

Agglo**rama**

Le magazine de l'agglomération boulonnaise



actualités



Un nouveau rendez-vous
"La course des Caps"



1^{ère} édition des
journées scientifiques
de l'EUR IFSEA



Sensibiliser aux
risques du diabète



ESAT du Boulonnais
**"Notre but est de valoriser
les personnes"**



Matthieu Prudhomme
Créateur de l'affiche
du Tour de France

focus

portrait

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

p4 actualités

Un nouveau rendez-vous maritime pour le territoire
"La Course des Caps"

p6 Une semaine rythmée par "l'innovation bleue"
1^{ère} édition des journées scientifiques de l'EUR IFSEA

p7 Deux nouveaux lauréats au Blue Living Lab
Sailink, cap sur l'Angleterre à la voile

p8 Inondations : les directions à prendre
Sensibiliser aux risques du diabète !

p9 Être vu et bien voir
Curiosité, créativité et voyage pour la nouvelle saison
de l'Enfance de l'Art
Le Festival de la Côte d'Opale se dévoile



p10 L'Embarcadère : 25 000 personnes accueillies
depuis son ouverture

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

Saisine par voie électronique : requete@agglo-boulonnais.fr
(plus d'infos sur la page « Contact » de notre site)

Retrouvez votre agglomération sur

www.agglo-boulonnais.fr



p11 dossier

Pour les Repas de fêtes, pensez Boulonnais



p21 focus

ESAT du Boulonnais : "notre but est de valoriser les personnes"

p22 Votre regard sur le territoire

p23 collecte

En 2025, votre calendrier de collecte va évoluer
pour atteindre des objectifs ambitieux

p24 portrait

Matthieu Prudhomme, créateur de la société WIM'

p25 l'agglo dans vos communes

Saint-Léonard



INFO COLLECTE

**Pour tout renseignement
concernant le ramassage
des ordures ménagères :**

0800 072 772

Service & appel
gratuits

INFO TOURISME

**Office de Tourisme
du Boulonnais Côte d'Opale**
15, boulevard du Bassin Napoléon
62200 Boulogne-sur-Mer
Tél. : 03 21 10 88 10
Le Boulonnais en Côte d'Opale
www.boulonnaisautop.com

Directeur de la publication : Frédéric Cu villier,
Président de la Communauté
d'agglomération du Boulonnais

Rédaction : Service communication

Photos : Service communication

Maquette : Service communication

Impression : SIB Imprimerie

Zone Industrielle de la Liane - BP 343
62205 Boulogne-sur-Mer CEDEX

N° ISSN : 1951-2228





Frédéric Cu villier

Président de l'Agglomération

Maire de Boulogne-sur-Mer

Ancien Ministre

« BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE »

À l'approche des fêtes de fin d'année, l'heure est aux préparatifs, à la frénétique course aux cadeaux et repas de fêtes... Une pause aussi, une parenthèse amicale et familiale pour profiter de beaux moments partagés. **Mais ces fêtes ne doivent pas nous faire oublier, bien au contraire, la solidarité envers les personnes fragilisées, envers celles et ceux qui ne pourront profiter pleinement de ces moments magiques.**

Le territoire a connu des épisodes d'inondations dramatiques, chaque épisode pluvieux nous fait craindre de nouvelles crues. De nombreux habitants subissent encore aujourd'hui les conséquences de ces conditions climatiques. Nous avons en son temps, répondu à l'urgence par la solidarité intercommunale et par des premiers travaux de réparation et d'analyse sur le terrain, mais ce n'est pas suffisant. Nous avons un défi à relever. **Nous avons l'obligance de préparer au mieux les prochaines années pour assurer la sécurité de nos habitants.** Plutôt que nous lancer dans des travaux qui aggraveraient

certains phénomènes, la Communauté d'agglomération du Boulonnais a souhaité s'entourer d'experts, d'ingénieurs hydrauliques pour établir un plan d'actions qui se veut avant tout efficace et adapté à long terme. Cela demandera de lourds investissements, mais l'engagement est pris, la Communauté d'agglomération du Boulonnais mettra en place toutes les solutions qui seront nécessaires pour limiter les impacts des inondations sur notre territoire.

Enfin, fêtes obligent...l'actualité est évidemment tournée vers les entreprises de Capécure. L'effervescence de la place boulonnaise est impressionnante. Le Rungis de la Mer s'organise pour garnir vos tables de réveillon, non seulement boulonnaises mais partout dans le monde. **« Pour les fêtes, Pensez Boulonnais ! » C'est une façon aussi de soutenir et de valoriser l'excellence de notre filière produits de la Mer.**

Belles fêtes de fin d'année !



Photo : Côte Drone



LA COURSE DES CAPS
BOULOGNE SUR MER
BANQUE POPULAIRE DU NORD



Départ le
29 JUIN

Arrivée le
6 JUILLET

- + **6000** îles
- **4 pays** : Ecosse, Pays de Galles, Irlande, Angleterre
- **3 océans** : Mer du nord, Océan atlantique, Manche
- **7 trophées** : Chaque cap disposera d'un classement intermédiaire
- La **première course** après le Vendée Globe
- Près de **2 000 milles** à parcourir
- Entre **5 et 8 jours** de courses
- Arrivée le **6 juillet**, pendant le tour de France, remise des prix

→ UN NOUVEAU RENDEZ-VOUS MARITIME POUR LE TERRITOIRE " LA COURSE DES CAPS "

En juin prochain, Boulogne-sur-Mer accueillera "La course des caps", un nouveau rendez-vous maritime pour le territoire. Organisé par "Sea to See" en partenariat avec la CAB et la ville de Boulogne-sur-Mer, cet événement se déroulera tous les deux ans, en alternance avec les fêtes de la mer (dont la prochaine édition aura lieu en 2026). À partir du 23 juin, 15 IMOCA feront leur arrivée, avec à bord, des équipages mixtes composés des meilleurs skippers. Les IMOCA sont les monocoques les plus légers, les plus rapides et les plus spectaculaires du monde.

Le 24 juin marquera le lancement officiel de l'événement avec l'ouverture du village de la course. Pendant cinq jours, le quai des Paquebots sera en fête, offrant un cadre idéal pour rassembler professionnels, passionnés et curieux. Les organisateurs, en collaboration avec le territoire, ont également prévu **d'accueillir des jeunes de l'agglomération pour leur faire découvrir l'univers de la voile** à travers des visites de pontons, des IMOCA, des rencontres avec les skippers, et même des sorties en mer. Trois jours avant le départ de la course, le 26 juin, un spectacle unique sera proposé le long du littoral avec des runs de vitesse. Le public pourra observer, depuis la terre, des bateaux volants à plus de 30 nœuds, soit environ 60 km/h.

Enfin, le départ de la course aura lieu le 29 juin, marquant le début de l'aventure et du tour des îles Britanniques pour tous les équipages. L'événement pourra être suivi en direct sur les réseaux sociaux, le site internet, la cartographie en ligne et via Virtual Regatta.



→ DE NOUVELLES INFRASTRUCTURES

La CAB a décidé d'investir dans un ponton multi-usages face au quai des Paquebots afin d'y accueillir des unités de courses (comme les 15 IMOCA) mais également plusieurs types d'embarcations (plaisance, vieux gréements, etc). De plus, cet équipement permettra de développer les escales de grande plaisance.

→ UNE AVENTURE HUMAINE ET ENGAGÉE

Cet événement maritime va bien au-delà d'une simple course ; c'est aussi une aventure humaine pour les skippers, qui vivront des moments de joie et traverseront des difficultés. C'est également une initiative engagée. Les organisateurs de "Sea to See" ont saisi l'opportunité de collaborer avec IFREMER et Nausicaä pour sensibiliser le public à la science et à la préservation de la biodiversité.



Présentation de l'événement par Gwen CHAPALAIN, directeur de Sea to See, et Frédéric CUVILLIER

“ C'est un très beau rendez-vous nautique et maritime qui sera un véritable coup de projecteur pour le territoire. Nous aimons ces grands moments populaires qui nous font aimer la mer et ses valeurs. ”

Frédéric CUVILLIER, Président de l'agglo



“ C'est un beau symbole de commencer et finir dans les Hauts-de-France. Pour ma part, j'ai déjà fait 3 tours du monde avec le Vendée Globe, mais ce sera mon 1^{er} tour des îles britanniques. ”

Thomas RUYANT, Skipper



“ L'histoire du Nord et de la voile existe depuis bien longtemps, c'est un véritable territoire maritime. Nous partageons les mêmes valeurs : l'écologie, le voyage et l'humain. ”

Antoine MERMOD, Président de la classe IMOCA



“ C'est un parcours particulier, très proche des côtes qui ne va pas laisser beaucoup de répit aux coureurs, cela va être un vrai challenge sportif. Atteindre les 60 ème Nord, n'est pas anodin. ”

Jacques CARAËS, Directeur de course



Innovation

→ UNE SEMAINE RYTHMÉE PAR L'INNOVATION BLEUE

Pour la 9^e année consécutive, le Festival Innovation Mer & Littoral a réuni des experts, entreprises, startups, chercheurs et étudiants autour d'objectifs communs : sensibiliser le public, soutenir le développement durable, encourager la collaboration et protéger les océans.

Les thèmes abordés étaient le biomimétisme, l'IA pour la traçabilité des produits, la restauration collective, le tourisme, la gestion des déchets, les enjeux climatiques, le développement économique et l'aménagement du littoral face aux risques de submersion. En tout, 14 ateliers ont permis de découvrir les innovations des acteurs locaux de la filière maritime et de comprendre les nouveaux enjeux.

Trois temps forts ont ponctué la semaine :

- Le **Rendez-vous de l'Innovation Bleue** : une table ronde sur la résilience côtière, avec Frida Lasram, directrice de l'IFSEA, Julien Guerrero, géographe spécialiste des espaces naturels protégés, Arnaud Hequette, géomorphologue, et la startup Lineup Ocean, incubée au Blue Living Lab.
- Le **DREAMLAB** : une journée dédiée aux collégiens et lycéens, leur permettant de transformer leurs idées en projets viables.
- Le **Hackathon** : l'événement phare du festival, avec cette année 10 défis autour de l'attractivité de la filière économie bleue à Boulogne-sur-Mer. Pendant 48h, les équipes ont partagé leurs idées pour créer un projet innovant présenté ensuite au jury. Bravo à l'équipe gagnante pour leur projet CAPESPOT, qui propose une application pour encourager les collaborations locales entre les entreprises de Capécure pour plus de synergies et de partage.



→ 1^{ÈRE} ÉDITION DES JOURNÉES SCIENTIFIQUES DE L'EUR IFSEA

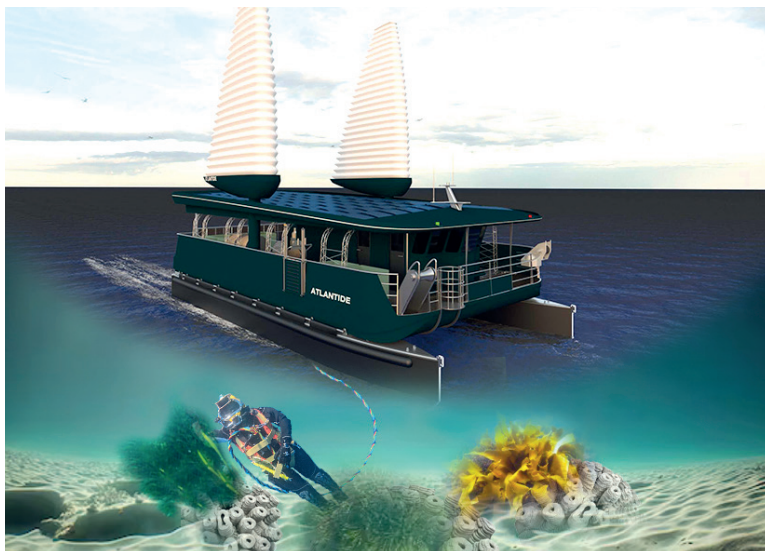
L'EUR IFSEA (École Universitaire de Recherche Internationale en Sciences et Environnement Alimentaire), rattachée à l'Université du Littoral Côte d'Opale (ULCO), a récemment organisé la première édition de ses journées scientifiques sous la forme d'un colloque dédié à la durabilité de la filière des produits de la mer.

Cet événement, qui s'est tenu les 6 et 7 novembre, s'inscrivait dans le cadre de « l'Année de la Mer », un projet national visant à célébrer et explorer les enjeux maritimes. Il a réuni divers acteurs, notamment des scientifiques, étudiants, doctorants, et professionnels de la filière halieutique, pour aborder les défis majeurs du secteur. Le programme comprenait des conférences et des tables rondes animées par des personnalités, telles que Sébastien Abis, directeur du Club DEMETER et chercheur associé à l'IRIS ; Pierre-Michel Bon-Gloro, délégué à la mer et au littoral du Pas-de-Calais ; Thierry Missonnier, président du pôle AQUIMER ; Alain Caillier, directeur délégué du Port de Boulogne-sur-Mer ; Antoine Le Garrec, directeur général du groupe Le Garrec ; Philippe Vanbelle, directeur de la plateforme STEF Transport ; Aymeric Chrzan, secrétaire général du Syndicat des Mareyeurs Boulonnais et bien d'autres encore. Ces échanges ont été orchestrés par Frida Lasram, directrice de l'IFSEA, et Pascal Labarre de la CCI Littoral Hauts-de-France.

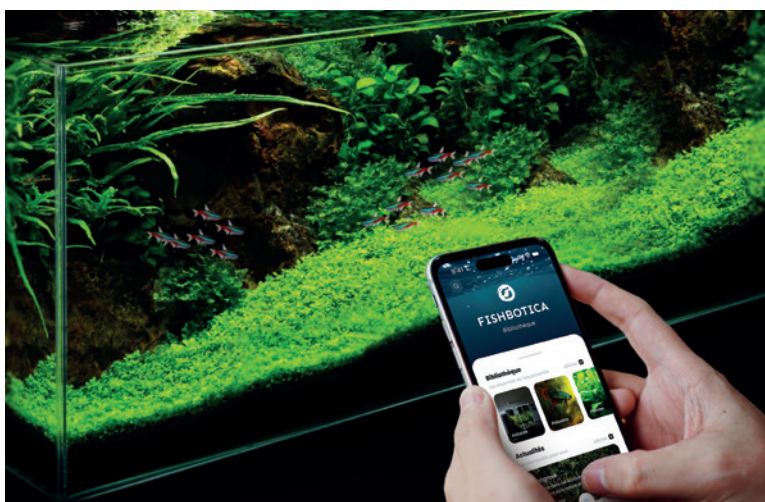
De l'impact des crises sur la filière halieutique à l'économie circulaire et l'innovation en passant par la gestion durable des ressources face à la

surpêche, et les effets du dérèglement climatique, de nombreuses thématiques ont été abordées. Ces discussions ont souligné l'importance d'une collaboration étroite entre les scientifiques et les acteurs économiques pour relever les défis actuels, tout en promouvant des solutions innovantes et respectueuses des écosystèmes marins.





Projet Mon Miracle de Marion MORICEAU



Projet Fishbotica de Orféo MASQUELIER

→ DEUX NOUVEAUX LAURÉATS AU BLUE LIVING LAB

Le Blue Living Lab, qu'est-ce que c'est ? Un programme d'accompagnement pour accélérer vos projets, construire des partenariats, accéder à des infrastructures et des expertises dédiées à l'océan.

Au sein de Nausicaá, cet espace de coworking de 100 m² permet d'accompagner depuis 2020 des start-ups, entreprises, étudiants et chercheurs. Le Blue Living Lab a d'ailleurs reçu le Prix "Excellence in Science Engagement Award" par le réseau européen des centres et musées de science.

Deux nouvelles start-up ont fait leur entrée au sein de cet incubateur suite au dernier appel à projets :

- **Marion MORICEAU** avec sa société **Mon Miracle** qui conçoit des soins naturels avec 80% d'algues. À bord d'Atlantide, un bateau de pêche et d'aquaculture éco-conçu, la récolte des algues se fait en plongée sur des gisements naturels sans déranger la biodiversité. L'objectif est également de cultiver des grandes algues brunes sur des récifs artificiels éco-conçus pour ensuite les valoriser dans les cosmétiques Mon Miracle.

L'idée étant de remplacer tous les ingrédients de synthèse habituellement utilisés en cosmétique, par des ingrédients naturels et biosourcés localement.

- **Orféo MASQUELIER** et son projet **FISHBOTICA**. Une solution innovante qui simplifie la gestion des aquariums grâce à des conseils personnalisés et à une analyse en temps réel de l'écosystème. Avec cette technologie, vos poissons évoluent dans un environnement optimisé pour leur bien-être.

Cinq projets sont donc actuellement accompagnés par le Blue Living Lab. En effet, s'y ajoute **Akoa**, **Lineup Ocean** et enfin **Pictum**.

Le dernier appel à projets de 2024 est en cours ! Vous portez un projet innovant dans l'économie bleue et vous souhaitez le développer ? Vous avez jusqu'au 20 décembre pour postuler.

→ SAILINK, CAP SUR L'ANGLETERRE À LA VOILE

Quelques kilomètres seulement séparent nos belles côtes des côtes anglaises. En général, la traversée s'effectue par ferry ou via le Tunnel sous la Manche. Le projet SAILINK, du britannique Andrew Simons, a pour but de proposer une alternative écologique et participative en créant une liaison France-Angleterre à la voile.

" Je suis anglais, mais j'habite depuis longtemps en Suisse. Je relie régulièrement les deux pays, et j'aimerais voyager de manière plus économique. C'est ainsi que m'est venue l'idée de réaliser la traversée en voilier." Est-ce que ce projet existe déjà ? Comment cela pourrait fonctionner avec les réglementations actuelles ? Quel port choisir ? Quel bateau ? Tant de questions auxquelles Andrew a dû répondre avant de se lancer.

Après plusieurs tests avec différents modèles, il a opté pour un catamaran Lagoon 57 S, capable d'accueillir jusqu'à 12 passagers, et potentiellement des vélos.

En fonction du succès du projet et des besoins des passagers, il n'exclut pas la possibilité de changer de bateau par la suite.

Au total 4 heures de traversée, avec deux départs quotidiens. Pendant le voyage, les passagers auront l'occasion, selon les conditions, de participer à certaines manœuvres, afin de vivre une véritable expérience. Ce projet s'adresse notamment aux amateurs d'aventure et aux cyclotouristes.

Mais cette initiative va au-delà du simple transport : elle intègre une dimension scientifique. "J'aimerais collaborer avec des chercheurs pour recueillir des données sur la mer et avancer sur les questions écologiques. J'envisage aussi une collaboration avec Nausicaá et l'institut IFREMER, afin de rendre l'expérience encore plus enrichissante."



Andrew bénéficie déjà du soutien de la ville et de la CAB, qui voient dans ce projet une manière plus écologique de relier l'Angleterre.

En attendant son lancement officiel au printemps prochain, il recherche encore des sponsors, qui pourraient voir leur logo affiché sur la voile ou le bateau, ainsi que des membres d'équipage !

Comptez environ 100€ pour un aller simple et aux alentours des 200€ pour un aller-retour.



→ INONDATIONS : LES DIRECTIONS À PRENDRE

Notre territoire a connu des épisodes dramatiques, et de nombreux habitants subissent encore aujourd'hui les conséquences de ces conditions climatiques exceptionnelles, qui seront malheureusement nous le savons, plus récurrentes à l'avenir.

L'agglomération avait alors répondu à l'urgence de la situation en affichant sa solidarité avec les habitants, en accompagnant les communes et en lançant des aménagements d'urgence. Cependant cette situation nécessite une réflexion globale d'aménagement à l'échelle de l'agglomération, et même au-delà, si nous voulons être efficace et nous préparer pour l'avenir.

C'est en ce sens, que nous avons fait un appel à un cabinet d'études dans l'ingénierie hydraulique, pour nous accompagner dans les scénarios envisageables permettant de limiter les conséquences de crues. En effet certains travaux, certaines actions, qui pouvaient paraître de bon sens, n'auraient pas été nécessairement efficaces pour limiter les inondations, et auraient même pu, au contraire, aggraver certains phénomènes.

Le cabinet vient donc de rendre son étude. Les élus auront donc à valider les actions et priorités, mais il est certain que la Communauté d'agglomération du Boulonnais s'engagera de manière massive pour mettre en place toutes les solutions qui seront nécessaires afin de limiter les impacts des inondations pour nos habitants.

D'ORES ET DÉJÀ, COLLECTIVEMENT LES ÉLUS ONT DÉCIDÉ :

De procéder rapidement à certains travaux notamment :

- L'aménagement et la renaturation de la friche Butel et Saison pour en faire une zone d'expansion de crues afin d'améliorer les écoulements.
- La création d'un fossé d'évacuation des crues sur la zone de la Liane
- La reconnexion du fossé des APO directement à la Liane...
- Le lancement d'une étude hydraulique sur les affluents (cachaine et Belle Isle)...

De lancer une politique d'acquisition foncière :

- Permettant, par un financement de la CAB, l'acquisition de toutes les maisons de la place Pouchet à Hesdigneul
- Permettant l'acquisition, la destruction et les aménagements hydrauliques sur les emprises économiques abandonnées à cause des inondations dans le secteur de la gare à Saint-Etienne-au-Mont

De clarifier les compétences et responsabilités de chacun des acteurs sur le territoire afin d'avancer mieux et plus vite, et ainsi répondre à la demande légitime des habitants et entreprises.



Prévention

→ SENSIBILISER AUX RISQUES DU DIABÈTE !

Dans le cadre de la politique de la ville, l'agglomération a organisé, en novembre dernier, un événement de sensibilisation sur les facteurs de risque du diabète et les actions de prévention. De nombreuses causes peuvent être à l'origine du diabète mais certains facteurs comme l'obésité, le manque d'activité physique ou encore un déséquilibre au niveau de l'alimentation peuvent accentuer le risque.

Le temps d'une journée, les habitants de l'agglomération ont pu, par le biais de nombreuses animations, en apprendre davantage sur les bonnes pratiques à adopter.

Au programme, des jeux, une randonnée, un quiz, des démonstrations d'ateliers sportifs, un smoothie bike, un mur interactif (le LÜ), ce fut également l'occasion de réaliser un test de dépistage gratuit !

→ ÊTRE VU ET BIEN VOIR

Comme chaque année après le passage à l'heure d'hiver, la Communauté d'agglomération du Boulonnais (CAB) renouvelle ses actions « Bien vu » sur le territoire.

En encourageant les déplacements doux grâce à la mise en place de nombreux aménagements cyclables sur toute l'agglomération, de plus en plus d'usagers adoptent le vélo ou la trottinette. Il devient donc essentiel d'améliorer la visibilité de chacun pour prévenir les accidents.

Cette opération de sécurité routière comporte plusieurs actions destinées à sensibiliser le public à l'importance d'être « bien vu » dans des conditions de faible luminosité. Au programme : ateliers de pose de bandes réfléchissantes, distribution de brassards et contrôles préventifs de l'éclairage des véhicules motorisés, réalisés par la gendarmerie nationale et la police nationale.



Culture

→ CURIOSITÉ, CRÉATIVITÉ ET VOYAGE POUR LA NOUVELLE SAISON DE L'ENFANCE DE L'ART

Quatre artistes en résidence, des musiciens intervenants, des auteurs-illustrateurs, ainsi que des compagnies pour le jeune public, viennent enrichir le programme culturel renouvelé de "L'Enfance de l'art".

Par le biais d'ateliers, de spectacles et d'animations, ce projet vise à sensibiliser les jeunes, qu'ils soient dans les écoles ou d'autres structures d'accueil, à la richesse artistique et culturelle. Les artistes en résidence, Sunnah, Gharib M'Zouri, Marie Ginet et Jean-François Cavo, inviteront les jeunes à explorer et redécouvrir le territoire, tout en s'ouvrant au monde. Les musiciens du Conservatoire du Boulonnais proposeront de nouvelles compositions dans les écoles. Les auteurs et illustrateurs participeront au projet de lecture publique qui mettra en lumière le rôle des bibliothèques de l'agglomération. Par ailleurs, les compagnies pour le jeune public proposeront des expériences artistiques favorisant l'éveil des sens.

À travers le programme L'Enfance de l'art, la Communauté d'agglomération poursuit son enjeu de démocratisation culturelle.



→ LE FCO SE DÉVOILE



Infos et
billetterie





L'EMBARCADÈRE : 25 000 PERSONNES ACCUEILLIES DEPUIS SON OUVERTURE

Depuis son ouverture, l'Embarcadère s'impose comme un lieu culturel incontournable, ayant accueilli près de 25 000 visiteurs à ce jour. Les premiers week-ends ont lancé comme il se doit ce nouveau lieu. Lors des portes ouvertes, environ 9 000 personnes ont répondu présent pour explorer ses espaces tandis que le Poulpaphone a réuni 4 000 festivaliers.

De l'humour à la musique en passant par la danse, les scènes de l'Embarcadère et de l'Escale ont accueilli de nombreux artistes depuis leur lancement, offrant au public l'occasion de profiter de riches moments culturels sur le territoire. L'humoriste **Inès Reg** a joué à guichets fermés devant 1700 spectateurs, **Carmina Burana** a enchanté les amateurs de musique classique et **Renaud** a rassemblé de nombreux fans. Un orchestre symphonique a également captivé 1700 spectateurs en interprétant les œuvres de **Hans Zimmer** et **John Williams**. Dans un registre plus intime, le spectacle de cirque contemporain **Gravity** a réuni de nombreux spectateurs dans la petite salle, offrant une expérience unique. Enfin, **Alain Souchon** et ses fils ont également affiché complet et ont ravi les spectateurs présents en interprétant les plus grands classiques de l'artiste.

Des réunions et conférences ont également permis d'attirer un public diversifié au Palais des Spectacles et des Congrès. Parmi les événements marquants, on

y retrouve l'anniversaire de France 3 Littoral, la conférence de presse IMOCA, le Salon de l'Habitat, ainsi que la convention des actionnaires d'Eiffage.

À vos agendas !

Des rendez-vous variés sont déjà programmés pour les semaines à venir. Le 18 décembre, un ciné-concert pour enfants animé par le groupe **Gablé** promet une expérience ludique et musicale. Le 20 décembre, place au punk rock avec les performances du groupe boulonnais **Tragic Johnson** et de **Not Scientists**. En début d'année, **Celtic Legends** transportera le public le 11 janvier avec ses danses et musiques traditionnelles. L'humour sera également à l'honneur avec **Benjamin Tranié**, sur scène le 17 janvier, suivi de **Manu Payet** le 7 février.

N'hésitez pas à consulter le site internet pour y découvrir toute la programmation

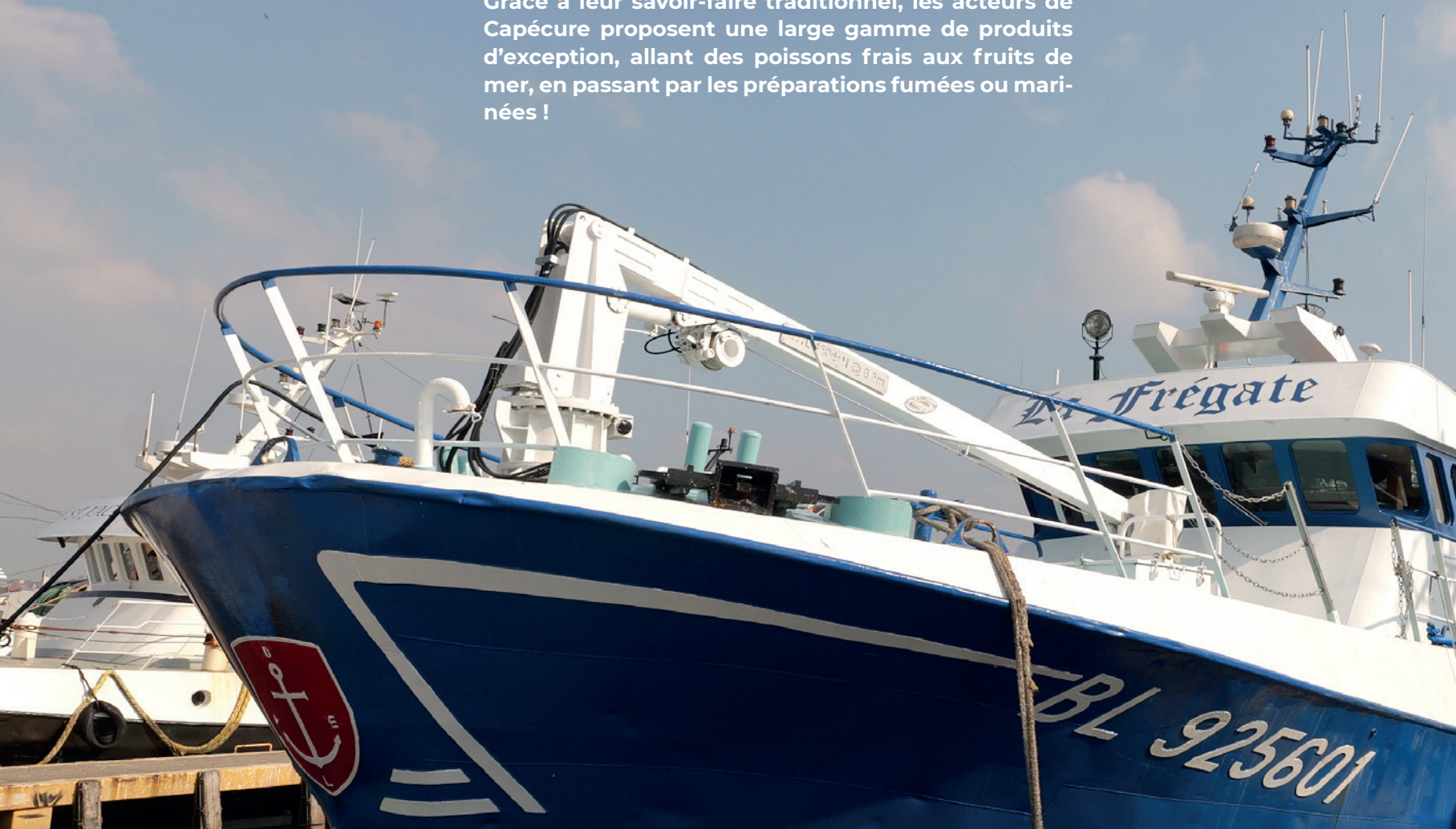


À VENIR



Pour les repas de fêtes pensez Boulonnais

L'effervescence des fêtes de fin d'année s'installe à nouveau sur la zone de Capécure. À cette période propice aux repas festifs, les produits de la mer sont à l'honneur sur les tables. L'occasion parfaite pour aller faire son choix directement chez les professionnels : pêcheurs, mareyeurs, poissonniers ou saurisseurs. Grâce à leur savoir-faire traditionnel, les acteurs de Capécure proposent une large gamme de produits d'exception, allant des poissons frais aux fruits de mer, en passant par les préparations fumées ou marinées !



Un repas de fête “Made in Boulonnais”

Les fêtes de fin d'année évoquent souvent des repas festifs et gourmands, propices aux plaisirs culinaires. Et quoi de mieux que d'inclure des produits locaux à votre table ? En choisissant des produits de la mer de Boulogne-sur-Mer pour les fêtes, non seulement vous soutenez l'économie locale, mais vous offrez également des produits de qualité pour vos convives.

Une filière des produits de la mer riche en traditions et savoir-faire

Avec 300 000 tonnes transformées et 40 000 tonnes de glace écaillé chaque année, Boulogne-sur-Mer est leader sur le marché européen en termes de transformation. Et grâce à Capécure, Boulogne-sur-Mer est devenue l'une des plus importantes plateformes européennes des produits de la mer. L'attractivité de Capécure est réelle, on y compte pas moins de 250 entreprises générant environ 5 000 emplois directs. Il suffit de déambuler dans les rues de Capécure aux aurores pour y ressentir son énergie et son effervescence.

On trouve à Boulogne-sur-Mer toutes les activités de la filière des produits aquatiques regroupées sur un seul site, organisées en trois grandes catégories : l'Amont, l'Aval et les services associés. Ces activités couvrent

l'ensemble de la chaîne, depuis les armements, les écailleurs, les marins-pêcheurs, les viviers et la pêche à pied, jusqu'aux étapes de transformation comme le maroyage, le filetage, la salaison, la fumaison, la cuisson de crevettes, la conserverie et la découpe.

S'ajoutent les activités de négoce, l'entreposage frigorifique, le transport ainsi que des services essentiels comme la formation, la recherche, le contrôle sanitaire assuré par le SIVEP, et les organismes administratifs. Boulogne-sur-Mer compte 232 entreprises liées à la filière aquatique, employant un total de 5 381 salariés, ce qui en fait une plateforme économique majeure dans le domaine des produits de la mer.





Photo : Côte Drome

L'effervescence des fêtes de fin d'année

Capécure connaît une activité particulièrement intense pendant les fêtes de fin d'année. La demande pour des produits festifs comme le saumon fumé, les coquillages, les crustacés, et les préparations spéciales augmente considérablement, entraînant un pic d'activités dans les entreprises.

Le saumon fumé, produit phare de la période, est traité en grandes quantités, représentant une part importante de la production. De même, les crevettes, coquilles Saint-Jacques, et autres produits nobles trouvent une place de choix dans les préparations.

Cette période est l'occasion de mettre en avant le savoir-faire traditionnel pour offrir des produits d'exception.

EN CHIFFRES

85 établissements de transformation

.....

**1,7 MILLIARD € de chiffres d'affaires
générés par les établissements de
transformation**

.....

**140 600 T. de produits transformés et
préparés concernant le mareyage et la découpe**

.....

58 000 T. de plats cuisinés

.....

18 800 T. de cuisson de crevettes exotiques

.....

4 600 T. de salaison maritime



Achetez directement...

dans vos entreprises boulonnaises...



CBM Filetage

22 Rue Saint Vincent de Paul
62200 Boulogne-sur-Mer

03 21 30 03 46
cbmmaree.fr

SN Cofima

17 Rue du Docteur Duchenne
62200 Boulogne-sur-Mer.

03 21 92 63 94

Dolleans SN

21 rue des flobarts
62480 Le Portel

03 21 31 62 46
dolleans-mareyage-boulogne.com

Bourgain & Fils

12 rue de Verdin
62200 Boulogne-sur-Mer

03.21.87.28.87
bourgain-et-fils.com

Marcel Baey

22 Bd Sarraz Bournet,
62480 Le Portel

03 21 83 62 00
marcelbaey.com

Salaisons Corrue

24 rue du Dr Duchenne
62200 Boulogne-sur-Mer

03 21 33 17 33
corrue.fr

Accary

3 rue Louis Fontaine
à Capécure

03 21 31 66 20
accarysalaisons.fr

Nordvik sas

170 rue Pierre et Auguste Van-
heeckoe
62480 Le Portel
nordvik.fr

L'argonaute/La crustacerie

Poissonnerie en ligne, livrai-
son à domicile ou en point re-
trait sur toute la côte d'opale

09 73 79 70 27
boutique.lacrustacerie.fr

Les sirènes Boulonnaises

8 rue Saint-Vincent de Paul
62200 Boulogne-sur-Mer

03 21 30 27 88
les-sirenes-boulonnaises.fr

Océan Délices

4 rue Pierre Remoleux
Boulogne-sur-Mer

03 21 91 55 27
oceandelices.com

JP Marée

27 rue Albert Lavocat
62200 Boulogne-sur-Mer

03 21 10 88 00
jpmaree.fr

Demarne

5 rue d'Alsace
62200 Boulogne-sur-Mer

03 21 10 60 00
demarnefreres.com

Marine sas

35 rue Albert Lavocat
62200 Boulogne-sur-Mer

03 21 99 60 70
marinesas.com

JC David

15-17 rue Georges Honoré
62200 Boulogne-sur-Mer

03 21 87 38 31
jcdavid.fr

Select opale

40 rue Albert Lavocat
62200 Boulogne-sur-Mer

03 74 79 00 07

Les entrées de la Mer

4006 Route de la Trésorerie
ZI de la Trésorerie
62126 Wimill

03 21 87 56 99
lesentreesdelamer.com



dans vos Poissonneries...

Le territoire de la CAB est riche en poissonneries, reflétant son identité maritime et son rôle dans la filière halieutique en France. Elles contribuent à l'attractivité et à la gastronomie du territoire, tout en répondant à la demande des consommateurs au quotidien. Elles mettent en valeur la diversité et la richesse des produits de la mer, pour le plus grand plaisir des amateurs de cuisine souhaitant savourer des produits frais.

Pour vos repas de fêtes, n'hésitez pas à franchir la porte de votre poissonnerie pour passer commande !



aux aubettes...

Autre lieu incontournable pour acheter et savourer la pêche du jour : les aubettes. Ces étals emblématiques font partie intégrante du patrimoine maritime et de l'identité locale. Symboles de la tradition maritime de Boulogne-sur-Mer, elles offrent un point de contact direct entre les pêcheurs et les consommateurs. Tôt le matin, on y trouve du poisson frais, des fruits de mer, et parfois d'autres spécialités locales. Situées sur le quai Gambetta, ces aubettes attirent aussi bien les habitants que les visiteurs, apportant une animation unique au port.

N'hésitez plus à découvrir la fraîcheur de leurs produits et le savoir-faire local ! Les horaires ne sont pas fixes, car ils dépendent des arrivages des bateaux et de la pêche du jour, ce qui contribue à leur charme authentique.

Consommer responsable grâce à Mr. Goodfish !

Avec pour objectif de promouvoir une consommation responsable des produits de la mer, le programme Mr. Goodfish, porté par Nausicaà, s'adresse à la fois aux consommateurs mais également aux professionnels et acteurs de la filière halieutique.

À travers leurs actions (ateliers, campagnes d'information, liste de recommandations, etc), Mr. Goodfish encourage la consommation d'espèces marines qui ne sont pas en surpêche, valorise les espèces locales souvent délaissées sur les étals, et informe les consommateurs sur l'importance de respecter la saisonnalité des produits.

N'hésitez pas à consulter leur site internet pour y découvrir les posters saisonniers des espèces mais également de nombreuses idées de recettes : <https://www.mrgoodfish.com/>

Une application est également disponible sur smartphone pour y retrouver toute l'actualité, et accéder aux recommandations !



le saumon

Le saumon est incontestablement le poisson le plus consommé en France, et Boulogne-sur-Mer joue un rôle central dans son traitement. Environ un saumon sur deux importé en France transite par le pôle économique de Capécure, le premier centre de transformation des produits de la mer en Europe. Chaque année, entre 80 000 et 100 000 tonnes de saumon passent par le port de Boulogne, confirmant ainsi sa position de leader dans la filière.

L'histoire du saumon à Boulogne remonte aux années 1970, avec l'arrivée initiale du saumon sauvage. Dans les années 1980, l'essor du saumon d'élevage a renforcé cette dynamique. Aujourd'hui, ce poisson est au cœur des activités économiques locales, avec 85 entreprises du Boulonnais impliquées dans sa transformation ou ses activités connexes.

Cette spécialité bénéficie d'un savoir-faire traditionnel avec un procédé de fumage maîtrisé. Le saumon est généralement fumé à froid pour préserver sa texture fondante et ses saveurs.

À l'approche des fêtes de fin d'année, le saumon fumé de Boulogne-sur-Mer est particulièrement prisé. Il est souvent mis en avant et recommandé par des initiatives comme Mr. Goodfish pour une consommation responsable.

200g de biscuits salés (type crackers)

80g de beurre fondu

400g de saumon fumé Marcel Baey, coupés en petits morceaux

500g de fromage frais

50g de crème fraîche épaisse

1 citron (zeste et jus)

Un peu de ciboulette et d'aneth frais hachés

Sel et poivre



MARCEL BAELY

Cheesecake au saumon fumé

Par **Marcel Baey**

1 Réduisez en poudre fine les biscuits apéritifs, puis mélangez-les avec le beurre fondu. Répartissez cette préparation au fond des emporte-pièces et tassez-la fermement à l'aide d'un poussoir. Placez au réfrigérateur pour faire prendre.

2 Dans un bol, mélangez les morceaux de saumon fumé avec le fromage frais, la crème, la ciboulette, le zeste et le jus de citron, ainsi que l'aneth. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Répartissez ce mélange dans chaque emporte-pièce en lissant bien le dessus. Laissez reposer au frais pendant au moins 6 heures.

3 Une fois les cheesecakes démoulés, disposez une demi-tranche de saumon fumé sur le dessus et saupoudrez d'aneth et de ciboulette pour la touche finale.

Retrouvez d'autres recettes sur le site de Marcel Baey



Crevettes grises sautées à l'ail et au romarin

Par **Les Sirènes Boulonnaises**

- 1 Préparer une marinade avec l'huile, l'ail haché, les aiguilles tendres du romarin rincé.
- 2 Ajouter les crevettes, mélanger et réserver 20 minutes.
- 3 Dans un wok chaud, faire sauter les crevettes marinées 2 ou 3 minutes.
- 4 Saler et poivrer.

Retrouvez cette recette
sur le site des Sirènes Boulonnaises



300g crevettes grises
2 gousse(s) d'ail
2 brin(s) de romarin
5 cuillère(s) d'huile d'olive
1 pincée(s) de sel et de poivre

la crevette

Qu'elle soit grise ou exotique, la crevette est bel et bien un produit emblématique de la filière des produits de la mer.

Concernant la crevette grise, 10 navires boulonnais sont spécialisés sur cette pêche en Baie de Somme et à Dunkerque avec un pic d'avril à octobre. Une pause dans cette pêche survient en juillet-août pour respecter leur cycle de reproduction.

les crevettes exotiques sont quant à elles, souvent importées crues et surgelées et sont rapidement traitées pour garantir leur fraîcheur avant d'être cuites selon des techniques spécifiques adaptées à chaque variété.

Incontournables des plateaux de fruits de mer des fêtes de fin d'année, les crevettes, l'un des crustacés les plus consommés, occupent une place de choix parmi les spécialités du territoire. La maîtrise boulonnaise dans la cuisson et la préparation des crevettes illustre l'excellence de la filière, combinant tradition et innovation pour fournir des produits de haute qualité.

Deux entreprises phares témoignent de cette expertise : Unima, située sur le parc d'activités Landacres, est reconnue comme le premier producteur et distributeur de crevettes haut de gamme de Madagascar et Crusta C, un acteur majeur du secteur, se distingue par une production de plus de 12 000 tonnes de crevettes, incluant des crevettes sauvages du Nigéria, des Vannamei, des crevettes sauvages de Madagascar, ainsi que des gammes Premium et Notialis.

Le haddock

Le haddock occupe une place importante dans la tradition locale. Préparé à partir d'églefin salé et fumé, cette spécialité artisanale qui respecte certaines techniques de fumage traditionnel est perpétuée dans plusieurs entreprises du Boulonnais. Ces procédés valorisent la qualité et la simplicité des ingrédients.

Ce poisson fumé, souvent associé à des préparations raffinées, est largement apprécié tout au long de l'année mais surtout pendant les fêtes de fin d'année pour son goût prononcé.

Ces techniques artisanales connaissent un fort engouement à l'approche des fêtes, période durant laquelle les consommateurs privilégient des produits d'exception pour leurs repas festifs. Le haddock se veut être une valeur sûre, aux côtés d'autres mets d'exception comme le saumon fumé et les fruits de mer, pour des recettes qui allient simplicité et raffinement.



Le haddock fumé sauce à l'effilochée d'endive

Par **Salaisons Corrué**

Sauce à l'effilochée

- 1 Couper en fines lanières l'endive qui sera mélangée avec le jus de citron instantanément.
- 2 Faire fondre les lanières à couvert avec le beurre sel, sucre, poivre, 3 minutes.
- 3 Ajouter le cube, l'eau et laisser mijoter à petit bouillon, 2 minutes.
- 4 Ajouter la crème, saler et laisser cuire à petit bouillon 2 à 3 minutes.
● À ce moment là vous pouvez ajouter du beurre coupé en parcelles, dans la crème bouillante afin d'assurer l'onctuosité de cette sauce ; sinon ajouter de la maïzena. Poivrer au moulin et rectifier le sel
- 5 Ajouter avant de servir, des pluches de cerfeuil frais ou de persil plat.

Le haddock poché

- 6 Dans une casserole, sur feu doux, contenant du lait additionné d'eau, immergez des tranches de haddock (200g par convive). Dès l'ébullition retirez le haddock et servez

1 endive

1 cuillère à soupe de beurre (20 g)

Le jus d'1/2 citron

1 pincée de sel et un carré de sucre

1 cube de bouillon de volaille,
un verre d'eau (25 cl)

5 généreuses cuillères à soupe
de crème épaisse (40 cl)

Sel + poivre au moulin

Retrouvez d'autres recettes
sur le site de Salaisons Corrué



Saint-Jacques snackées

Risotto au safran / Huile de persil

Par La Crustacerie

1 Préparez l'huile de persil : lavez et séchez le persil. Placez le persil dans un mixeur avec l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mixez jusqu'à obtenir une huile verte et homogène. Réservez.

2 Préparez le risotto au safran : dans une grande poêle à fond épais, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon haché et l'ail émincé, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, environ 3 minutes.

3 Ajoutez le riz Arborio ou Carnaroli et faites-le revenir en remuant constamment pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Versez le vin blanc et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit presque complètement absorbé.

4 Dissolvez le safran dans une petite quantité d'eau chaude, puis ajoutez-le au bouillon de légumes chaud. Versez progressivement le bouillon au safran dans la poêle, une louche à la fois, en remuant constamment et en laissant le liquide être absorbé avant d'ajouter la suivante. Répétez cette étape jusqu'à ce que le riz soit crémeux et cuit al dente, ce qui devrait prendre environ 18-20 minutes.

5 Incorporez le beurre dans le risotto, assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût. Gardez au chaud.

6 Préparez les noix de Saint-Jacques : assaisonnez les noix de Saint-Jacques avec du sel et du poivre. Dans une poêle antiadhésive, chauffez l'huile d'olive à feu moyen-élevé. Ajoutez les noix de Saint-Jacques et faites-les cuire pendant environ 1 à 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et encore légèrement translucides à l'intérieur. Ne les faites pas cuire trop longtemps pour éviter qu'elles ne deviennent caoutchouteuses.

7 Servez : répartissez le risotto au safran dans des assiettes chaudes. Placez les noix de Saint-Jacques snackées sur le dessus. Arrosez généreusement avec l'huile de persil.

Servez immédiatement ce risotto au safran avec les noix de Saint-Jacques snackées et l'huile de persil.

Pour le risotto au safran :

300 g de riz Arborio

1 oignon, finement haché

2 gousses d'ail, émincées

1 pincée de safran

750 ml de bouillon de légumes

120 ml de vin blanc sec

60 g de beurre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre noir

Pour les noix de Saint-Jacques snackées :

12 noix de Saint-Jacques fraîches

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre noir

Pour l'huile de persil :

1 bouquet de persil frais

120 ml d'huile d'olive

Sel et poivre noir

Retrouvez d'autres recettes
sur le site de la Crustacerie



La coquille Saint-Jacques

La coquille Saint-Jacques, produit emblématique de Boulogne-sur-Mer, est très prisée notamment pendant les fêtes de fin d'année. Sa fraîcheur et sa qualité exceptionnelle en font un produit incontournable. Les mareyeurs et transformateurs de la région maîtrisent toutes les étapes, de la réception des coquilles fraîches à leur transformation.

Disponible principalement de novembre à mars, la coquille Saint-Jacques, peut être dégustée crue, marinée, snackée, ou intégrée dans des plats élaborés comme les gratins, les risottos ou les carpaccios.

Les navires boulonnais spécialisés dans la pêche à la coquille saint jacques : les coquillards, vont dans les eaux normandes et Hauts-de-France pour les pêcher. Sur Capécure, elles sont ensuite transformées et valorisées pour vous offrir le meilleur dans votre assiette.


LA CRUSTACERIE.FR
Poissons - Coquillages - Crustacés Livrés



Actualités DE LA FILIÈRE



LE CHÂTILLON RÉCOMPENSÉ PAR LE GAULT & MILLAU

Créé en 1950, le Chatillon est un lieu emblématique et gorgé d'histoire, réputé pour son ambiance conviviale et la qualité exceptionnelle de son offre gustative. Toujours fréquenté par les marins, les dockers, les mareyeurs ou encore les fileteurs, ils ne sont tout de même pas les seuls à franchir la porte de l'établissement. Boulonnais et touristes venus d'ailleurs aiment s'attabler pour y déguster des produits frais de la mer préparés par le chef Olivier Lannoy et son équipe.

Le célèbre guide gastronomique Gault & Millau lui a d'ailleurs remis, pour la première fois, le prix de la "Cuisine de la mer, des lacs et des rivières" mettant ainsi à l'honneur la diversité des produits marins de la région.

LE PRIX DU MEILLEUR ENTREPRENEUR POUR ANTOINE LE GARREC



Lors de la cérémonie du Prix de l'Entrepreneur de l'Année, organisée par le cabinet EY (Ernst & Young), Antoine Le Garrec, représentant de la quatrième génération d'entrepreneurs et directeur général du groupe Le Garrec, a reçu le prix spécial du jury. Une distinction qui valorise l'ambition et la vision stratégique du groupe. Spécialisé principalement dans les produits de la mer, le groupe a su diversifier ses activités dans des domaines inattendus, comme l'escalade. Cependant, ce sont surtout ses entreprises, telles que Norfrigo, Scopale ou Conegan, qui renforcent sa notoriété sur le territoire.

CRUSTA C POURSUIT SES INVESTISSEMENTS POUR SON DÉVELOPPEMENT

Pour améliorer ses performances énergétiques, optimiser les conditionnements, réduire la consommation de matériaux et l'épaisseur des emballages, tout en répondant aux attentes de ses clients et en diminuant la pénibilité du travail de ses collaborateurs, l'entreprise Crusta C prévoit des investissements stratégiques.

Pour financer ce projet, elle a sollicité l'appui de la Région et de l'agglomération du Boulonnais. Considérant que ces initiatives permettront de préserver 91 emplois à temps plein et d'en créer 7 supplémentaires d'ici trois ans, et en tenant compte de leur impact positif sur l'attractivité du territoire, une subvention de 100 000 € de la CAB a été accordée à l'entreprise.

Ce plan d'investissement marque une étape importante dans la croissance de Crusta C.





ESAT DU BOULONNAIS : "NOTRE BUT EST DE VALORISER LES PERSONNES"

Nous sommes tous passés devant au moins une fois. Situé sur le boulevard de la Liane, dans la zone industrielle de Saint-Léonard, l'ESAT du Boulonnais (Etablissement et Service d'Accompagnement par le Travail) est bien plus qu'un simple établissement. Ce sont 240 personnes en situation de handicap qui y exercent une activité professionnelle, tout en bénéficiant d'un accompagnement personnalisé.

En novembre dernier, l'ESAT du Boulonnais a ouvert les portes de son établissement aux entreprises, offrant l'occasion de rencontrer les travailleurs et de découvrir la qualité de leur travail. « Ce sont de véritables professionnels. La valeur du travail est très importante pour eux, et ils s'investissent pleinement », souligne Céline, chargée de communication de l'AP-PSH (Association Parentale pour Personnes en Situation de Handicap). Chaque travailleur bénéficie d'un projet personnalisé, adapté à ses envies et ses capacités. Un suivi régulier permet de répondre à leurs besoins spécifiques.

Au cours de la visite, nous découvrons le pôle conditionnement et sous-traitance, où des entreprises comme la Cristallerie d'Arques, la cartonnerie Gaultier et la biscuiterie d'Hardelot collaborent avec l'ESAT. « Tout est adapté aux capacités des travailleurs : codes couleurs, gabarits pour éviter de compter, etc. ». Le service blanchisserie, composé de 15 travailleurs majoritairement féminins, traite plus de 400 kilos de linge par jour pour des clients variés : gîtes, usines, foyers internes et Airbnb. Cette équipe soudée travaille à temps plein pour répondre à la demande. Dans l'atelier de mécano-soudure et traitement des surfaces, les travailleurs se forment à des activités techniques comme la chaudronnerie, la soudure, le grenailage et la peinture époxy. Un travail préalable important leur permet de gagner en compétences et en autonomie, favorisant leur confiance en eux. L'ESAT offre aussi des services extérieurs, notamment en gestion d'espaces verts, nettoyage et second œuvre, des domaines en forte demande auprès des particuliers et professionnels. Ces activités sont

des opportunités pour les travailleurs de développer leur autonomie. « C'est une grande fierté de les voir travailler seuls ou en entreprise : ils sont comme tout le monde ».

Enfin, une collaboration innovante avec la société Greenskin permet aux travailleurs de fabriquer des murs végétalisés. Des tests sont réalisés pour sélectionner les plantes les mieux adaptées, avec l'ambition future de produire leurs propres plantes dans une serre.

L'ESAT est une structure qui offre une qualité de travail équivalente à celle des entreprises ordinaires tout en contribuant à l'inclusion sociale et professionnelle des personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations :
www.esatduboulonnais.com



VOTRE REGARD SUR LE

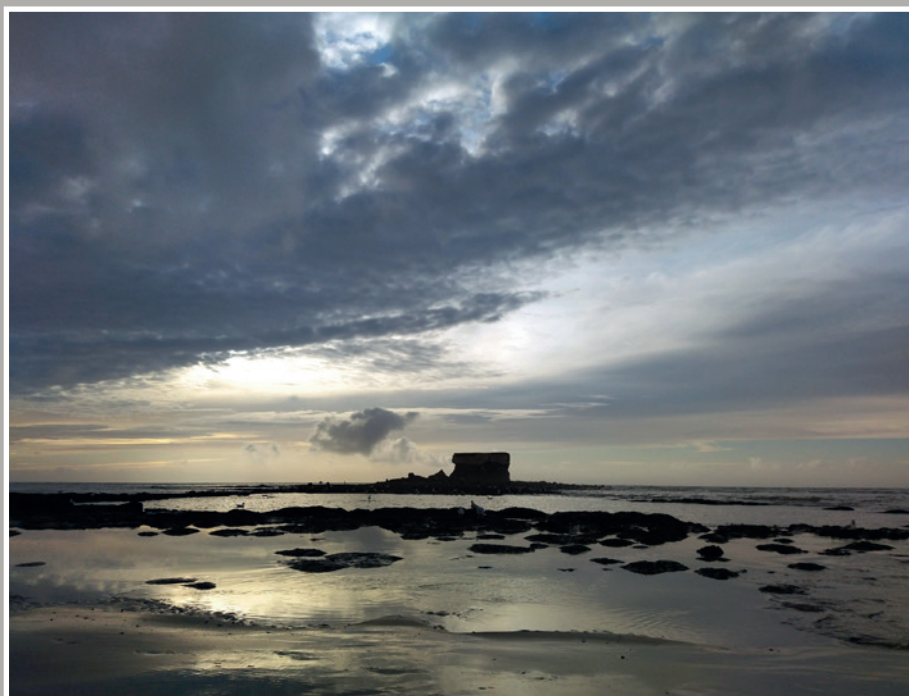
TERRITOIRE

Merci aux participants pour leurs photos !

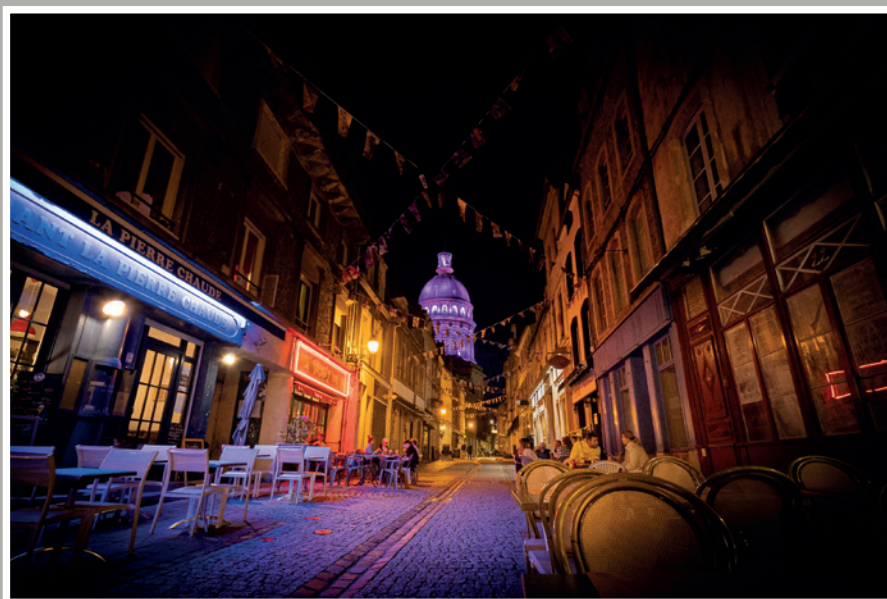
Petit rappel des règles pour le prochain numéro : il vous suffit de photographier le territoire, votre commune ou ses animations (en précisant le lieu et la date du cliché) puis de taguer notre compte Instagram [@aggloboulois](https://www.instagram.com/aggloboulois) sur votre photo ou de nous l'envoyer à l'adresse mail suivante : participation@agglo-boulois.fr



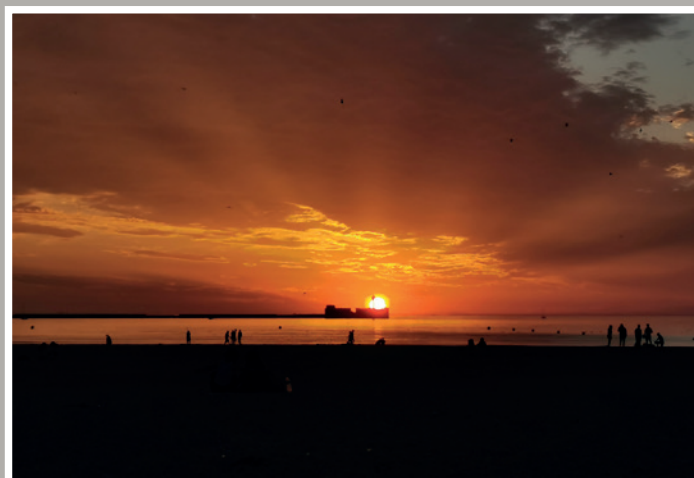
©Emilie Lecouffe



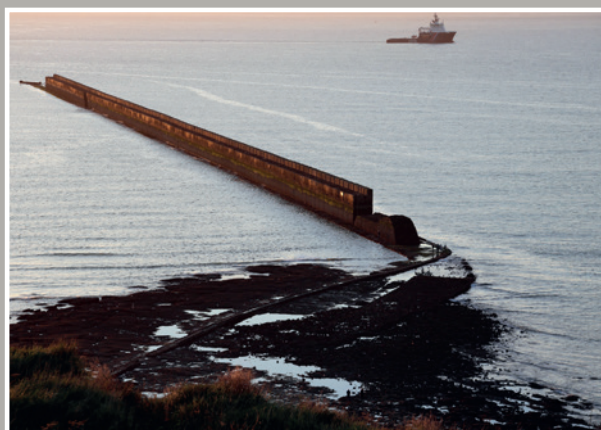
©Fanny Clipet



©Fabien Bachelet



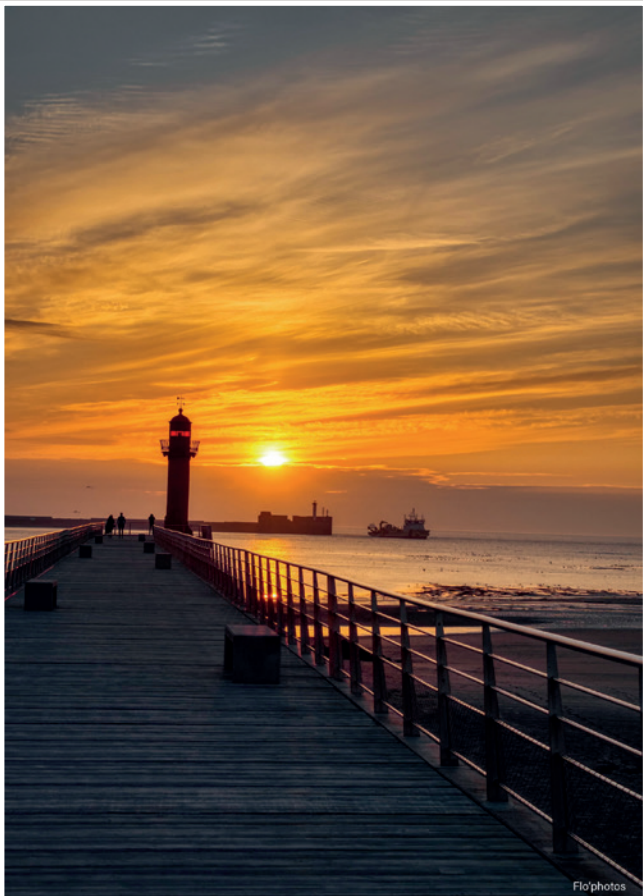
©Emilie Lecouffe



©Solene Croquelois

Vous avez jusqu'au **19 janvier** pour participer et voir votre photo dans la prochaine parution !

**À vous de jouer,
montrez-nous votre vision
du territoire !**



©Floriane Drujant



©Frédéric Evrand



EN 2025 VOTRE CALENDRIER DE COLLECTE VA ÉVOLUER POUR ATTEINDRE DES OBJECTIFS AMBITIEUX

Grâce à vos gestes de tri, la CAB a baissé ses tonnages d'ordures ménagères résiduelles. En 2025, elle souhaite améliorer encore plus ses performances environnementales. Après avoir rendu gratuits les kits de compostage dès 2024, la CAB poursuit le déploiement d'une politique de biodéchets ambitieuse par l'implantation massive de PAV biodéchets et les modifications des fréquences de collecte.

A ce jour, la poubelle grise est encore constituée de 78% de déchets valorisables. L'objectif est donc de la diminuer grâce à votre participation.

Le changement prévu dans la collecte des déchets, implique une modification du calendrier. Ainsi, le calendrier de collecte pour la nouvelle année couvrira uniquement les trois premiers mois. Pas d'inquiétude, cela est prévu en raison des modifications concrètes qui seront mises en place à compter du 1^{er} avril 2025 !

La distribution des calendriers pour le reste de l'année aura lieu de février à mars 2025 avec les évolutions suivante :

- **Réduction de la fréquence de collecte des ordures ménagères résiduelles.**
- **Déploiement de points d'apport volontaire (PAV) biodéchets :** distribution d'un bioseau par foyer réalisée lors du 1^{er} trimestre 2025
- **Collecte mensuelle des déchets verts maintenue :** d'avril à octobre



WIM' : LE TOUR DE FRANCE DES VILLES ILLUSTRÉ

Comment se fait le choix des villes que vous représentez ?

Au départ, je m'inspirais des villes que j'avais visitées et particulièrement appréciées. C'était mon fil conducteur. Aujourd'hui, nous travaillons davantage sur commande, notamment à la demande de commerçants locaux, de collectivités territoriales ou d'autres partenaires. C'est très gratifiant, car nous faisons peu de prospection : ce sont les villes et collectivités qui viennent vers nous. C'est également passionnant de travailler sur des petites villes, car cela offre une infinité de possibilités. Ce processus nous permet d'apprendre de nombreuses choses sur le patrimoine et sur la situation géographique des lieux, on effectue des recherches pour représenter fidèlement ce qui est emblématique aux yeux des habitants.

Racontez-nous l'aventure "Tour de France" ?

Le Tour de France représente une opportunité unique et un formidable coup de projecteur, véritable carte de visite pour notre travail. C'est le département du Nord qui nous a contactés, et nous a demandé de proposer une affiche qui sera soumise au vote des habitants. Nous n'avons pas hésité longtemps, une telle occasion ne se présente qu'une fois dans une vie !

C'était une création complète à partir d'une page blanche, avec certaines contraintes à respecter. Il fallait se démarquer des éditions précédentes tout en conservant notre identité graphique. Nous avons axé notre concept sur trois thèmes : la vitesse, le patrimoine français et le défi sportif. Nous avons ressenti un fort engouement. Les retours sur les réseaux sociaux étaient très positifs, et les résultats ont dépassé toutes nos attentes : sur les plus de 15 000 votes, 12 000 étaient en notre faveur.

Comment s'est passé l'échange avec l'organisateur ?

L'organisateur, ASO, a adoré l'affiche également, on a directement eu une visio avec eux pour échanger et apporter des modifications. Le travail s'est fait intelligemment, il y a eu un vrai échange et un énorme travail de fait avec eux tout en respectant l'idée et l'âme du départ. Il y a eu un tel engouement pour acheter l'affiche que celle-ci va être commercialisée par leur distributeur officiel, une première dans l'histoire du Tour de France.

Vous avez, j'imagine, de nombreux retours positifs ?

Il y a énormément de personnes qui viennent à la boutique juste pour nous féliciter, ils sont reconnaissants. Les gens se sont appropriés l'affiche, c'est leur affiche qui a gagné, c'est que du bonheur !

Malgré ce succès à l'échelle nationale, vous restez avant tout une entreprise ancrée localement ?

Derrière tout ça, ce que j'ai envie de retranscrire c'est l'activité principale de Wim', on est d'ici, de la région et du Boulonnais. Wim' veut dire Wimereux, on est fiers de le dire et de montrer que tout est fait en local !



MATTHIEU PRUDHOMME CRÉATEUR DE LA SOCIÉTÉ WIM'

Avec un style graphique déjà bien en tête, ses créations étaient à la base seulement un hobby. C'est sa femme, plus entreprenante, qui a vu le potentiel et l'a encouragé à les proposer au public. Aujourd'hui, il a réalisé 400 illustrations en format affiche (30x40 cm) et 200 cartes postales avec sa société Wim'. Chaque œuvre combine photos et imagination, en assemblant des éléments marquants de chaque ville. L'aventure ne fait que commencer pour Matthieu Prudhomme, qui vient d'exporter son talent à l'international avec la réalisation de l'affiche du Tour de France 2025.



SAINT-LÉONARD, LE BIEN-ÊTRE DES HABITANTS AU CŒUR DES PRIORITÉS

Avec ses 3 387 habitants, Saint-Léonard se distingue comme une commune résidentielle et verdoyante, bordée de paysages naturels et traversée par une rivière et un ruisseau. Gwénaëlle Loire, maire de la commune, s'attache à insuffler une nouvelle dynamique en valorisant le cadre de vie et en plaçant les habitants au centre des initiatives, avec une attention particulière portée à l'intergénérationnel.

La commune poursuit activement ses initiatives pour améliorer le cadre de vie et renforcer la sécurité. La réhabilitation des voiries du Domaine du Moulin touche à sa fin, tandis que des aménagements spécifiques, comme la circulation en quinconce rue des Bergeronnettes, visent à réduire la vitesse et à sécuriser les piétons. Au niveau des infrastructures, 8 nouvelles caméras de surveillance s'ajoutent au parc existant comptabilisant désormais 30 équipements, la modernisation de l'éclairage public se poursuit avec le passage progressif à des LED, et des radars pédagogiques ont été mis en place en partenariat avec la CAB. La ville de Saint-Léonard a d'ailleurs été primée Ville Prudente pour son exemplarité en matière de prévention et sécurité routière, en novembre dernier à Paris. Pour les espaces verts, cinq robots de tonte ont été déployés au complexe du stade municipal, une première sur la Côte d'Opale. Des efforts supplémentaires ont été consacrés à l'embellissement, au fleurissement et à l'installation de poubelles personnalisées, fabriquées par l'ESAT. Un distributeur automatique de billets a également été installé sur la commune pour conforter le quotidien des habitants. Ces projets témoignent d'une volonté de modernisation et d'attention portée à la qualité de vie des habitants.

Saint-Léonard s'est d'ailleurs lancée dans un projet innovant pour le bien-être de ses habitants. "Nous avons ouvert une zone naturelle de convivialité. Bien que l'aménagement ne soit pas encore terminé, ce lieu est déjà un véritable espace de promenade. Une aire de jeux inclusive sera ajoutée prochainement, et le mobilier a été entièrement réalisé par le service municipal. D'autres initiatives, comme des projections de cinéma en plein air, viendront enrichir ce projet."

Dynamique, la commune compte environ 30 associations, véritables acteurs de la vie locale en organisant de nombreux événements. De plus, l'intergénérationnel y tient une place centrale, avec des initiatives favorisant les échanges entre les quatre écoles de la commune et l'EHPAD Georges Honoré. Des ateliers, des goûters, et des lectures partagés entre enfants et aînés témoignent de ce bel échange. Depuis 2020, Saint-Léonard s'efforce de répondre aux besoins de toutes les générations, avec une attention particulière pour la jeunesse. Un geste unique et symbolique a été instauré pour les nouveaux-nés : une boîte personnalisée, "la petite souris de Saint-Léonard", est offerte à chaque naissance, sans oublier la mise en place de l'arrêté de circulation pour la venue du Père-Noël !



RENCONTRE AVEC GWENAËLLE LOIRE, MAIRE DE SAINT-LÉONARD



Quels sont vos projets futurs ?

Nous avons plusieurs projets immobiliers en cours. La commune a vendu un terrain pour un montant de 300 000 euros, destiné à accueillir une résidence pour seniors et une résidence en accession à la propriété. Les travaux devraient débuter en début d'année. Par ailleurs, la réhabilitation de l'ancien dortoir Beaucerf est prévue en collaboration avec Urbaviléo, avec environ 20 logements à la clé. Dans la zone industrielle et économique, la CAB prévoit des aménagements cyclables. La ville aimerait également voir végétaliser cette zone.

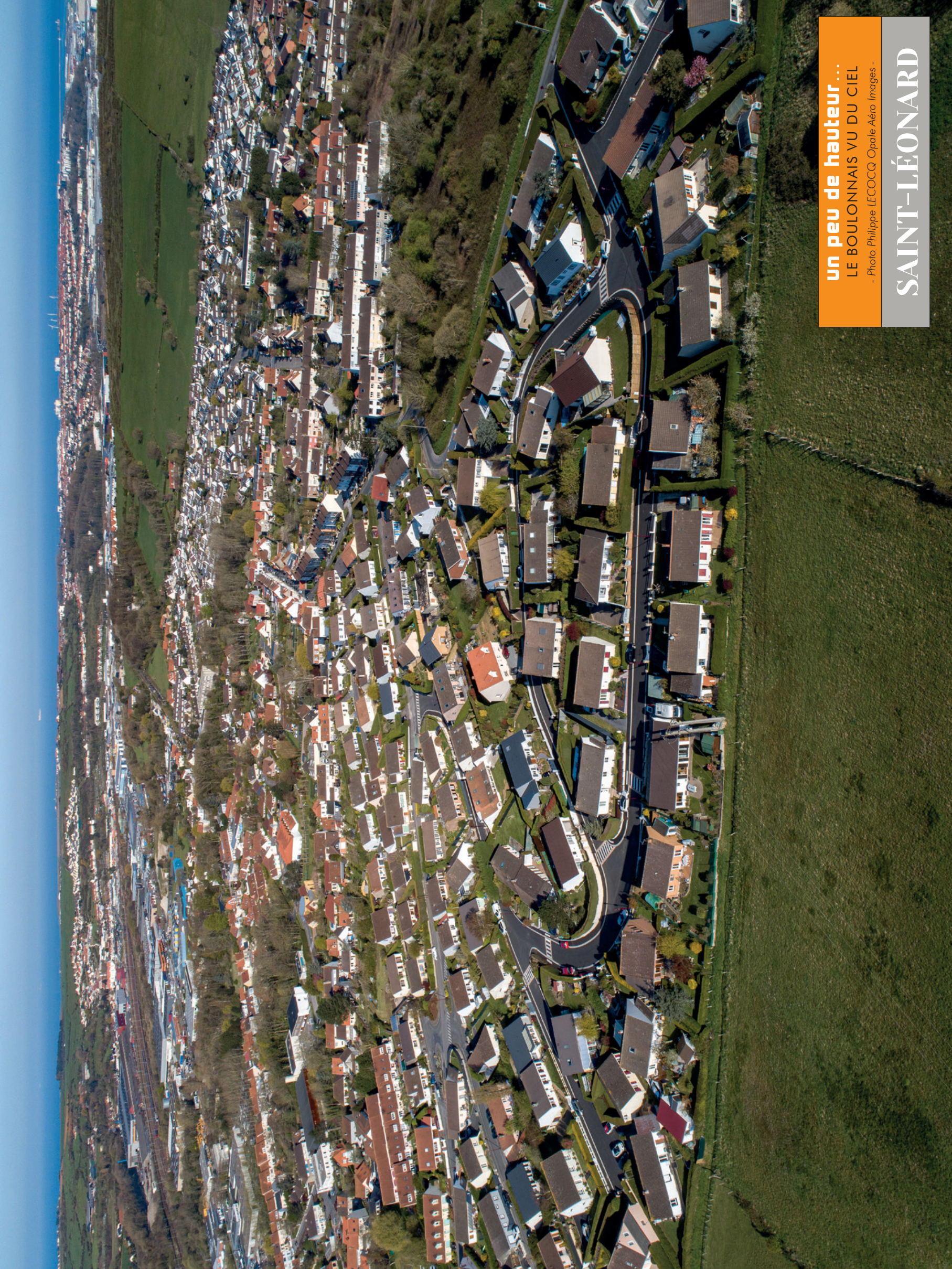
Votre commune a été fortement touchée par les inondations, comment avez-vous vécu cette période ?

Nous avons effectivement été fortement impactés : plus de 396 habitations réparties sur plusieurs secteurs de Saint-Léonard ont subi des dommages à cause de la montée des eaux et du débordement de la Belle Isle. Je tiens avant tout à saluer l'élan de solidarité qui s'est immédiatement mis en place. Des réunions quotidiennes ont été organisées avec les services de la CAB, les maires, et les directeurs généraux des services (DGS), ce qui a permis une solidarité remarquable, tant de la part des élus que des agents et techniciens mobilisés sur le terrain. Une véritable chaîne de solidarité entre communes s'est formée, mettant en évidence le rôle essentiel de la CAB, c'est un pilier et un levier essentiel dans cette gestion de crise. Depuis, plusieurs mesures ont été mises en œuvre avec l'installation d'une caméra équipée d'un système d'alerte SMS pour avertir les habitants des zones à risque. Une deuxième caméra sera bientôt implantée, une initiative innovante dans le Boulonnais. Une pompe immergée a été installée dans le secteur des Bergeronnettes. Elle sera autonome pour répondre rapidement en cas de besoin et enfin une inspection complète des réseaux a été réalisée en collaboration avec la CAB et Véolia, incluant la vérification des clapets anti-retour et un nettoyage des berges.

Vous parlez de l'importance de la CAB, comment intervient-elle au quotidien dans votre commune ?

Je travaille quotidiennement avec les services de la CAB : l'urbanisme, la gestion des déchets, l'assainissement, l'eau, la lecture publique dans les écoles, le parc scénique, les services juridiques, ainsi que la sécurité, la prévention et la santé. C'est un partenariat de grande qualité, qui nous offre un véritable soutien tout en respectant notre autonomie dans la gestion de notre commune et nos décisions. Leur rôle est essentiel, et il y a toujours une grande écoute et disponibilité de leur part.





un peu de hauteur ...
LE BOULONNAIS VU DU CIEL
- Photo Philippe LECOCQ Opale Aéro Images -

SAINT-LÉONARD



Le Président, Frédéric Cuvillier
et le Conseil Communautaire
vous souhaitent

DE

Joyeuses
FÊTES



DE

fin
d'année