

20 pages
sur le **Salon**
des savoir-faire
boulonnais

Du 11 au 14
juillet 2013
BOULOGNE-SUR-MER
Quai Gambetta

Agglo rama

www.agglo-boulonnais.fr

Le magazine de l'agglomération boulonnaise

Hors-série



CAP SUR LES
PRODUITS
DE LA **MER**

Agglorama

Le magazine de l'agglomération bouloonnaise - Juillet 2013 / Hors-série

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

Mareyage Boulonnais, horizon 2020

Saurisserie bouloonnaise : Jules César y a goûté !

p5 JC DAVID chez Harrods à Londres

Delpierre Mer & Tradition, le poisson en boîte

p6 Du bâtonnet pané au plat cuisiné

Poids lourds et start-up innovantes

p7 A bord 'un bateau de pêche

p8 Boulogne et Lorient : les ports de pêche se rapprochent

Accord sur un échange de quotas de pêche entre la France et l'Espagne

Réforme de la politique commune de la pêche : un accord ambitieux et réaliste



p9 Programme

LA CÔTE D'OPALE FÊTE LA MER
À BOULOGNE-SUR-MER

CAP SUR LES PRODUITS DE LA MER
Le salon des savoir-faire



p13 coup de projecteur

Trois outils performants du port de Boulogne-sur-Mer

p14 filières

Ne les appelez plus déchets : les co-produits une nouvelle richesse !

Recherche, développement, innovation, formation : les forces de Boulogne

Construction navale : SOCARENAM, le chantier garde la pêche

Se former aux métiers de la pêche... et du poisson
Haliocap au service de la filière produits de la mer

Les entrepôts frigorifiques et les unités de conditionnement se développent

p18 c'est durable

"Invitez les saveurs de la pêche à votre table"

Mr Goodfish pour consommer durable

La pêche de demain se prépare aujourd'hui



**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

Coordination : Frédéric DESGARDINS, responsable de la communication

Rédaction : Frédéric DESGARDINS, Benoît LOBEZ, Valérie RIOUST

Photos : Y. GUILLOU, F. DESGARDINS, B. LOBEZ, A. MONTIGNY

Photo de couverture : Anne-Sophie FLAMENT©

Maquette : Service Communication

Impression : SIB Imprimerie

Boulogne-sur-Mer (03 21 87 88 89)

N° ISSN : 1951-2228





Jean-Loup LESAFFRE

Maire de Saint-Léonard

Président de la Communauté d'agglomération du Boulonnais

Un numéro consacré entièrement à ce qui fait notre spécificité économique : la filière des produits de la Mer se devait d'avoir un édito de notre Ministre des Transports, de la Mer et de la Pêche. Et je remercie Frédéric Cuvillier d'avoir répondu à l'invitation. La filière halieutique place Boulogne-sur-Mer en qualité de premier port de Pêche en France et Premier pôle européen, de transformations des produits aquatiques. Une filière qu'il faut conforter, soutenir et promouvoir. Dans un contexte particulièrement difficile pour les entreprises, nous devons œuvrer collectivement pour préserver les emplois et plus que jamais parier sur l'innovation.

CAP SUR LES PRODUITS DE LA MER

MONTREZ LE SAVOIR-FAIRE

A l'heure où la pêche vit des heures difficiles, il est important que toute la filière du premier port de pêche français montre, unie, son savoir faire. "La Côte d'Opale fête la mer à Boulogne", qui rassemblera plus de 100.000 visiteurs sur nos quais du 11 au 14 juillet, lui en donne l'occasion.

Bien plus qu'un programme des festivités, ce numéro spécial d'Agglorama est entièrement consacré à Capécure, à toutes ses corporations qui font tourner non seulement le port mais aussi l'une des principales places européennes de transformation des produits de la mer : les pêcheurs, les mareyeurs, les saurisseurs, mais aussi les transporteurs et les logisticiens... Chaque maillon, de la mer à l'étal du poissonnier, est essentiel et doit être consolidé afin de préserver la chaîne.

Boulogne, pour garder son rang, doit d'abord renouveler sa flotte de pêche dans un cadre eurocompatible et sous réserve de progrès en termes de consommation d'énergie, de sécurité à bord ou de conditionnement. Les projets Frégate III et Arpège menés par la SOCARENAM sont exemplaires car ils permettront l'appropriation par les pêcheurs des innovations les plus adaptées pour garantir une meilleure compétitivité de leurs exploitations. Je me félicite que ces innovations soient en partie financées par la filière elle-même (France Pêche Durable et France Filière Pêche). Elles seront aussi accompagnées dans le cadre du programme des Investissements d'avenir et celui du bateau du futur.

Boulogne, qui transforme dix fois plus de volume de poisson que sa flotte n'en débarque, doit aussi conforter ses approvisionnements extérieurs. Dans le cadre de la Mission Capécure 2020, il a été suggéré aux acteurs de la filière d'élargir la gamme des produits "made in Boulogne" de façon à capter les volumes qui lui sont indispensables pour se développer. En tant que cluster halieutique au cœur des marchés, Boulogne a

vocation à traduire dans la réalité cette notion "de port au portail". De même, les contacts noués avec mes homologues espagnol et norvégien rendent crédibles la création d'un lien maritime entre le sud et le nord de l'Europe. Boulogne a un rôle essentiel à jouer pour créer des "seafood corridors" avec la Scandinavie et la Péninsule Ibérique. La mise en place de l'écotaxe, la congestion certaine à terme des grands axes routiers de l'Europe

du nord, la nécessité absolue pour les logisticiens de réduire leur empreinte carbone et les perspectives de développement très importants de l'élevage en Norvège seront des incitateurs puissants pour envisager des modes de transports alternatifs à la route.

Enfin, Boulogne peut aussi compter sur la qualité de sa main d'œuvre, sur ses outils de formation, ses labos de recherche et ses centres d'excellence. Car la valorisation des produits de la mer passera, demain encore plus qu'aujourd'hui, par l'innovation.

Frédéric CUVILLIER
Ministre des Transports,
de la Mer et de la Pêche



mareyage

→ 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 Aymeric Chrzan, secrétaire du syndicat des mareyeurs. "C'est la masse qui nous procure un équilibre". Là réside la fragilité de la place : la baisse des apports locaux, qui ne représentent que 10 % de la matière première des professionnels boulonnais, n'est que peu compensée par le complément désormais assuré par les senneurs néerlandais et britanniques. Et le saumon n'est plus "l'or rose" qui a longtemps boosté les chiffres d'affaires : ses cours flambent, sa consommation stagne, et sa filière est de plus en plus maîtrisée en amont par les producteurs et en aval par les distributeurs directs.

Depuis trois ans, une mission, dénommée **Capécure 2020** 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. ■



Photo AS FLAMENT©

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.

Le syndicat du Mareyage boulonnais anime un stand à l'occasion de "La Côte d'Opale fête la mer", comme il le fait régulièrement lors des manifestations à caractère maritime.

saurisserie

→ SAURISSERIE BOULONNAISE : JULES CÉSAR Y A GOÛTÉ !



Photo JC DAVID©

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 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 : **Corrue & Deseille, Bourgain Fils, Fournier-Accary, JC David, Delpierre.**

A **Haliocap**, la seule pépinière d'entreprises en France entière-

ment dédiée aux produits aquatiques, un petit nouveau s'est ajouté en 2013 : 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. ■



made in boulonnais

→ JC DAVID CHEZ HARRODS À LONDRES



Harrods, le célèbre grand magasin londonien (© burasek79-Fotolia)

Tout le mois de juin, les produits de la société boulonnaise J.C. David ont été en bonne place dans les rayons du Grand Atelier, une boutique éphémère dédiée à l'excellence des savoir-faire français installée chez Harrods.

conserverie

→ DELPIERRE MER & TRADITION, LE POISSON EN BOÎTE



Si le port de Boulogne-sur-Mer possède une tradition de conserveries de poisson, il a bien failli perdre le dernier fleuron de cette industrie. Mais, grâce à l'aide des collectivités territoriales dont la Communauté d'agglomération du Boulonnais, Delpierre Mer & Tradition a su éviter la fermeture et développer une stratégie de redressement.

L'histoire de DMT remonte à 1933 lorsque se crée à Boulogne la conserverie Fourmentin-Ramet. En 1993, Jean-Pierre Delpierre, qui a créé la Continentale de conserves en 1959, rachète cette PME 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. DMT utilise 10.000 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. ■



CLAUDE ALLAN

Vice-président en charge du développement économique à propos du visuel "CAP SUR LES PRODUITS DE LA MER"

"Plus qu'un logo pour le salon des savoir-faire mis en place par la CAB, ce visuel "Cap sur les produits de la Mer" doit être fédérateur des énergies, des bonnes volontés de ce secteur économique vital, encore trop souvent mal connu et pourtant toujours capable de s'adapter et d'innover pour conforter son leadership. Le salon des savoir-faire est un début. Engageons nous à travailler ensemble pour garder le cap vers l'excellence."



A lire

Le beau & bon maquereau. Histoires et recettes

A l'occasion de "La Côte d'Opale fête la mer", paraît aux Editions mer du Nord, un ouvrage sur l'une des espèces qui ont fait la réputation de Boulogne. Outre de nombreuses recettes proposées par le chef boulonnais Tony Lestienne, illustrées par le photographe Xavier Nicostrate et le peintre Michel Chemin, le livre raconte l'histoire de la pêche de ce poisson (par François Guennoc), l'histoire du maquereau dans l'art (Philippe Manière), et l'industrie du maquereau (Benoît Lobez).



surgélation

→ DU BÂTONNET PANÉ AU PLAT CUISINÉ

Touché par le scandale de la viande de cheval, alors que ce sont les tests réalisés par Findus qui ont permis la mise à jour de cette fraude à l'échelle européenne, 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.

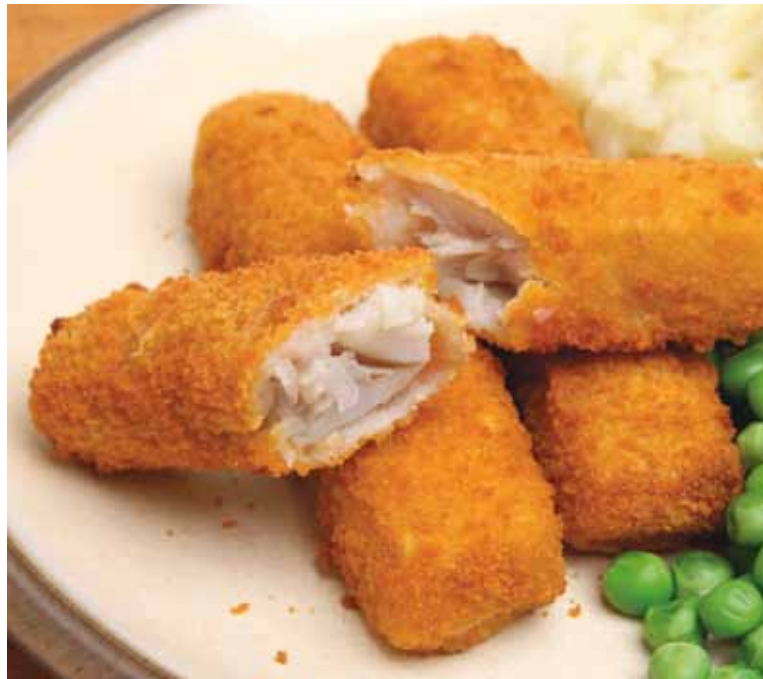


Photo © Joe Gough - Fotolia.com

Parallèlement, **Findus** a annoncé un investissement de 12 M d'€ dans son usine de Boulogne, pour renforcer ses capacités de production. En 2015, la totalité de la production "poisson" - y compris les tranches nature ou les poissons en sauce - sera concentrée à Boulogne. 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. De 18.500 tonnes en 2012, la production devrait atteindre les 21 ou 22.000 tonnes en 2013. Boulogne compte d'autres acteurs du poisson surgelé comme **Gelmer** (à Wimille) ou **Jacques-Maes**. ■

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 **Intermarché-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 (photo ci-dessous).

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. 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. ■





en bref...

Comment choisir un bon poisson, un bon filet de poisson ?

L'appréciation de la qualité et de la fraîcheur d'un poisson est basée sur des critères organoleptiques. L'état de fraîcheur des poissons est facile à constater par soi-même.

■ Pour un poisson entier

Pigmentation de la peau : plus la pigmentation est vive, plus le poisson est de qualité. Plus l'œil est bombé et brillant, plus le poisson est de qualité. Plus le mucus cutané est transparent, plus la chair est ferme et le corps rigide, plus le poisson est frais.

■ Pour un filet de poisson

L'aspect du filet dépend du type de poisson. Les poissons à chair blanche doivent être de couleur nacrée ou bleutée (pour les merlans, cabillauds). Leur texture doit être ferme.

L'odeur est neutre : pas ammoniacale ni iodée.

La qualité d'un poisson et d'un filet de poisson dépend de nombreux paramètres ; technique de pêche, traitement du poisson à bord du bateau, le maintien de la chaîne du froid, technique de travail et de préparation du poisson et du filet de poisson. Mais quelque soit sa présentation, le poisson doit toujours être couché sur un lit de glace propre.

Temps de cuisson

- A la vapeur : 5-6 mn
- Au four : 10-15 mn
- Au micro-ondes : 1-2,5 mn
- Filets minces (moins de 1 cm) : 1 mn
- Filets normaux (2 cm) : 2 mn
- Filets épais (3 cm) : 2,5 mn
- Pocher : 6-8 mn
- Griller : 3-4 mn de chaque côté
- En papillote : 8-10 mn
- Meunière et à l'anglaise : 7-10 mn
- Braiser : 10 mn
- Frire : 6-8 mn

découverte

A BORD D'UN BATEAU DE PÊCHE

Avec les évolutions techniques, les formations, les métiers de la pêche évoluent, mais demeurent exigeants et physiques. En mer, chacun a son poste, son rôle, afin de garantir le meilleur déroulement de la pêche. Nous vous présentons ici les fonctions des membres d'équipage :

■ Le **patron pêcheur** ou capitaine de pêche est un marin très qualifié et un véritable chef d'entreprise. Il est responsable de l'équipage, du navire et du produit de la pêche. Il travaille surtout à la passerelle où il manoeuvre et détermine la position du navire. De là, il surveille la mise à l'eau et la remontée du filet. Il doit avoir une bonne connaissance des lieux de pêche et des fonds marins afin de repérer les rochers et les épaves. Son activité lui impose de plus en plus de connaître l'électronique de bord et d'utiliser des logiciels de pêche. Il doit se conformer à un code de sécurité et à des normes réglementaires (maillages de filets, tailles et espèces de poissons...). Il doit aussi savoir prendre des décisions concrètes et rapides. Le patron pêcheur est soit propriétaire de son bateau, soit salarié d'un armement à la pêche.

■ Le **mécanicien** (chef mécanicien/second mécanicien) est chargé de la sécurité et du bon fonctionnement de la machine propulsive et des auxiliaires d'un navire pendant la pêche.

■ Le **matelot** : la principale activité d'un matelot est de capturer les poissons en mettant en œuvre différents engins de pêche dont il doit bien connaître le maniement. Sur le pont, il doit trier le poisson, le mettre en caisse ou le ranger dans la cale à glace. En pêche industrielle, il vide, nettoie et congèle le poisson directement sur le navire. Le matelot doit savoir maintenir le matériel de pêche en état : réparer un casier éventré, ramender un filet. Il peut se livrer à d'autres activités telles que traiter la rouille, peindre, cuisiner, nettoyer le

pont du navire... Un matelot peut grimper les échelons en passant des certificats et des brevets pour devenir second maître, maître d'équipage, puis patron et capitaine de pêche.

■ Le **mousse** : depuis qu'une formation au métier de pêcheur est dispensée dans des écoles spécialisées, les patrons ne recrutent plus de mousse. Jusque dans les années 1980, le mousse était employé sur les bateaux de pêche dès l'âge de 13 ans. Il était avant tout chargé des tâches ingrates : balayage du navire, lessivage du pont, corvée de patates ... Il pouvait aussi servir de domestique aux matelots. Le mousse apprenait le métier "sur le tas" et devenait matelot vers 16 ou 17 ans.

Photos extraites du livre "Reflets d'Opale" de Frédéric Briois, présent sur "La Côte d'Opale fête la mer"



coopération

→ BOULOGNE ET LORIENT : LES PORTS DE PÊCHE SE RAPPROCHENT



Le président de la CAB Jean-Loup Lesaffre et le vice-président Claude Allan ont mené une délégation boulonnaise à Lorient. Objectif des deux ports : partager leur expérience et leurs bonnes pratiques.

Les deux premiers ports de pêche français ont certainement aujourd'hui davantage de sujets qui les rapprochent que de marchés sur lesquels ils se concurrencent. Depuis leur initiative, au mois de mars, de créer l'association BlueFish dans le but de défendre les pêcheries en eau profonde, les intercommunalités et les concessionnaires portuaires de Boulogne-sur-Mer et Lorient multiplient les contacts. Les 14 et 15 juin, une délégation boulonnaise, rassemblée par la Mission Capécure 2020, s'est ainsi rendue à Kéroman pour visiter la nouvelle usine de Capitaine-Houat à Lanester, l'aire

de construction et de réparation navales, la criée de la vente côtière, la station d'alimentation en eau de mer et rencontrer les élus, les pêcheurs et les mareyeurs du port.

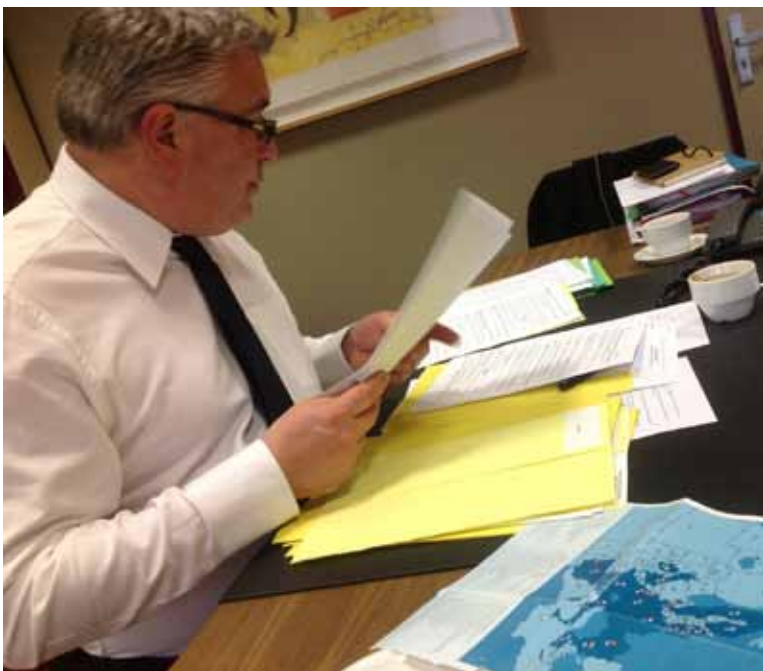
Des échanges nourris ont eu lieu sur la gouvernance portuaire, la mise en première vente du poisson et la gestion des autorisations d'occupation temporaire du domaine maritime, entre les représentants de la société d'économie mixte Lorient-Kéroman (Maurice Benoish), de Lorient Agglomération (Norbert Métairie et Loïc Le Meur), de la Communauté d'agglomération du Boulonnais (Jean-Loup Lesaffre et Claude Allan) et de la CCI Côte d'Opale (Patrice Durand et Alain Ducamp). Kéroman et Capécure promettent d'autres initiatives prochaines pour développer des axes de coopération et partager leurs bonnes pratiques. ■

pêche

→ ACCORD SUR UN ÉCHANGE DE QUOTAS DE PÊCHE ENTRE LA FRANCE ET L'ESPAGNE

Un accord entre la France et l'Espagne portant sur un échange de quotas de pêche, leur permettant d'ajuster les quotas de 2013 sur certains stocks stratégiques pour leur flotte respective, a été trouvé en mai dernier.

Dans le cadre de cet échange, la France a par exemple pu obtenir un "panier" d'espèces diversifiées, notamment plus de 6.000 tonnes de chinchard, 1.500 tonnes de merlan bleu ainsi que de la cardine, de la langoustine, du lieu jaune, de la dorade rose, du merlan et de la raie, pêchables dans les eaux du golfe de Gascogne. Frédéric Cuvillier précise que cet échange de quotas est "une preuve de la confiance et de l'intérêt qu'apporte le travail en commun avec l'Espagne et la qualité de notre dialogue". ■



pêche

→ RÉFORME DE LA POLITIQUE COMMUNE DE LA PÊCHE : UN ACCORD AMBITIEUX ET RÉALISTE

La réforme de la politique commune de la pêche (PCP) est un sujet majeur pour Boulogne-sur-Mer. Les négociations à Bruxelles du ministre Frédéric Cuvillier, sont essentielles pour l'avenir de la Pêche Française, et donc pour le Premier port de Pêche : Boulogne-sur-Mer.

En mai dernier, un accord politique a été trouvé entre le Parlement européen, la Commission européenne et le Conseil des ministres européens en charge de la pêche, portant sur la réforme de la politique commune de la pêche (PCP). Cet accord intervient au moment où les derniers chiffres sur l'état des stocks montrent que les efforts importants déjà réalisés par les pêcheurs pour gérer durablement la ressource halieutique portent leurs fruits. D'après les données que la Commission européenne vient de transmettre au Conseil, l'amélioration se poursuit : 61% du stock de poissons de l'Atlantique nord-est est pêché durablement en 2013, contre 27% en 2010 et 6% en 2005.

Pour le ministre Frédéric Cuvillier, l'accord sur la réforme de la politique commune de la pêche, trouvé après un an de discussions entre les trois institutions, est "un bon accord, un bon compromis, à la fois ambitieux car son objectif est de permettre une pleine restauration des stocks, et réaliste, grâce à la mise en place progressive de l'élimination des rejets". Cet accord instaure en effet un pourcentage autorisé de rejets, limité et soumis à certaines conditions, qui permettra aux professionnels de s'adapter. Les autres points de la réforme ont été confirmés, notamment le refus des concessions de pêche transférables, les dispositions relatives à la régionalisation, le respect des prérogatives des institutions définies dans le Traité de Lisbonne, l'encadrement de la capacité de la flotte, la reconnaissance effective des Régions UltraPériphériques (RUP) françaises ou la part prépondérante des pêcheurs dans les Conseils Consultatifs Régionaux (CCR). Une fois cet accord confirmé, l'enjeu sera celui de la mise en œuvre et de l'accompagnement des pêcheurs pour s'adapter à cette nouvelle politique. A ce titre, le ministre réitère son souhait d'une adoption la plus rapide possible de l'instrument financier de la PCP, le Fonds Européen des Affaires Maritimes et de la Pêche (FEAMP). ■

du **11** au **14**
juillet 2013
Quai Gambetta

NOUVEAU



La Côte d'Opale

Fête mer

la

à Boulogne/Mer

10
ans

PROGRAMME



Bassin Napoléon



Les animations

Du 11 au 14 juillet, de 10h à 21h, une programmation musicale riche et variée et des animations à vous couper le souffle : concert de chants de marins et musiques marines...

Programme détaillé sur : www.ville-boulogne-sur-mer.fr

VENDREDI 12
21h > Spectacle : Celtic Legends

SAMEDI 13

12h > 10 ans de mariage des géants Batisse et Zabelle
12h > Baptêmes des aéroglistes
16h30 > Parade navique
20h30 > Concert : Soldat Louis par le Conseil Général 62

DIMANCHE 14

15h > Défilé costumé
16h > Démonstration d'hélicoptère vers 15h30 dans le port face à Nausicaä
16h30 > Parade navique
18h > Concert : Marins d'Iroise par le Conseil Général 62
23h > Feu d'artifice

Passage de la Patrouille de France samedi 13 après-midi (horaire à confirmer/Sous réserve)



Sports d'eau

Scène Conseil Général

Jeux gonflables

Stands

Office de Tourisme Bletterie bateaux*

* Pour les visites uniquement

La côte d'Opale

Fête de la Mer

10 ans

à Boulogne/Mer

Pont Marguet

Expo art contemporain SEE YOU SOON

Poste de Secours

PC Ville

WC

Stands

Scène

Stands



Escale 3



Escale 2

Escale 1

Scène (14/07)

Sports d'eau

Aviron Boulonnais, Boulogne Canoë Kayak, CAPCO (plongée), CSMCO (plongée), Station Voile

Escales

1 Restaurant "Les 3 p'tits cochons"
2 Le Palais de la Bière
3 Restaurant "La Matelote"

Les stands

La Voix du Nord/ La Semaine dans le Boulonnais, Le Panier de la Mer, Sophie les P'tits gâteaux, Barbe à papa, Cercle d'études en pays Boulonnais, APB/Bruno Ghys, Minirêves, Le Bon Bagays, Pêche animation, Soleil d'Opale, Quai 42, Rivages propres, Expo peinture (Philippe Manière), La gauffre, Compagnie des Aventures, Maréïs, Reflets d'Opale (photos), Gérard Playout (archives), A Table!, Léo La Boulonnaise, Cercle Celtique "An Alarch", Samap, Pierre Debesque (collection), Ville d'Equihen-Plage, Mer, Joyeux Marins, Marine Nationale, Expo maquette : Une force navale à la mer", Quai des Artistes, Palais, Marinopole, La vie à bord, Les jeunes marins du Boulonnais, La Mie Caline, Eden 62

Station





Soldat Louis
© Myriam Jéga

Port de Boulogne-sur-Mer



JRR TOLKIEN 1

Lors de son lancement en 1964 en RDA, ce navire était un remorqueur. Vendu, après 30 ans de carrière dans le port de Rostock, le vieux remorqueur est transformé, entre 1996 et 1998, en un élégant voilier de croisière. Rebaptisé JRR Tolkien, il bat désormais pavillon néerlandais.

MERCEDES 2

Grand voilier de 50 mètres. Son gréement porte deux phares carrés complets avec cinq étages de vergues et 900 m² de voiles, qui assurent une navigation rapide et confortable.

IRIS 3

Ancien voilier de pêche au hareng, lancé en 1916.

NELE 4

C'est la réplique d'une chaloupe ostendaise, voilier de pêche utilisé sur la côte belge jusqu'au début du 20^{ème} siècle. Lancé en 2005, long de 20 mètres, le dundee Nele est devenu le voilier emblème du port d'Ostende.

FLORELLE 5

Bateau promenade de 22 mètres de long pouvant accueillir 98 passagers. Une partie du bateau est couverte.

ETOILE DE FRANCE 6

Baltic trader construit en 1938 au Danemark, cette goélette était utilisée pour le transport du sel et de la morue entre le Danemark, le Portugal et l'Islande.

ETOILE DU ROY 7

Réplique d'une frégate de 1745, Etoile du Roy est le plus grand navire historique français. Construite en 1997, cette frégate corsaire abrite une exposition sur la vie à bord au 18^{ème} siècle. Elle participe également à des tournages de films historiques.

LA FRÉGATE III 8

Chalutier de pêche artisanale de fond de 22,5 m construit en 2006 et transformé cette année en navire hybride démonstrateur.

LE CHARLES DE FOUCAULD 9

Drague, chalut de fond à panneaux de 18,5m construit en 1980.

LE MARMOUSET 10

Chalutier de fond de 24 mètres construit en 1994.

Bonbons Dhote, Noyon Brasseur, du Ch'ti, Cap Breton, grange, Ass. Mémoire JMC diffusion, La Belle s, Augustin, Douceur du



FRCPM

Amoureux de la mer et du patrimoine, rendez-vous sur les stands de la FRCPM !

Retrouvez : Amis des grands voiliers, Armada Modélisme Portelois, Association Fort de la Crèche, La Beurière, Cercle Historique Portelois, Souvenir des Marins, Association de Sauvegarde du Fort de l'Heurt, Les Vareuses Porteloises, Mémoire d'Opale, ASPR - Radio Maritime, Bar de la Marine, Bons Z'Enfants d'Etaples, Chasse-Marée, SHN/SNSM, Vieux gréements des Bacs de Flandre, Flobarts des 2 Caps, Scute de Blankenberge, l'exposition "Art et tradition du bateau en bouteille", photographes, peintres, sculpteurs, mateloteurs, écrivains et passionnés du monde maritime...

* Fédération Régionale pour la Culture et le Patrimoine Maritimes



PROGRAMME

- Tous les jours, démonstrations de filetage, de cuisine...
- Le restaurant La Matelote vous propose sur place son menu du jour (une espèce différente chaque jour mise à l'honneur).

ATELIERS-CONFÉRENCES

- Jeudi 11 à 16h
Conférence proposée par la mission Capécure 2020 sur le thème : **"Eco-labels, marques collectives et labels des produits aquatiques : avantages et garanties pour le consommateur"**
- Vendredi 12 à 17h
Présentation aux acteurs de la filière produits de la mer boulonnais de BLUE FISH, l'association européenne de promotion de la pêche durable et responsable
- Samedi 13 et dimanche 14 à 16h
Quizz interactif avec commandes de vote proposé par Mr Goodfish sur le thème : **"La mer quelle richesse !"**

VISITES

- **La Criée**
Vendredi 12 et Samedi 13 à 5h.
Réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme de Boulogne (03 21 10 88 10)
Du jeudi 11 au dimanche 14 à 10h30-11h-11h30 et 14h30-15h-15h30
- **Visitez des bateaux de pêche** au Bassin Napoléon - Tarif : 1€ (reversé à la Caisse de Secours des Armateurs et pêcheurs Boulonnais)
- **La Frégate III**, chalutier hybride de l'armement ACANOR
- **Le Charles de Foucault**, coquillard
- **Le Marmouset**, chalutier de fond

CONCOURS

- Samedi 13 à 16h
Découvrez la dextérité des fileteurs professionnels de Boulogne-sur-Mer au cours d'un concours de filetage à 4 tables

SOUVENIR

- Tous les jours, au point accueil, adressez à vos proches la carte postale du salon que nous affranchissons gratuitement* (dans la limite des stocks)

NOUVEAUTÉ 2013

Un salon pour les savoir-faire boulonnais

Dans le cadre de "La Côte d'Opale fête la mer" du 11 au 14 juillet 2013, quai gambetta à Boulogne-sur-Mer, la Communauté d'agglomération du Boulonnais organise : "CAP sur les produits de la MER, le salon des savoir-faire de Boulogne-sur-Mer". Sur le concept de la mer à l'assiette, découvrez, 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 co-produits, conditionnement..., qui font de Boulogne-sur-Mer : le premier Port de Pêche de France et le centre leader européen des produits de la mer. Passage en revue de ce que vous pourrez découvrir sur le salon :

◆ CONSTRUCTION NAVALE

Admirez les maquettes à l'échelle de célèbres chalutiers boulonnais.

◆ CAPTURE

Rencontrez les patrons de pêche et renseignez-vous sur leur métier, les différentes techniques de pêche, apprenez à ramander un filet ou à conduire un bateau de pêche grâce au simulateur de navigation et pour parfaire votre découverte, visitez 3 bateaux au Bassin Napoléon.

◆ 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.

◆ 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...

◆ INFORMATION

Consommez des produits de la mer en respectant leur saisonnalité, leur environnement, leur traçabilité... Participez à des ateliers-conférences. Nos entreprises locales s'exportent à l'international... Visionnez leurs reportages ou clips publicitaires. Observez en vitrine tous 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

Comment communiquer sur le "Made in Boulogne" ? Témoignages.

◆ CONSERVERIE

Les conserves de la mer représentent plus de 115.000 tonnes d'achats des ménages français (FranceAgrimer 2011), mais comment met-on en conserve ? Quelles règles faut-il respecter ? Découvrez sur place, la mise en conserve manuelle avec des démonstrations de sertissage.

◆ CONDITIONNEMENT

Pas de respect du produit et de la chaîne du froid, sans un conditionnement optimal... Découvrez le fonctionnement d'une "étuyeuse" et sa performance technologique.

◆ VALORISATION DES COPRODUITS

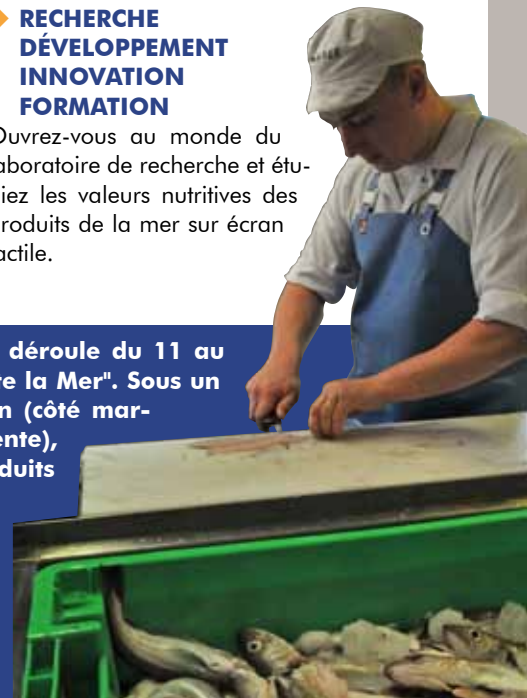
Comment, à partir des richesses de la mer, créer des actifs marins favorisant le bien-être, la beauté, la bonne santé osseuse et cardiovasculaire... ? Goûtez au breuvage "bien-être" et découvrez toute une gamme de produits étonnants...

◆ 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.

Le salon "Cap sur les produits de la Mer" se déroule du 11 au 14 juillet 2013 au sein de "La Côte d'Opale fête la Mer". Sous un chapiteau situé à l'entrée de la manifestation (côté marchandes de poissons - Voir plan page précédente), vous y trouvez tous les acteurs de la filière produits de la mer qui font du savoir-faire Boulonnais, l'excellence collective.

Pour en savoir plus :
www.agglo-boulonnais.fr



LA HALLE À MARÉE, LE PARC À COFFRES ET LA GARE DE MARÉE

Trois outils performants du port de Boulogne-sur-Mer



Au point de rencontre des zones de pêche et des marchés de consommation, le port de Boulogne-sur-Mer occupe une position clé sur le marché international de la pêche et des produits de la mer. Carrefour logistique entre l'Europe du nord et l'Europe du sud, Boulogne-sur-mer est le premier port de pêche de France et le centre européen en matière de préparation, transformation et commercialisation des produits de la mer.

Au cœur d'un triangle Londres-Bruxelles-Paris, Boulogne-sur-Mer regroupe, dans un rayon de 300 km seulement, plus de 100 millions de consommateurs. Un potentiel énorme à moins de deux heures...

LA HALLE À MARÉE OU CRIÉE

Plus de 70 espèces différentes sont débarquées et vendues à la halle à marée chaque jour, 6 jours par semaine. Le poisson est vendu soit aux enchères en salle des ventes, le matin à 5 ou 6 heures selon les jours, par internet sur stock flottant avant l'arrivée à quai du bateau, ou directement du producteur au mareyeur. La facturation et l'encaissement des transactions ainsi que le versement des sommes dues aux producteurs sont effectués par les Services de la halle à Marée. 80 entreprises (mareyeurs, poissonniers, saleurs, conserveur ...) sont agréées en tant qu'acheteurs en halle à Marée. Les statistiques de la vente du poisson sont éditées mensuellement. Elles sont disponibles en halle à Marée et sur le site internet de la Criée.

Depuis Février 2008, la Halle à Marée est informatisée. Les transactions se font par système de vente électronique. Le poisson est commercialisé en salle de vente au cadran et à distance sur stock flottant, via Internet.



LE PARC À COFFRES OU STATION DE LAVAGE DES CAISSES À POISSONS

En plein cœur de Capécure, le parc à coffres ou station de lavage des caisses à poissons nettoie chaque année plus d'1,9 million d'emballages. On y désinfecte 1.000 emballages à l'heure. Le volume d'eau consommé par semaine est compris entre 250 et 350 m³.

On entend par emballages les caisses à poissons, les couvercles et les bins* (surtout utilisé par les pays nordiques : Danemark, Allemagne) pour conditionner le poisson frais ou congelé, voire pour les déchets. Quand elles arrivent à la station de lavage, les caisses sont triées selon leur taille mais aussi leur couleur. Les caisses rouges sont celles de la Coopérative maritime étaploise (CME), les vertes celles d'Unipêche, les crème celles de Boulogne Ecorage, etc. Le système de nettoyage est quasi entièrement automatisé. Les caisses rejoignent la station de lavage sur des rails en étant empilées. Là, elles sont désempilées avec une machine puis lavées une à une, en file indienne, avec une eau à 50°C (chauffée par une chaudière à gaz) mélangée à un produit désinfectant à base de soude. Les caisses sont ensuite retournées automatiquement, rapidement séchées, puis empilées. Elles sont ensuite stockées avant d'être réexpédiées sur palettes ou sur remorques. Soit le client vient rechercher ses emballages, soit ils lui sont livrés directement sur les bateaux au bord à quai. La



station lave de 6 h le matin à 3 h la nuit, sans interruption, quasiment 24 h sur 24 h donc et à raison de 7 jours sur 7. La station est informatisée. Ainsi, on sait précisément combien de caisses sont rentrées pour lavage, combien peuvent être livrées et dans quel délai. Les coffres des clients danois sont équipés d'une puce pour permettre la traçabilité. Du Danemark, le client sait en temps réel que ses caisses et bins sont propres et vont bientôt rentrer par camion. Coût du traitement d'une caisse avec couvercle livraison comprise : 79 centimes.

LA GARE DE MARÉE

Si Boulogne apparaît comme la principale plate-forme européenne de distribution des produits de la mer, elle le doit aujourd'hui surtout à sa logistique. Les transporteurs basés à Boulogne (Tradimar, Copromer-Delanthy, Nor Cargo, Express Marée, Mesguen...) ont su profiter du savoir faire local et de la position stratégique du port entre les pays producteurs et les pays consommateurs pour tisser leur toile sur l'ensemble du territoire européen. L'activité de transport de marée emploie environ 600 personnes. Et la gare routière de marée (11.000 m², 112 portes de chargement) est la plus grande d'Europe.

Avec ses 500m de long et ses 110 postes de chargement, la gare routière de marée permet de réceptionner et de préparer le chargement simultané de 110 gros porteurs pour un trafic annuel estimé à 360.000 tonnes. Chaque sas représente 100m² de modules réfrigérés ouverts de l'autre côté sur le quai de livraison où les entreprises locales viennent déposer les marchandises.. ■

* Les bins sont de gros coffres d'un volume de 400 à 600 litres. Ils nécessitent un travail de finition manuel avec un nettoyeur haute pression.

Ne les appelez plus déchets : Les co-produits, une nouvelle richesse !

Désormais, 100 % du poisson se valorise. Têtes, peaux, arêtes et cartillages sont transformées, 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 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 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.

Copalis : le meilleur pour l'humain

Entretien avec Philippe Costenoble, directeur général de Copalis, et Luce Sergent, chargée du développement

VOUS ÊTES UN ACTEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ?

Effectivement : 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.

LE COPRODUIT DEVIENT-IL UNE ESPÈCE RECHERCHÉE ?

Le coproduit on le trie, on le dissèque 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) qui nous ouvrent des marchés très porteurs notamment en Asie. Ce qui n'est pas utilisé pour l'humain génère de nouveaux coproduits : ce sont ceux

là qui partent désormais pour la consommation animale. Nous sommes le leader mondial pour la fourniture d'hydrolysats de protéines de poisson à destination de l'aquaculture et du petfood. Pour accroître notre capacité de production sur le marché de la nutrition humaine, nous investissons 11 M d'€ dans la construction en 2014 d'un nouvel atelier.

DANS LE POISSON, DÉSORMAIS PLUS RIEN NE DOIT SE PERDRE. CELA DEMANDE DE L'INNOVATION ?

Nous avons lancé toute une série de projets labellisés par le pôle Aquimer, ce qui permet la mise en relation avec d'autres entreprises et institutions et l'obtention des meilleurs financements possibles (Oséo, notamment). Nous sommes, par exemple, le chef de file du programme Seamineroil qui a pour but de valoriser les coquilles et les huiles de poisson, sources de molécules telles que les Oméga 3. Il faut savoir que les déchets coquilliers issus de la conchyliculture représentent environ 100 000 tonnes de produits en France jusqu'à présent nullement valorisées. Par ailleurs, avec l'armateur boulonnais de pêche hauturière Euronor, nous anticipons l'interdiction des rejets en mer pour traiter à bord de ses chalutiers les viscères de lieu noir et d'autres espèces. Là encore, nous valorisons à 100 % ce qui est considéré comme un déchet et nous préservons la ressource sauvage. ■



Les co-produits boulonnais s'exportent pour réaliser des cosmétiques, des compléments alimentaires...



Recherche, Développement, Innovation, Formation : les forces de Boulogne

Les entreprises de la filière boulonnaise disposent d'outils de R&D, de formation et d'aide à l'innovation.

"Aquimer, seul pôle de compétitivité nationale dédié à la filière des produits aquatiques, rappelle son directeur Thierry Missonnier, est une interface active entre leurs projets et leur concrétisation." Il a accueilli 15 nouveaux membres en 2012 et déjà 14 au premier semestre 2013 (soit 123 membres à ce jour). Dix nouveaux projets ont été labellisés en 2012, ce qui porte le nombre total à 90 pour un budget global de 165,2 M d'€. Parmi eux, 60 sont financés pour un total de 92,7 M€. Sans compter les 5 projets déjà labellisés en 2013. Les programmes sont très divers et concernent aussi bien les producteurs (pêcheurs et aquaculteurs) que les transformateurs.

Quelques exemples : **ARPEGE** (construction d'un chalutier diesel-électrique, voir p.19), **RE-SIST** (résistance génétique des poissons d'élevage aux agents pathogènes), **ID THON** (identification des espèces de thon dans les conserves), **ZEETEX** (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)...



Le dernier en date, **STELLA MARE**, a été labellisé il y a juste un mois, après l'avoir été par le pôle Mer PACA. Il ouvre la voie d'une recherche commune en aquaculture entre la plateforme marine corse et la plate-forme d'innovation Nouvelles Vagues de Boulogne.

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. "Il faut tirer avantage de ces inconvénients", explique le président Jean-Baptiste Delpierre. Un projet ambitieux associant toutes les bonnes volontés va être déposé très rapidement au Fonds Unique Interministériel pour valoriser ces rejets comme on valorise déjà les coproduits.

Au-delà du pôle Aquimer, le Campus de la mer et de l'environnement littoral a été installé en 2012. Présidé par Dominique Godefroy, également directeur du Centre Manche-mer du Nord d'Ifremer, ce Campus fédère le laboratoire des produits de la pêche de l'ANSES, Aquimer, la plate-forme d'innovation Nouvelles Vagues, Ifremer, les trois universités de Lille 1, Lille 2 et du Littoral Côte d'Opale, le CNRS, Nausicaà pour favoriser l'émergence d'idées, les développer sur des thèmes partagés et se rapprochant des milieux économiques. ■



Construction navale SOCARENAM, le chantier garde la pêche

Philippe GOBERT,
PDG de la SOCARENAM

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. En 2012, le chantier boulonnais Socarenam a construit trois chalutiers et deux engins de débarquement amphibie, tout en remplissant son carnet de commandes.

Au rythme d'un par an, la Socarenam enchaîne les constructions de chalutiers pour un armateur des Côtes d'Armor, Jean Porcher. Après le Lazalaï (2010) et le Taranis (2011), la Socarenam a livré La Fanette (mars 2012) et le Belenos (février 2013). Fidèle au chantier boulonnais depuis vingt ans, le Breton en est à sa quinzième commande boulonnaise. Il a fait un émule : ses collègues Jimmy Eouzan et Antoine Travadon, qui ont pris possession en septembre du Stradale, une "Ferrari des mers" aux formes profilées. Après plusieurs années de disette, la pêche retrouve le chemin des chantiers navals. "Grâce à son bureau d'études en ingénierie navale et à la polyvalence de ses sites, affirme le P.-D.G. Philippe Gobert, la Socarenam est en capacité de répondre à toutes les commandes, sauf pour les cargos et les paquebots." En 2013, le chantier a ainsi livré à la Marine deux chalands amphibies destinés à la Marine nationale. Cales sèches et carnet de commandes sont encore bien remplis. Deux chalutiers (un de 24 m, un de 15) en cours de construction seront mis à l'eau le 21 septembre. De même, Socarenam doit livrer en printemps 2014 un navire transbordeur destiné à la traversée de la Gironde et, au début 2015, deux patrouilleurs de 52 mètres pour la Marine belge. ■



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-sur-Mer compte l'un des 12 lycées professionnels maritimes de France. 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 préparent 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. Seul habilité à le faire en France, le médecin juge notamment des facultés auditives et visuelles du futur marin.

En plus des formations initiales (CAP ou Bac pro), le lycée professionnel dirigé par Eric Varin 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, promet Olivier Specque, directeur de la formation continue au lycée professionnel de Boulogne-Le Portel, 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. 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 centres 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. "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." ■

Photo CFPMT Marcel Baey©

Haliocap

au service de la filière produits de la mer

Situé au cœur de Capécure, Haliocap, ce bâtiment recouvert de bois, réalisé par la CAB en 2007 et géré par ses services, constitue un outil pratique au service des entreprises.

Haliocap est au service de l'innovation et de la création d'activités. Il permet de répondre à plusieurs attentes afin de faciliter les projets, la création d'une activités, l'arrivée d'une entreprise...

→ UNE PÉPINIÈRE POUR CRÉER

Haliocap propose des locaux spécialement adaptés (atelier, chambre froide, bureau) au démarrage d'une nouvelle activité du secteur produits de la mer. Le créateur y est hébergé pendant 48 mois à un tarif préférentiel et bénéficie d'un accompagnement et de services pour l'aider à démarrer.

→ UN INCUBATEUR POUR LES IDÉES

L'espace incubateur permet de bénéficier d'un laboratoire, de moyens techniques, mais aussi des compétences telles que celles d'Aquimer, de l'Université du Littoral, pour permettre à un porteur d'idée innovante dans le domaine des produits de la mer de la mettre en pratique.

→ L'ATELIER-RELAIS POUR LA TRANSITION

Ce vaste espace au sein d'Haliocap, propose un atelier, deux chambres froides, des bureaux, des espaces de conditionnement... Il permet à une entreprise extérieure d'y lancer une production, mais aussi d'accueillir temporairement un jeune créateur sortant de la pépinière, avant de trouver leurs propres locaux. Véritable facilitateur, Haliocap a fait ses preuves depuis 2007. Actuellement, le bâtiment enregistre un taux de remplissage quasi maximal et démontre ainsi sa pertinence et surtout la volonté de créer, d'innover, le savoir faire des acteurs de la filière des produits de la mer. ■

- **HALIOCAP a permis de créer quatre entreprises et représente plus de 50 emplois.**
- **Les entreprises sorties de la pépinière existent toujours.**



Les entrepôts frigorifiques et les unités de conditionnement se développent



Photo Norfrigo®

Le port de Boulogne-sur-Mer, sur sa zone dédiée aux produits de la mer, dispose d'une des plus grandes capacités d'entreposage frigorifique de France. Et, même si le marché actuel ne le demande pas, cette capacité s'accroît et se modernise.

Norfrigo est le poids lourd de la logistique des produits de la mer surgelés. Créée en 1965, cette SA présidée par l'armateur Jean-Marc Le Garrec offre une plate-forme spécialisée dans les produits alimentaires à basse température. Avec une capacité de stockage de 25.000 palettes Europe à -25°C, la société boulonnaise a décidé, dans une vision à long terme, d'investir davantage pour offrir des prestations sur mesure et évolutives plutôt que de rajouter des volumes supplémentaires: chambres froides, lignes de préparation et de conditionnement, techniques de production de froid respectueuses de l'environnement...

La société gère par ailleurs la fabrique de glace hydrique **FranceGel** – la plus importante glacière de France avec une production annuelle de 23 000 tonnes de glace écaillé – au service du port de pêche de Boulogne, et l'unité de reconditionnement Packopale. Avec cette filiale créée en 2001, elle a construit une nouvelle chambre froide pour 4,5 M d'€, mitoyenne de Norfrigo 6. qui permet d'offrir de nouveaux services à ses clients, comme le sous-vide ou la mise en barquettes. Avec deux hectares et demi d'emprise foncière au cœur de Capécure, Norfrigo sert de plate-forme primaire pour les industriels (Findus, Pickenpack...) et pour les plates-formes des différents distributeurs français de produits de la mer.

Par ailleurs, propriétaire de plusieurs ensembles immobiliers sur la zone de Capécure, Georges Guy (société **Géostock**) a construit un congélateur géant dans la rue Albert-Lavoocat, pour un montant de 6 M d'€. Ses mensurations sont impressionnantes : d'une capacité de 6.000 palettes, il peut accueillir 30.000 m³ de marchandise (5.000 à 6.000 tonnes de produits de la mer) sur 3.000 mètres carrés au sol et un peu plus de près de 15 mètres de haut. ■



Photo Norfrigo®

Consommez bien, consommez bon...

“Invitez les saveurs de la pêche à votre table”



Photo Frédéric BRIOIS©

Au printemps, le comité de promotion Nord-Pas de Calais et France AgriMer ont organisé la semaine "Invitez les saveurs de la pêche de nos côtes à votre table", mettant à l'honneur la filière pêche-saurisserie.

Cette opération nationale a concerné 640 établissements de restauration collective en gestion directe, à travers vingt régions : 1.135.000 repas ont été ainsi servis à base de produits de la mer, associant tradition et innovation, tout en respectant les contraintes sanitaires et économiques propres à ces cantines. Pour découvrir ce qu'ils sont invités à mettre dans leurs assiettes, les cuisiniers participants ont été conviés à une visite du port de Boulogne dès 5 heures du matin : débarquement du poisson, vente à la criée, ateliers de transformation de quatre entreprises. Tous ne savaient pas que, transformés par les saurisséries, le hareng pouvait devenir kipper ou rollmops, et l'églefin se muer en haddock. Ou que la pluralité des saveurs offerte par les produits de la mer s'accompagnait de bienfaits nutritionnels considérables pour un apport calorique minimal. Le lycée Mariette de Boulogne a reçu le prix de la meilleure animation.

"Pavillon France", la première marque nationale des produits de la pêche fraîche, est venue également faire son marché à Boulogne. Aux côtés des organisations de producteurs de Manche-mer du Nord (CME et From Nord), Gérard Higuinen, président de France Filière Pêche, a fait la promotion des espèces qu'elles fournissent aux étals français (merlan, maquereau, encornet, hareng, limande...). Là aussi, le succès de la marque est lié à la mobilisation de tous les acteurs de la filière. ■

"Mr Goodfish" pour consommer durable

Lancé en 2010 par le Centre national de la Mer Nausicaa avec deux autres aquariums (en Espagne et en Italie), le programme Mr Goodfish s'est associé à l'opération "Invitez les saveurs de la pêche".

Son but : 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, 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 éditées 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.

WWW.MRGOODFISH.COM

Le consommateur dispose d'autres labels pour éclairer ses choix. Publics comme le Label rouge, le label agriculture biologique (AB), les appellations d'origine contrôlées (AOP), mais aussi privés comme, par exemple, le

Marine Stewardship Council (MSC) qu'a obtenu l'armement hauturier boulonnais Euronor pour ses pêcheries de lieu noir, de cabillaud et d'églefin. Ces certifications concernent les produits de la mer, issus de pêcheries et d'aquacultures durables.. ■



La pêche de demain se prépare aujourd'hui

Les richesses de la mer ne sont pas inépuisables. Les marins pêcheurs, qui sont les premiers concernés, le savent bien. De plus en plus de bonnes pratiques se mettent en œuvre non plus pour pêcher plus, mais pour pêcher mieux : de façon plus économe, plus écologique et plus sûre.

LA FRÉGATE III UN CHALUTIER À PROPULSION HYBRIDE



A Boulogne, a démarré en avril dernier la phase de démonstration de La Frégate III. Commandé par Thierry Leprêtre, ce chalutier étaplois est repassé par le chantier naval qui l'a construit (la **Socarenam**) pour bénéficier d'une nouvelle motorisation : un moteur électrique, alimenté par deux générateurs au gazoil dans lesquels on injecte du gaz naturel comprimé. L'entraînement hydraulique des treuils et enrouleurs est assuré par des moteurs électriques afin de tester en fonctionnement réel l'économie de carburant.

Le chalutier a repris la mer pour deux années d'une expérimentation qui pourrait profiter à toute la flottille de pêche française. "L'objectif, pour Jacques Bigot, président de **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. Ainsi, le projet d'y tester également l'hydrogène comme énergie est évoquée.

ARPEGE DESSINE LE NAVIRE DE PÊCHE DU FUTUR

En 2012, la France ne comptait plus que 7.235 navires de pêche – dont à peine plus de 5.000 sur les côtes métropolitaines – alors qu'elle en comptait encore 16.623 en 1950. "La moyenne d'âge de la flottille est de 26 ans", a rappelé Gérard Romiti, président du **CNPMEM**, en ouverture du séminaire national organisé le 8 février à Boulogne-sur-Mer sur "le navire de pêche du futur". Depuis l'interdiction par l'Europe en 2004 des aides à la construction de navires de pêche neufs, les investissements sont essentiellement destinés à moderniser les anciens, alors que la rentabi-

lité des bateaux ne cesse de s'amenuiser à cause de l'augmentation du coût du carburant et des tensions sur les ressources halieutiques. Dans ce contexte, l'Etat a décidé de donner un coup de pouce à l'innovation et a lancé un appel à manifestations d'intérêt pour un navire du futur. "Celui-ci, explique Thomas Arvieu de Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie, doit être à la fois propre, économe, confortable, plus sûr et plus intelligent que ceux de la génération actuelle."



Sur cinq projets déposés concernant un navire de pêche, un seul – ARPEGE (Approche réaliste pour une pêche générique) porté par le chantier boulonnais Socarenam – a été jusqu'à présent retenu. Labellisé par Aquimer et Pôle Mer Bretagne, il prévoit la construction d'un chalutier démonstrateur à double propulsion (diésel-électrique), d'une longueur d'environ 24 mètres. "Il devra constituer un nouveau standard de chalutier pour au moins les deux prochaines décennies", affirme Philippe Gobert, président de la Socarenam. D'un coût de 8,2 M d'€, le programme qui débute s'étalera sur deux ans : 8 mois d'études, 8 de construction et 8 de démonstration. "Nous devons repartir d'une feuille blanche, explique-t-il, redessiner les carènes et intégrer la nouvelle réglementation européenne du zéro rejet en mer". Ce travail doit se faire en concertation avec les pêcheurs. L'Étaplois Alexis Hagneré, patron du Précurseur (OP From Nord) est déjà prêt à investir.

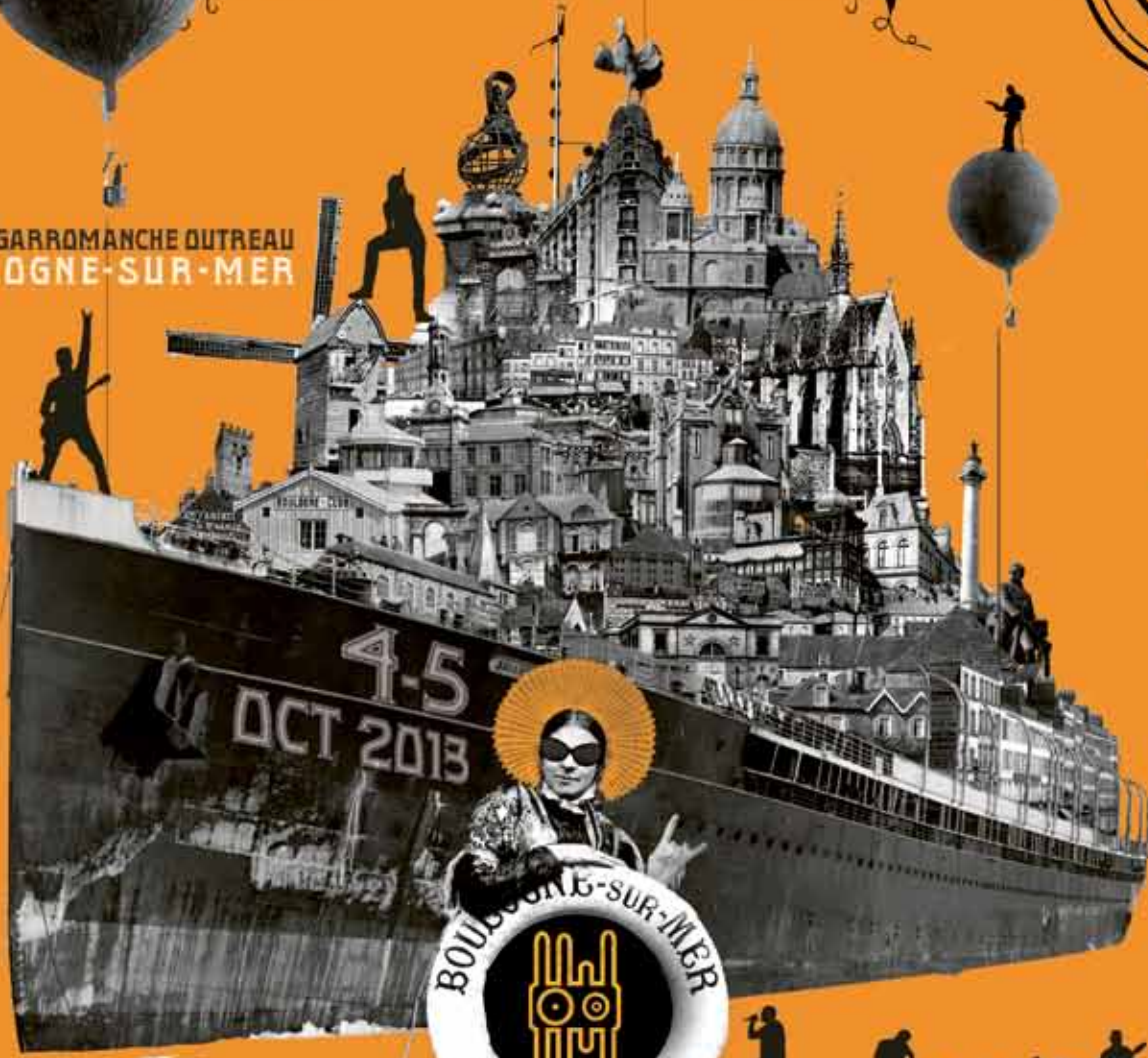
SELECFISH POUR LIMITER LES REJETS EN MER



Le **Comité régional des pêches maritimes Nord-Pas-de-Calais Picardie et Ifremer** (Boulogne et Lorient) poursuivent leurs travaux d'amélioration de la sélectivité des chalutiers en Manche et sud Mer du Nord. Cette démarche vise à modifier la conception des chaluts (le filet traîné par les chalutiers) afin de capturer les poissons à maturité et réduire au maximum le rejets en mer de ceux qui sont de taille inférieure à celle autorisée.

Depuis avril, les essais sont réalisés à bord de deux chalutiers de 20-25 m (Saint-Nicolas et Sauveur du Monde), et deux de 16-20 m (Arc-en-Ciel et Mapauem), avec deux observateurs embarqués pour peser et mesurer la capture. Plusieurs configurations de mailles sont ainsi testées avec comparaison par rapport au modèle de chalut traditionnel. Ce programme en faveur de la protection des ressources est financé par **France Filière Pêche**, la Région Nord-Pas-de-Calais et l'État.

SITE DE GARROMANCHE OUTREAU
BOULOGNE-SUR-MER



POULPAPHONE

PUGGY-BALKAN BEAT BOX
WILLY MOON-GIRLS IN HAWAII
THE INSPECTOR CLUZO-MASCARADE
THE COUP - BURNING HOUSE-MC2
STICKY BOYS-CATS ON TREES...

organisé par



avec le soutien de



programmation sous réserve de modification

WWW.POULPAPHONE.COM

