, Unima est devenu le leader mondial de la crevette de Madagascar (4.000 tonnes par an). Epris de recherche et d'innovation, entre pays du Sud et pays du Nord, le groupe souhaite véhiculer une certaine éthique. Son unité de cuisson, Unima Frais, est basée au parc paysager environnemental de Landacres à Hesdin-l'Abbé, le premier en Europe à avoir été classé ISO 14001.

Depuis ses débuts, Unima n'a eu de cesse d'inventer et de promouvoir des éco-modèles de pêche responsable et d'aquaculture douce, à travers lesquels la qualité s'affirme dans l'origine du produit, sa saveur, ses techniques de production respectueuses des environnements écologiques et humains. Tout cela a valu le Label Rouge à la crevette d'élevage cuite à l'unité de Boulogne-sur-Mer.

LABEL ROUGE

En plus de ce Label Rouge - le premier décerné à une crevette en Europe - Unima a lancé en 2015 la crevette Bio, qui obéit à un process précis depuis l'élevage à faible densité (5 à 7 crevettes par m²) sur la côte occidentale de Madagascar jusqu'au produit fini qui sort de Boulogne, en passant par les nutriments produits par le groupe Unima à La Réunion.

"On travaille de manière transversale sur tous les piliers du développement durable, explique son directeur Didier Le Tétour. Pour préserver les ressources, la biodiversité, mais aussi pour

le bien-être des populations locales. De même, notre bilan carbone nous a orienté dans deux axes d'actions complémentaires : la réduction des énergies et la compensation carbone ; nous avons des plans d'actions pour optimiser nos dépenses énergétiques et rechercher des alternatives en énergie renouvelable. Nous travaillons sur nos emballages aussi bien en termes de qualité de recyclabilité des matériaux que de quantités."

A Madagascar, au début de la chaîne qui se termine à Boulogne, Unima est aussi un acteur du développement durable. La société a ainsi enrichi les mangroves implantées sur ses sites d'élevage et pratiqué du reboisement forestier avec des essences locales. Au-delà, le groupe investit dans le développement communautaire : dispensaires, écoles, lycée de brousse, adductions d'eau, électrification rurale... ■





Eliane MAHEUT & Eric BAILLET

ENSEIGNANTS

Le lycée maritime de Boulogne-le Portel relève le Défi des ports de pêche

Historiquement, le Boulonnais a toujours eu un établissement d'apprentissage maritime. Aujourd'hui cette formation est assurée par le lycée régional maritime situé sur les hauteurs du Portel. Depuis la rentrée 2014, il accueille l'un des tout premiers BTS maritimes créés en France. Mais il s'illustre aussi sur le terrain du sport, en contribuant à la renommée de notre agglomération.

Rencontre avec Eliane Maheut, à la barre de l'établissement, et l'enseignant Eric Baillet, animateur de l'association Vent d'Opale.

POUVEZ-VOUS VOUS PRÉSENTER ?

Eliane Maheut > Epouse de marin-pêcheur, je suis le nouveau directeur du Lycée maritime de Boulogne-Le Portel depuis le 15 mars. J'arrive de Haute-Normandie, où j'ai dirigé durant huit ans les établissements du Havre et de Fécamp, mais j'étais précédemment en poste au Portel comme gestionnaire. J'ai un goût pour toutes les activités liées à la mer, cela passe naturellement par le sport. La voile est une manière très intéressante d'aborder la mer.

Eric Baillet > Etaplois d'origine, je suis Boulonnais depuis mes études à l'Université du Littoral Côte d'Opale (ULCO) en 1995, suivies d'un service civil à la Maison de l'Étudiant. Je suis professeur de français et d'histoire-géo au

Lycée depuis 1999. Grand passionné de voile, j'ai enseigné ce sport durant 17 ans et je continue de promouvoir cette pratique au lycée, en dehors de l'emploi du temps.

LE LYCÉE S'EST FAIT UN RENOM DANS LA VOILE. DE QUAND DATE L'ARRIVÉE DES SPORTS NAUTIQUES DANS LA VIE DE L'ÉTABLISSEMENT ?

E.B. > On a attaqué la discipline en 1999 en participant à la régata de l'ULCO. En 2002, nous avons poursuivi avec le Raid Zodiac. Puis, reprenant une idée de l'ancien marin-pêcheur boulonnais Marc Carpentier, nous avons formé un équipage pour participer au Défi des ports de Pêche. Depuis, tous les ans, nous disputons cette compétition réservée aux ports de pêche

et aux lycées maritimes. On a même eu le privilège d'organiser le Défi à Boulogne-sur-Mer en 2007.

VOTRE PALMARÈS ?

E.B. > En octobre 2014, nous sommes devenus, à Boulogne, champions de France des lycées maritimes. En avril, nous sommes allés à La Trinité-sur-Mer gagner le Grand Prix Ouest-France sur Grand Surprise, en devançant 37 bateaux. Et, la semaine de l'Ascension, à Port-en-Bessin, nous avons réalisé notre meilleur Défi : 1^{er} lycée maritime, 5^{ème} au classement scratch, à seulement trois points de Royan le vainqueur 2014.

Je dois ajouter que nous ne formons pas un équipage élitiste, car nous changeons quasi-

ment chaque fois l'ensemble des régatiers. En treize ans, ce sont environ 300 lycéens qui ont navigué sur notre voilier.

ET L'AN PROCHAIN ?

E.B. > Avec un nouvel équipage, nous attaquerons la saison en octobre à Saint-Malo avec le championnat de France des lycées maritimes. En avril, nous irons au Spi-Ouest France et en mai à Royan pour le Défi, de façon à remettre en jeu nos trois trophées.

QU'APPORTE CETTE PRATIQUE SPORTIVE ?

E.M. > Cela offre à nos élèves une ouverture sur des milieux très différents, une intégration dans un monde professionnel, un épanouissement personnel, tout en suscitant un esprit

de compétition. Dans le lycée, cela facilite le brassage des lycéens de spécialités (pont ou machine) ou de niveaux différents (du CAP au BTS).

E.B. > C'est un projet fédérateur, qui contribue à la promotion de la région de Boulogne et du littoral. Depuis 2005, les bénévoles de l'association Pêche Animation nous accompagnent à chaque Défi pour faire goûter les produits de la mer et découvrir le savoir-faire de la filière boulonnaise.

Cette année encore, le Lycée maritime sera présent à La Côte d'Opale Fête la Mer à Boulogne-sur-Mer, en animant un stand d'information et en présentant son bateau victorieux lors de la parade nautique du 14 Juillet. ■



DU
10
AU
14
JUILLET
2015

QUAI GAMBETTA &
BASSIN NAPOLÉON

la Côte d'Opale

Fête la Mer

à Boulogne-sur-Mer



Le salon des savoir-faire

CAP SUR LES
PRODUITS
DE LA
MER

BOULOGNE-SUR-MER



Renseignements
Office de Tourisme
03 21 10 88 10