

# Agglo rama

www.agglo-boulonnais.fr

Le magazine de l'agglomération boulonnaise

## POUR LES FÊTES, JE PENSE LOCAL

### actualités



Le Festival de la Côte d'Opale a levé le voile sur trois soirées

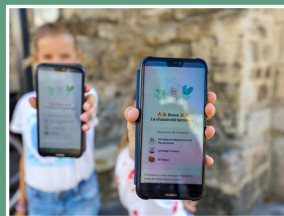


Un label d'excellence européen pour le Centre Hospitalier de Boulogne



Un véritable succès pour le festival « Cinéma à la folie »

### focus



Une envie de balade et de chasse aux trésors ? Totemus !

### portrait



Alexandre Fayeulle, fondateur d'Advens, et du projet Vulnérable



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 micro-crédit social et solidaire

1 600 visiteurs pour le Forum Objectif Emplois

Des ateliers et de la convivialité dans nos pépinières

## p5 Poulpa+, le dispositif qui fait éclore des talents

Neïté, un talent boulonnais monté à la capitale

## p6 Jimmy Gressier mis à l'honneur

Un championnat de France et des rencontres avec ses fans pour TERENCE ATMANE

## p7 La 10<sup>e</sup> édition du Hackathon

Un label d'excellence européen pour le Centre Hospitalier de Boulogne

Le Festival de la Côte d'Opale a levé le voile sur trois soirées

## p8 Être bien vu la nuit

Sensibiliser à la conduite et revoir ses réflexes

## p9 Un véritable succès pour le festival « Cinéma à la folie »

## p10 regard sur votre territoire



©Maxime Prévot

contact



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

**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](mailto:requete@agglo-boulonnais.fr)  
(plus d'infos sur la page « Contact » de notre site)

Retrouvez votre **agglomération** sur

[www.agglo-boulonnais.fr](http://www.agglo-boulonnais.fr)



## p11 dossier

Pour les fêtes, je pense local



©Gigamic

## p21 portrait

Alexandre Fayeulle

## p22 le coin des p'tits curieux

De la mer à l'assiette

## p24 focus

Une envie de balade et de chasse aux trésors ? Totemus !

## p25 fêtes

Partez à la découverte des festivités de Noël de nos communes

Limiter ses déchets à Noël, c'est possible !

L'agglo se mobilise pour l'environnement et pour le tri !



**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](http://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 Cuvillier**

Président de l'Agglomération  
Maire de Boulogne-sur-Mer  
Ancien Ministre

édito

## « POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, ON PENSE LOCAL ! »

Alors que les fêtes de fin d'année approchent, il est temps de penser Boulonnais pour nos repas et cadeaux de Noël. Nos entreprises ont du talent et font vivre des milliers de familles dans notre agglomération. Alors ayons le réflexe circuit-court, ayons le réflexe « made in Boulonnais ».

Cette édition fait la part belle à ces entreprises. Que ce soit dans le domaine de la gastronomie avec les produits de la mer de Capécure ou les desserts de La Charlotte, ou dans d'autres univers, avec des entreprises, fleurons de notre territoire, comme Gigamic, ou l'entreprise Alkos Cosmétiques dont vous retrouvez les produits sous le nom des plus belles marques de luxe.

Faire plaisir à nos proches tout en soutenant nos savoir-faire et nos emplois est un geste vertueux en faveur de notre économie locale.

L'occasion de saluer tous les Boulonnais qui travaillent lors de cette période de fêtes, toutes celles et ceux qui se lèvent très tôt

pour que vos produits préférés puissent être sur vos tables de réveillon.

Et pour les impatients du Festival de la Côte d'Opale, les premiers noms ont été dévoilés : le 10 juillet, Boulogne-sur-Mer accueillera Vanessa Paradis, puis Soprano le 11, avant de terminer en beauté avec Jean-Louis Aubert et Sam Sauvage le 12 juillet.

Une édition anniversaire exceptionnelle puisque le Festival de la Côte d'Opale fêtera ses 50 ans !

Je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !



©F.Briois

©Fabien Coisy



## UN MICRO-CRÉDIT SOCIAL ET SOLIDAIRE

Pour les habitants n'ayant pas la possibilité d'accéder aux crédits bancaires classiques, un service est mis en place par l'agglomération et le Crédit Municipal : le micro-crédit Nouvel Élan.

Ce micro-crédit peut répondre à des besoins variés tels que l'achat ou le remplacement de biens de première nécessité, des frais liés à un emménagement, l'achat ou la réparation d'un véhicule, des dépenses de santé, des frais d'obsèques ou encore le financement d'une formation, de frais de scolarité ou d'un permis de conduire. Il intervient pour des besoins essentiels du quotidien et s'adresse aux habitants des 22 communes de l'agglomération.

Cette aide financière, comprise entre 300 € et 5 000 €, peut être remboursée sur une durée maximale de 48 mois. L'agglomération prend en charge l'intégralité des intérêts à la fin du prêt.

**Ce dispositif favorise l'insertion sociale et professionnelle des personnes ne pouvant accéder au système bancaire traditionnel.** Il leur permet de retrouver une autonomie financière et de faire face plus sereinement à leurs responsabilités.



emplois

## 1 600 VISITEURS POUR LE FORUM OBJECTIF EMPLOIS

Organisé par la Communauté d'agglomération en partenariat avec l'AMIE du Boulonnais, cet événement est devenu un rendez-vous incontournable pour toutes celles et ceux qui souhaitent trouver un emploi, se former, se réorienter ou recruter.

Du CDI au CDD en passant par l'intérim, près de **1 800 postes étaient proposés dans des secteurs clés du territoire** tels que l'agroalimentaire, les services à la personne, la restauration, le bâtiment, la grande distribution...

Ce forum est également l'occasion pour les personnes à la recherche d'emploi d'être accompagnées dans leurs démarches grâce à la présence de partenaires comme France Travail, Mission Locale, Cap Emploi, BGE Littoral Opale, AMIE du Boulonnais ou ISEAH Formation.



solidaire



Hiart Ludovic



Björg Finnbogadóttir et Maïc Vidat

économie

## DES ATELIERS ET DE LA CONVIVIALITÉ DANS NOS PÉPINIÈRES

À Créamanche comme à Haliocap, les créateurs des pépinières sont régulièrement invités à participer à des ateliers et des rendez-vous favorisant les échanges et le partage d'expériences.

Chaque trimestre, l'agglomération propose à des intervenants extérieurs d'animer des temps d'échanges autour de thématiques variées comme la gestion du stress, le bien-être, l'IA... Ces ateliers sont ouverts aux créateurs actuels, mais également aux anciens.

Tout au long de l'année, d'autres rendez-vous viennent rythmer la vie des pépinières : l'happy hour du vendredi matin, les petits-déjeuners de bienvenue, le Noël des pépinières, ainsi que des moments plus ponctuels comme par exemple : un atelier massage Amma, un atelier culinaire ou encore la participation à des salons. L'objectif ? **Favoriser les synergies, multiplier les rencontres entre professionnels et valoriser les pépinières !**

Bienvenue aux deux nouvelles sociétés :

### ● E.I. HIART LUDOVIC

Après une reconversion professionnelle, Ludovic Hiart a choisi d'exercer en tant que **conseiller immobilier indépendant** au sein du réseau IAD France. Il développe également deux activités complémentaires : **le courtage en financement immobilier et le courtage en travaux.**

### ● SEANOVAION

Maïc Vidat et Björg Finnbogadóttir se sont associées pour créer leur société, Seanovation. Elles développent des **produits de la mer innovants surgelés qui rapprochent les consommateurs de la qualité d'un poisson fraîchement pêché.** Les produits sont sans additifs, conservent leur texture, leur goût, et ne perdent pas d'eau !





culture

## POULPA+, LE DISPOSITIF QUI FAIT ÉCLORE DES TALENTS

Depuis 2021, le dispositif Poulpa+, lancé par l'agglo, apporte un soutien concret aux artistes locaux. Le Boulonnais regorge de talents, et les accompagner dans leur développement est l'une des priorités de l'équipe du Poulpaphone !

Workshops, masterclass, ateliers... Des professionnels et artistes viennent régulièrement échanger et former les participants sur des thématiques liées aux musiques actuelles. Les workshops, par exemple, permettent à deux projets sélectionnés de bénéficier d'une journée de coaching scénique et artistique, encadrée par des pros. Le dernier artiste à s'être prêté à l'exercice est le rappeur Jim Hawkins. Cet amoureux de littérature nous a proposé un rap bien écrit aux productions soignées. Il fut accompagné par le talentueux James Iz Cray.

Quant au dernier atelier, animé par le label In the Sun Prod, il affichait complet ! Il a permis de mieux comprendre le fonctionnement de l'industrie musicale et le rôle de ses différents acteurs : manager, tourneur, SACEM, etc.

Le dispositif Poulpa+ met également à disposition un studio de répétition accessible sur inscription pour les artistes locaux.

Impossible d'évoquer le Poulpa+ sans parler de la couveuse, un accompagnement d'un an combinant formation, coaching personnalisé et montée en scène. L'aventure se clôture par un concert de fin de parcours ! Des talents comme Sam Sauvage en sont déjà sortis. Et cette année, tous les regards se tournent vers KAYMS, nous lui souhaitons la même réussite !

[poulpaphone.com/poulpa](http://poulpaphone.com/poulpa)



### NEÏTÉ EN QUELQUES CHIFFRES

Plus de  
**5 000**  
écoutes depuis 1 an

Écoulé dans  
**25**  
pays principalement le Brésil

Retrouve ici  
le DJ set de  
Neïté avec  
le Poulpa+



## NEÏTÉ, UN TALENT BOULONNAIS MONTÉ À LA CAPITALE

Producteur et DJ de musique électronique alternative, Neïté, originaire de Boulogne-sur-Mer, a pris la direction de Paris pour plonger pleinement dans l'univers musical et perfectionner son art.

Sa musique mêle hip-hop, sonorités lusophones et électro française des années 1990 et 2000, créant un style bien à lui. Malgré son installation dans la capitale, il reste très attaché à son territoire. En témoignent ses collaborations avec le festival Poulpaphone, pour lequel il a réalisé une vidéo DJ set. Ce projet met à la fois en lumière le talent local et la beauté des paysages et du patrimoine boulonnais — une fierté pour Neïté.

La vidéo est disponible sur la chaîne YouTube du festival !

Côté création, il a sorti le 13 juin dernier son projet « Digital Destroyed Plaza », un univers musical unique. Inspiré par ses voyages en Asie, notamment au Japon et en Corée du Sud, l'artiste explore de nouvelles textures sonores et y trouve une esthétique qui l'inspire.

Son projet est disponible sur les plateformes d'écoute.



sport

## JIMMY GRESSIER MIS À L'HONNEUR

**Champion du monde du 10 000 mètres** et médaillé de bronze sur 5 000 mètres, la Communauté d'agglomération du Boulonnais et la ville de Boulogne-sur-Mer ont souhaité célébrer et mettre à l'honneur Jimmy Gressier lors d'une cérémonie officielle à l'Hôtel de Ville de Boulogne-sur-Mer le 8 octobre dernier.

Soutenu depuis plusieurs années par la Communauté d'agglomération, **Jimmy incarne les valeurs sportives, d'excellence et de fierté locale** qui inspirent toute une génération !



## UN CHAMPIONNAT DE FRANCE ET DES RENCONTRES AVEC SES FANS POUR TÉRENCE ATMANE

À l'occasion du championnat de France par équipes, TERENCE ATMANE a profité d'un temps entre ses entraînements pour le dédier à ses fans. L'agglo a organisé une action où 8 joueurs ont eu le plaisir d'affronter le Boulonnais lors de mini-matches d'exhibition, s'en est suivie une séance de dédicaces pour le plus grand plaisir des spectateurs.

Les choses sérieuses ont quant à elles commencé le samedi 15 novembre avec la **réception de Quimperlé, qui s'est soldée par une belle victoire** et se sont poursuivies le 26 novembre face à Boulogne-Billancourt pour le championnat de France. Grâce à leur montée au plus haut niveau, le TCB joue dans la cour des grands et dispose de joueurs talentueux tels que TERENCE ATMANE, ARTHUR CAZAUX, HUGO GASTON ou encore SADIO DOUM-BIA.

Billetterie et informations sur le site :

FESTIVAL COTEDOPE.FR



Festival de la Côte d'Opale

10.07.26

vanessa PARADIS

Festival de la Côte d'Opale

12.07.26

Jean-LOUIS AUBERT



**10<sup>È</sup> ÉDITION** **7 8 9 NOVEMBRE 2025** **BOULOGNE-SUR-MER** **48H NON-STOP GRATUIT**

# HACKATHON

**MER & LITTORAL**

— INNOVATION — CRÉATIVITÉ — COLLABORATION  
— ACCOMPAGNEMENT — RÉSEAUTAGE  
— TREMPIN — CONVIVIALITÉ

**FESTIVAL INNOVATION MER & LITTORAL BOULOGNE-SUR-MER 2025**

INFORMATIONS & INSCRIPTIONS

Logos partenaires : Boulonnais, fse, ulco, INRENT, sj, cico, AMIC, etc.

## innovation

# LA 10<sup>e</sup> ÉDITION DU HACKATHON

Huit heures non-stop pour innover et collaborer en équipe sur des défis spécifiques : c'est le pari relevé par l'ensemble des participants du Hackathon Mer & Littoral. Étudiants, professionnels ou simples curieux se sont retrouvés le temps d'un week-end début novembre pour **partager leurs idées et prototyper des solutions autour de 10 défis**.

Félicitations aux lauréats :

**Seacircle Hatchery**, qui propose un kit à embarquer sur les bateaux de pêche, permettant de récupérer et incuber les œufs issus des coproduits de pêche afin de leur offrir une seconde chance d'éclosion.

**360° Marina**, qui imagine une tour panoramique durable équipée de fenêtres photovoltaïques accueillant commerces, animations, événements au cœur de la marina.

**Eau'verdose**, qui imagine un dispositif de dessalement simple et économique transformant l'eau de mer en eau douce pour les usages quotidiens.

Et un grand bravo également aux deux équipes coup de cœur : **Bustavia** (une découverte du territoire en bus, ponctuée de dégustations locales) et **Mermiton** (une randonnée gourmande de 14 km pour faire découvrir les savoir-faire culinaires).

## UN LABEL D'EXCELLENCE EUROPÉEN POUR L'HÔPITAL DUCHENNE

C'est à Berlin, lors du congrès annuel de l'ESMO (congrès international de cancérologie), que le centre hospitalier de Boulogne-sur-Mer a été labellisé pour trois ans comme centre disposant **d'une filière oncopalliative intégrée, une distinction internationale**. Cela signifie qu'il possède une structure palliative répondant aux standards internationaux et qu'il assure une prise en charge conjointe onco-palliative pour les cancers avancés. Grâce à ce label, un fonds d'aide financière pour des projets de recherche leur devient accessible, et le centre peut accueillir des médecins membres de l'ESMO en formation.



Centre Hospitalier Boulogne-sur-Mer

## culture

# LE FESTIVAL DE LA CÔTE D'OPALE A LEVÉ LE VOILE SUR TROIS SOIRÉES QUI S'ANNONCENT DÉJÀ INCONTOURNABLES

Le 10 juillet, c'est Vanessa Paradis qui fera un retour sur scène attendu en passant par Boulogne-sur-Mer. On ne présente plus cette artiste aux multiples talents et à la voix singulière qui demeure une figure emblématique de la chanson française.

Le samedi 11 juillet, Soprano mettra le feu à la scène du Festival de la Côte d'Opale pour un live spectaculaire et événement qui réunira toute la famille.

Le 12 juillet, ça sera au tour de Jean-Louis Aubert, légende du rock pour une soirée de clôture intense et chaleureuse entre des titres qui ont marqué plusieurs générations et des trésors plus méconnus. L'affiche sera partagée avec Sam Sauvage, artiste boulonnais, qui fait beaucoup parler de lui et qui viendra partager chez lui son énergie communicative.

D'autres annonces sont à venir. La billetterie est déjà disponible sur le site [festivalcotedopale.fr](https://festivalcotedopale.fr) et dans vos points de vente habituels. Scannez le QR code pour en savoir plus.

Pour ses 50 ans, le Festival de la Côte d'Opale peut compter sur le soutien indéfectible de la Communauté d'Agglomération du Boulonnais pour réaffirmer son ambition : proposer des moments forts, rassembler tous les publics et offrir un été musical d'exception.





## prévention

### ÊTRE BIEN VU LA NUIT

**Chaque année, avec l'opération « Bien Vu », la communauté d'agglomération sensibilise les habitants aux risques liés au manque de visibilité.**

Avec la nuit qui tombe plus tôt en novembre, **il est essentiel d'être bien équipé pour circuler en toute sécurité.** Cette opération se compose de trois volets. Le premier consiste en des contrôles, menés avec la gendarmerie, la police nationale et les polices municipales, auprès des automobilistes et de l'ensemble des usagers. Aucune sanction n'est appliquée : il s'agit d'une action purement préventive.

**Des distributions de reflexite et de kits de visibilité** sont ensuite organisées dans plusieurs communes ainsi qu'au sein de l'hôtel communautaire de la CAB. Enfin, les élèves de 6<sup>e</sup> de collèges volontaires sont sensibilisés grâce à des ateliers de pose de bandes réfléchissantes, encadrés par leurs professeurs d'arts plastiques. L'opération est également déployée dans certaines entreprises de Capécure afin de sensibiliser les salariés qui circulent de nuit.



## prévention

### SENSIBILISER À LA CONDUITE ET REVOIR SES RÉFLEXES !

**L'agglomération relance, comme chaque année, son action « Seniors au volant » pour faire le point sur les réflexes, revoir certains points du code de la route, pour rassurer les seniors dans leur conduite.**

Le trafic devient de plus en plus dense et, avec l'âge, les réflexes ainsi que l'acuité visuelle diminuent. « Seniors au volant » se compose de deux temps forts : une partie théorique et une partie pratique.

La matinée est consacrée à une **conférence sur les risques routiers**, abordant des thèmes tels que le temps de réaction, la vitesse, l'audition, la vision, l'alcool, les ronds-points, etc.

La seconde partie de la journée (sur rendez-vous) consiste en une **séance pratique de conduite avec un moniteur, accompagnée d'un test visuel et auditif.**

L'objectif de cette journée est de rassurer les usagers, de les sensibiliser et de leur permettre de reprendre la route plus sereinement !





# UN VÉRITABLE SUCCÈS POUR LE FESTIVAL « CINÉMA À LA FOLIE »

6 projections  
sur 3 jours



Du 17 au 19 octobre, la première édition du festival « Cinéma à la Folie » a posé ses valises dans huit villes de France dont Boulogne-sur-Mer, avec pour ambition de déstigmatiser les maladies mentales. Cet événement a pleinement réussi sa mission, en témoignant les nombreux débats et les riches échanges entre le public et les intervenants.



En France, 13 millions de personnes sont touchées par un trouble psychique et 3 millions vivent avec des troubles sévères. Malgré ces chiffres, la santé mentale reste trop souvent source d'incompréhensions. Le gouvernement a d'ailleurs **fait de la santé mentale la grande cause nationale en 2025**. La création de ce festival n'est donc pas un hasard : son succès a montré le besoin du grand public d'aborder ce sujet, de s'exprimer et d'en avoir une vision plus positive.

#### Documentaires diffusés :

- Emprise numérique, 5 femmes contre les big 5
- Mange-moi
- Nos folies ordinaires

#### Films diffusés :

- La vie de ma mère
- Le soleil de trop près
- Les rêveurs

900 personnes sont venues découvrir les trois documentaires

**et les trois films proposés par le festival**, autour de thématiques variées : bipolarité, emprise numérique, troubles alimentaires, schizophrénie, dépression ou encore trouble borderline. L'objectif de ce festival : aller à la rencontre d'un public parfois éloigné de ce type d'événement. Grâce à l'accès gratuit aux projections et aux débats, chacun a pu pousser les portes du cinéma Mégarama et **libérer la parole autour de la santé mentale**. Après chaque projection, réalisateur ou équipe du film, associations, professionnels médicaux, personnes concernées ont pu échanger avec le public. Ces rencontres furent riches en émotion et en bienveillance.





Boulogne-sur-Mer, ©Maxime Prévot

## VOTRE REGARD SUR LE TERRITOIRE

### Merci aux participants pour leurs photos !

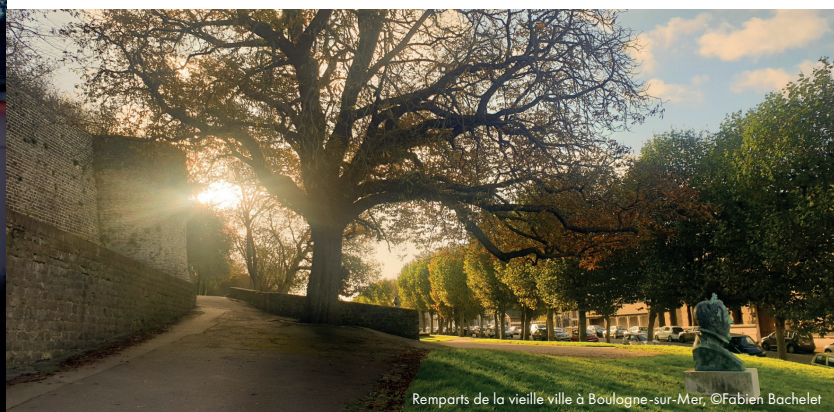
Petit rappel des règles pour le prochain numéro : il vous suffit de photographier le territoire, votre commune ou ses animations (en précisant le lieu et la date du cliché) puis de taguer notre compte instagram :

**#aggloboulo** sur votre photo ou de nous l'envoyer à l'adresse mail :

**participation@agblo-boulo.fr**

Nous sélectionnerons plusieurs photos qui seront publiées dans notre numéro du mois de février. Vous avez jusqu'au **22 janvier** pour participer.

C'est à vous de jouer, montrez-nous votre vision du territoire !



Remparts de la vieille ville à Boulogne-sur-Mer, ©Fabien Bachelet







**POUR LES FÊTES,  
JE PENSE LOCAL**



## Un territoire riche en produits locaux, profitez-en pour vos fêtes de fin d'année !

Entre terre et mer, une expression qui décrit aussi bien les paysages de notre territoire que la richesse de ses produits locaux. De la gastronomie aux jeux de société, en passant par les produits de beauté, le savoir-faire boulonnais se retrouve dans de nombreuses entreprises tenues par des passionnés.

Son patrimoine, sa ruralité, son histoire maritime et sa localisation font partie des atouts majeurs du territoire. Celui-ci se distingue aussi par son dynamisme économique : de l'entreprise familiale à la société tournée vers l'international, il n'y a qu'un pas. Le Boulonnais est doté de 11 parcs d'activités répartis sur différentes communes, proposant ainsi un tissu économique très diversifié.

### ACHETER LOCAL

À une époque où consommer et acheter local est devenu une véritable préoccupation, disposer sur son propre territoire de plusieurs entreprises et commerces qui valorisent le "fait ici" est une chance. Qu'il s'agisse de producteurs, d'artisans, de commerces de proximité, mais aussi d'entreprises plus importantes, ils participent et contribuent à la vie économique du Boulonnais. Alors partez à la rencontre de ses professionnels pour découvrir un savoir-faire local !

### À L'APPROCHE DES FÊTES, PENSEZ ÉCO-RESPONSABLE

Qui dit fêtes de fin d'année, dit repas gourmands et cadeaux à offrir. Ne cherchez plus : pensez une fois de plus local ! Impossible d'évoquer un menu de fête sans parler des produits de la mer, et ici, à Boulogne-sur-Mer, nous sommes au bon endroit pour régaler vos convives. Leader du marché européen, **Capécure regorge de produits d'excellence** : coquilles Saint-Jacques, crevettes, saumon fumé et bien d'autres encore. Pour les amateurs de viande : **de nombreuses fermes du territoire proposent des produits locaux de qualité**, certaines disposant même des distributeurs automatiques accessibles 24 h/24. Et pour la note sucrée, on peut citer La Charlotte pour ses délicieux gâteaux et glaces artisanales. Enfin, côté cadeaux, misez sur une valeur sûre « made in Boulonnais » : **les jeux de société Gigamic !**





# Capécure, le rungis local

La journée, Capécure semble calme... et pourtant, dès le petit matin, cette zone d'activités devient une véritable fourmilière ! Véritable carrefour logistique, elle est reconnue pour ses nombreuses entreprises de la filière halieutique, sa réputation de leader du marché européen n'est plus à prouver. Capécure est un atout majeur, non seulement pour la ville de Boulogne-sur-Mer, mais aussi pour l'ensemble du territoire. Grâce au savoir-faire des professionnels qui y travaillent, les habitants, et bien au-delà, bénéficient de produits d'une qualité exceptionnelle.

## Découvrons une journée type dans Capécure :

### AU PETIT MATIN : BASSIN LOUBET

Débarquement de la pêche du jour/de la marée (pour les fileyeurs/coquillards, une marée dure moins de 24 h, mais elle peut aller jusqu'à 3-4 jours pour les chalutiers)

### 4H : HALLE À MARÉE

Le poisson débarqué est transporté dans des modules réfrigérés (la Halle à Marée en compte 9 440 m<sup>2</sup> au total) dans l'attente de son allotissement et de son transport. La Halle à Marée de Boulogne est la seule en France à être partenaire du programme Mr.Goodfish et à permettre ainsi aux acheteurs de s'assurer que le poisson acheté est de saison et provient d'une pêche respectueuse de la ressource. Elle est également certifiée ISO 22000 pour la sécurité sanitaire.

### ENTRE 5H ET 6H : LA CRIÉE

Le poisson est vendu aux enchères au cadran et à distance par internet, 6 jours/7 (hors dimanches). Plus de 70 espèces sont vendues aux enchères à Boulogne.

### 7H : ATELIER DE MAREYAGE

Le mareyeur est également un maillon incontournable de la filière. Il assure le lien entre la production et la commercialisation, prépare les produits suivant les attentes du marché et en assure la qualité et la traçabilité. Les entreprises de mareyage assurent aussi la transmission du savoir-faire qui a fait la réputation de la place boulonnaise, notamment le filetage.



© F. Briois

### 8H-9H : GARE DE MARÉE

La gare routière de marée est la plus importante d'Europe. Avec ses 500 m de long, elle permet de préparer le chargement simultané de 110 gros porteurs qui iront livrer les marchandises préparées par les mareyeurs dans toute l'Europe.

Le poisson est ensuite dans vos étals les plus proches pour une dégustation la plus fraîche possible ! **Le poisson parti de Boulogne le matin est commercialisé en France dans la journée ainsi qu'à l'étranger à J+1.**



© F. Briois



## Océan Délices, le spécialiste des mets de la mer

Gravlax, sushis, tartares, verrines, rôtis farcis... Vous avez forcément déjà croisé leurs produits dans les rayons de la grande distribution ou chez certains poissonniers.

Chauds ou froids, ces mets sont élaborés à partir de poissons frais, principalement du saumon, mais aussi du cabillaud, du lieu noir, de la truite ou encore du haddock.

Leur produit phare ? Le rôti de saumon, composé d'un filet farci décliné en plusieurs recettes : emmental, Saint-Jacques, provençale, crabe, asperge, truite-parmesan, etc. Ce sont plus de 10 000 rôtis qui sortent chaque semaine de l'atelier !

**Une équipe interne, épaulée de consultants extérieurs, imagine chaque année de nouvelles recettes tout en préservant la qualité et le savoir-faire artisanal.**

À l'approche des fêtes, l'activité s'intensifie : en seulement deux semaines, le chiffre d'affaires est multiplié par 2,5. La tendance de l'apéritif dînatoire se confirme tout au long de l'année, et particulièrement en période festive, avec des verrines produites en grand nombre.

Pour répondre à cette hausse de la demande, l'entreprise renforce ses effectifs : **de 56 salariés permanents et une vingtaine d'intérimaires, elle passe à près de 100 personnes en fin d'année.** Les 2 000 m<sup>2</sup> de production sont répartis en trois zones : préparation, assemblage et expédition. Chaque salarié y joue un rôle clé.

« Notre implantation sur la zone de Capécure est un réel atout aussi bien en termes d'approvisionnements de poissons frais qu'en termes de logistique. » – Guillaume Ducamp. Cette implantation stratégique permet une livraison rapide dans toute l'Europe. Plus de 15 % de la production est exportée en Belgique, au Luxembourg, en Espagne et en Italie. Chaque pays ayant ses propres goûts, l'entreprise s'adapte sans cesse aux tendances du marché.



Entreprise familiale depuis 2004, Océan Délices est dirigée par la famille Ducamp. Le fils, Guillaume Ducamp, arrivé en 2007, a pris la relève cette année. Spécialisée dans les produits traiteurs et les préparations à base de poissons frais, l'entreprise ne cesse d'innover pour le plus grand bonheur des gourmets.



**Vous pouvez dès à présent passer commande en ligne sous forme de click & collect :  
[OCEANDELICES.COM](https://www.oceandelices.com)**





# La Crustacerie, des produits de la mer frais, livrés près de chez vous

L'histoire commence en 2006 avec L'Argonaute à Boulogne-sur-Mer, un négoce traditionnel. Les projets se développent ensuite à Grand-Fort-Philippe et à Cherbourg, un atelier de marée d'un côté, un vivier de l'autre et chacun doté d'une boutique. L'arrivée de la crise sanitaire a bouleversé les modes de consommation : pour créer un lien direct entre producteurs et consommateurs grâce à la livraison, La Crustacerie est née.



Ce concept de **drive de la mer** a immédiatement conquis les particuliers, privés d'accès aux produits de la mer pendant la crise sanitaire. Dans le Boulonnais, **quoi de mieux que de pouvoir commander poissons et crustacés en un simple clic ?**

Cette période a accéléré l'évolution des métiers : une nouvelle manière d'envisager le mareyage et toute la filière pêche. Il est important de rappeler que derrière [lacrustacerie.fr](https://lacrustacerie.fr) se trouve une véritable équipe de passionnés basée à Boulogne-sur-Mer, qui propose chaque semaine des offres de poissons, de crustacés et des plats préparés aux recettes variées. « Notre objectif est de poursuivre sur cette lancée, de développer le commerce, le nombre de dépôts et bien évidemment la clientèle », confie Antoine Ravin, fondateur de La Crustacerie.

La Crustacerie, c'est aussi de l'événementiel : repas sur mesure, dégustations, moments de partage... tout est pensé pour vivre une expérience conviviale autour de produits de qualité. On pourrait croire qu'Antoine Ravin souhaite s'arrêter là, mais c'est sans compter son envie de proposer un concept tendance aux Boulonnais, sur un terri-

toire aux compétences uniques. À Grand-Fort-Philippe, il a imaginé un véritable lieu de vie mêlant atelier de marée, cuisine, boutique et espace de dégustation. Son ambition : implanter ce concept au cœur de Capécure afin d'apporter de l'attractivité et d'accompagner les nouvelles tendances de consommation.

## DÉPÔTS DE LA CRUSTACERIE SUR L'AGGLO :

- **Wimereux** : à domicile le jeudi, dépôt Baston, brasserie du Goulot, le vendredi
- **La Capelle-lès-Boulogne** : dépôt Bouchons et Délices le vendredi
- **Condette** : à domicile le jeudi et

vendredi, dépôt La ferme de Florincourt le vendredi

- **Neufchâtel-Hardelot** : à domicile le jeudi et vendredi, dépôt Le clos d'Hardelot le vendredi

- **Boulogne-sur-Mer** : dépôt La Crustacerie le jeudi et vendredi, dépôt Proqua (centre-ville) le vendredi

- **Baincthun** : saperlipopette le jeudi et vendredi

- livraison lieu de travail le jeudi et vendredi (zone Wimereux, Boulogne)

[boutique.lacrustacerie.fr](https://boutique.lacrustacerie.fr)



**En attendant, pour vos fêtes de fin d'année, La Crustacerie propose noix de Saint-Jacques, homard, huîtres, bar, coquillages et crustacés (bulots, tourteaux, oursins...), ainsi que des plateaux de fruits de mer en kit !**  
**06 64 97 54 08**





## Pour vos fêtes, 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 Verdun  
62200 Boulogne-sur-Mer  
03 21 87 28 87  
bourgain-et-fils.com

### **MARCEL BAEY**

22, Boulevard Sarraz Bournet  
62480 Le Portel  
03 21 83 62 00  
marcelbaey.fr

### **SALAISONS CORRUE**

24, rue du Docteur Duchenne  
62200 Boulogne-sur-Mer  
03 21 33 17 33  
corrue.fr

### **ACCARY**

3, rue Louis Fontaine  
62200 Boulogne-sur-Mer  
03 21 31 66 20  
accarysalaisons.fr

### **NORDVIK SAS**

170, rue Pierre et Auguste Vanheeckoet  
62480 Le Portel  
nordvik.fr

### **L'ARGONAUTE/LA CRUSTACERIE**

Poissonnerie en ligne, livraison à domicile ou en point retrait 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  
62200 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 Wimille  
03 21 87 56 99  
lesentreesdelamer.com





# La Charlotte, de la pâtisserie familiale à la vision internationale

**Née en 1996 par le chef pâtissier et glacier Fabrice Legagneur, La Charlotte a débuté dans une petite boutique dans le centre-ville de Boulogne-sur-Mer avant de s'agrandir et de s'installer à Outreau, puis en 1998 à Hesdin-l'Abbé sur la zone d'activités de Landacres.**

Avec l'ambition de produire des desserts de haute qualité à grande échelle tout en respectant le savoir-faire artisanal, l'entreprise fut précurseuse dans le domaine du surgelé.

Entreprise à taille humaine, La Charlotte a connu un développement rapide, marqué par son agrandissement et par la construction d'une zone de stockage pouvant accueillir 4 000 palettes. « Nous avons connu une très belle croissance jusqu'en 2013, l'année où le groupe Senoble, leader mondial du yaourt, est entré au capital de La Charlotte. Cela nous a permis d'affirmer notre identité : proposer du premium dans le surgelé et de nous développer à l'international » — Pierre-Antoine Cravageot, directeur général adjoint.

Avec 28 millions de chiffre d'affaires par an, La Charlotte confirme son évolution dans la pâtisserie et la glace.

Cette évolution, l'entreprise la doit avant tout à **la qualité de ses produits, élaborés à partir de matières premières**

**nobles, et autant que possible locales.** Elle la doit aussi à ses 200 salariés : une véritable fourmilière où chacun joue un rôle essentiel. Chaque zone de production a sa spécialité, cuisson des biscuits, préparation des mousses, assemblage... et ce sont près de 50 personnes qui participent à chaque étape de la fabrication d'un produit.

La Charlotte s'est toujours démarquée par son cheesecake et par ses pâtisseries individuelles. Habituee à collaborer avec des professionnels de la restauration et avec des enseignes comme Picard, l'entreprise a lancé il y a trois ans **une gamme originale de pâtisseries trompe-l'œil : 12 fruits déclinés**, désormais disponibles dans de nombreuses grandes et moyennes surfaces.

Et impossible de parler de La Charlotte sans évoquer ses pâtisseries de Noël ! Chaque année, les équipes travaillent plus d'un an à l'avance sur cette période cruciale, qui représente près de 30 % du chiffre d'affaires. De nouvelles créations festives voient le jour à chaque saison pour ravir les gourmands !





## Derrière les marques de luxe, le savoir-faire local d'Alkos Cosmétiques

**Autrefois produits par la société Conté, implantée à Boulogne-sur-Mer, les crayons de maquillage, véritable cœur de métier depuis l'origine, restent aujourd'hui encore des produits phares. Devenue Alkos Cosmétiques, la société s'est progressivement diversifiée et fut achetée par le groupe canadien KDC/ONE en 2019.**

Installée sur le parc d'activités de Landacres depuis 2003, Alkos Cosmétiques fut l'une des premières entreprises à s'y implanter. Elle s'étend aujourd'hui sur 10 000 m<sup>2</sup> et compte environ 120 salariés. **Vous avez peut-être chez vous un crayon de maquillage made in France ? Si oui, il vient d'Hesdin-l'Abbé, seul site français fabricant de crayons cosmétiques !** Plus de 20 millions de crayons y sont produits chaque année — soit 120 000 en une matinée.

La fabrication des crayons se décline en quatre activités : le crayon en bois, le crayon plastique, le feutre eyeliner et le crayon rétractable. « Pour donner un ordre d'idée, il faut entre 8 et 12 semaines pour fabriquer un crayon en bois, tous réalisés à partir de cèdre de Californie, quelle que soit la marque cliente. » — François Gonnet, directeur du site.

En 2020, l'entreprise a élargi ses compétences en se lançant dans la fabrication de savons cosmétiques pour des maisons prestigieuses telles que Dior, Hermès ou Chanel. Du malaxage des matières au séchage final, en passant par le frappage du nom du client sur le savon, quatre semaines sont nécessaires à la production d'un lot.

Et la diversification continue ! **Alkos Cosmétiques a récemment investi dans de nouvelles lignes de production, dédiées au rouge à lèvres et au mascara.** Pour ce développement, l'agglomération a participé à hauteur de 100 000 €. « La production de rouges à lèvres débutera l'an prochain, tandis que la ligne mascara est opérationnelle depuis septembre, on affiche déjà près d'un million d'unités produites » nous annonce François Gonnet, directeur du site. La première cuve de pâte à mascara est arrivée en novembre. Contrôle qualité, laboratoire de vernissage, lignes de production, espaces de stockage, traçabilité... La fabrication de produits cosmétiques exige un haut niveau de rigueur et de précision. **Chez Alkos Cosmétiques, chaque salarié maîtrise un savoir-faire bien spécifique.**



**Vous êtes amateur de jeux de société ? Vous avez sans doute, sans même le savoir, chez vous un jeu « made in Boulonnais » ! Créée en 1991 par trois frères passionnés, Gigamic est née d'un constat : le jeu de société n'a ni âge, ni culture, il rassemble. Et le pari est réussi !**

Aujourd'hui, Gigamic compte 51 salariés permanents, un effectif qui grimpe à 70 personnes en fin d'année, et fait partie du groupe Hachette. C'est également deux sites, le siège à Wimereux et l'entrepôt à Wimille et c'est surtout 3 activités : **l'édition, la localisation et la distribution.**

Pour l'édition, comme dans le monde du livre, l'auteur propose une idée ou un prototype, et l'éditeur transforme le tout en un jeu prêt à être commercialisé. Concernant la localisation, il s'agit d'adapter des jeux étrangers au marché français (traduction, design, illustrations...). Et la troisième activité, Gigamic diffuse également les créations d'éditeurs indépendants, leur offrant ainsi une large visibilité !

Avec **3 000 points de vente en France** et une présence dans **75 pays**, Gigamic s'est imposée comme un **véritable acteur du jeu de société.**

Autrefois réservé aux enfants ou aux « geeks », le jeu est aujourd'hui un loisir universel, une déconnexion conviviale et abordable qui **rassemble et éloigne des écrans.** Les tendances actuelles ? Des jeux rapides, aux règles simples et vendus à moins de 20 €, souvent des jeux de cartes.

Leur best-seller : **Dékal**, avec 350 000 exemplaires vendus en un an, suivi de **Gagne ton papa** et **6 qui prend !**

Avec environ 80 nouveautés par an, Gigamic poursuit aussi une démarche plus éco-responsable : fini les boîtes métalliques, place au carton recyclé ! Les cartons d'emballage sont réutilisés, et les bâches d'événements deviennent des trousseaux ou coussins. Une belle façon d'allier plaisir de jouer et respect de l'environnement.

#### LA SÉLECTION DE BENJAMIN DAMBRINE-DEGOSSE, DIRECTEUR GÉNÉRAL, POUR LES FÊTES :



##### Pour le jeune public : Archeo

Une réelle expérience de jeu, ludique et tactile, où l'on devient archéologue. Une mécanique de fouille en 3D !



##### Pour la famille : Dékal

Un jeu de cartes malin, riche en tactique !



##### Pour la famille : 13 feuilles

Un jeu de cartes stratégique où il faut se débarrasser de ses cartes de manière astucieuse !

# Gigamic fait jouer petits et grands, de Boulogne aux quatre coins du monde





## Consommer localement et de saison, une priorité de l'agglo

La communauté d'agglomération du Boulonnais s'est engagée dans une démarche de **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** afin de répondre aux enjeux actuels : l'alimentation durable, saine, de proximité et accessible aux habitants.

Labellisée au niveau national depuis mars 2025, l'agglo a défini plusieurs priorités autour des circuits courts et de proximité, de l'environnement, de la restauration collective locale, du gaspillage alimentaire, des pratiques alimentaires ou encore des terres agricoles.

Pour accompagner de manière concrète les porteurs de projets à concrétiser une action ou à améliorer des actions déjà en place et entrant dans le cadre du PAT, l'agglo a réservé une enveloppe financière et lance un appel à projets. Associations, coopératives, centres sociaux, communes ou encore toutes structures situées sur le territoire de la CAB, vous pouvez obtenir jusqu'à 5 000 € par projet. Celui-ci doit démarrer dans les 4 mois suivant la signature.

### CONSOMMER LOCAL

Viandes, produits laitiers, fruits, légumes, boissons... **Le territoire regorge de fermes et de brasseries qui proposent des produits de qualité et valorisent une véritable maîtrise artisanale.**

Pour consommer local, partez à la rencontre de nos producteurs directement sur place ou profitez des nombreux casiers implantés sur l'agglo, qui vous permettent d'accéder à des produits locaux et de saison à tout moment de la journée !

Soutenir ces initiatives, c'est contribuer à pérenniser ce mode de distribution responsable.

### Lien vers le formulaire :

<https://form.jotform.com/251171145362348>



Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial**

**Enquête sur vos habitudes alimentaires**

**Comment tu manges**

Aidez-nous à mieux comprendre votre façon de consommer en répondant à notre questionnaire

TOUTES LES INFOS SUR **agglo-boulonnais.fr**

Communauté d'agglomération du Boulonnais  
[www.agglo-boulonnais.fr](http://www.agglo-boulonnais.fr)

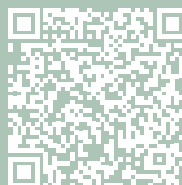
**Plan Climat**  
Air Énergie Territorial du Boulonnais



©Popote

### VOTRE AVIS COMPTE !

Afin de cibler au mieux vos besoins et connaître vos habitudes alimentaires, une enquête a également été lancée en ligne :





RENCONTRE AVEC

## ALEXANDRE FAYEULLE

FONDATEUR D'ADVENS, ENTREPRISE DE CYBERSÉCURITÉ ET DU PROJET VULNÉRABLE

Nous sommes tous vulnérables. Cette simple phrase pourrait résumer la pensée d'Alexandre Fayeulle. C'est d'ailleurs autour de cette conviction qu'il a fondé le projet Vulnérable, avec l'ambition de changer le regard porté sur la vulnérabilité. Il rassemble citoyens, entreprises, associations, chercheurs, médias autour de ce même sujet et avec la même volonté de faire bouger les choses.



### La vulnérabilité est souvent mal perçue. Quelle est votre vision ?

C'est un constat, 84 % des gens ont une représentation négative de ce mot, et malheureusement cela a des conséquences sur la société. Notre vulnérabilité on la cache, on l'exclut. Dans les entreprises c'est vu comme un frein à la performance, etc. Ce qui fait qu'on exclut ces personnes perçues comme vulnérables dès l'école. On est tous vulnérables, et lorsque la vulnérabilité est affectée elle peut causer des problèmes, mais elle peut être source de belles choses, c'est un puissant levier de transformation.



© Geraldine Aresteanu

### Qu'est-ce qui a inspiré la création du projet Vulnérable ?

Par ma propre expérience. Cela fait 30 ans que je travaille dans la vulnérabilité numérique, des risques numériques et aujourd'hui c'est la rencontre avec ma propre vulnérabilité qui a agit comme un déclic. J'ai été diagnostiqué d'un cancer il y a 6 ans, qui a pris une forme incurable il y a 3 ans. Mon premier réflexe fut de lutter, ensuite j'ai pris conscience qu'il fallait accueillir cette maladie, l'accepter. Elle m'a transformé, et m'a élevé en tant qu'individu. Les difficultés auxquelles on fait face peuvent être source de choses positives. On gagnerait à voir autrement la vulnérabilité, c'est comme ça qu'est né ce projet.

Et enfin il y a mon livre qui est sorti le 2 octobre.

### Que raconte votre livre ?

Il raconte tout mon parcours et mon riche apprentissage de la vulnérabilité. Comment j'ai fait de ma maladie, une force. Comment elle a développé chez moi de nouvelles ressources et comment elle fait de moi un chef d'entreprise plus « augmenté ». Comment elle transforme mon entreprise et comment selon moi elle peut transformer la société.

### Quelles actions avez-vous déjà menées ?

Nous avons commencé avec le Vendée Globe en 2024, deux bateaux

Retrouvez sur le site **VULNERABLE.ORG** de nombreuses ressources (guide pratique, actualités, le tour du monde des vulnérables...)





## DE LA MER À L'ASSIETTE

Dans la mer, on trouve beaucoup de poissons, de crustacés ou encore des algues. Cet écosystème est aussi un lieu de travail pour beaucoup de personnes !

La situation géographique de Boulogne-sur-Mer fait que cette ville et le Boulonnais disposent d'un littoral et aussi d'activités de production halieutique, situées principalement à Capécure.

### PETIT LEXIQUE DE CAPÉCURE !

**Halieutique** : qui concerne la pêche.

**Mareyage** : le fait d'acheter du poisson en grande quantité, le préparer (le plus souvent en filet) et le revendre.

**Transformation** : le fait de transformer le poisson, le préparer en plat cuisiné, le conserver ou le congeler.

**Logistique** : le fait d'amener un produit à un autre endroit : transports, stockage...

**Pêche de saison** : c'est une pêche qui respecte le rythme de vie et de reproduction des poissons.

### CAPÉCURE, TU CONNAIS ?

C'est une zone d'activités située au cœur de Boulogne-sur-Mer où travaillent de nombreuses entreprises liées à la pêche. Elles y achètent le poisson, le préparent, le transforment en plats cuisinés, le surgèlent ou encore le transportent.

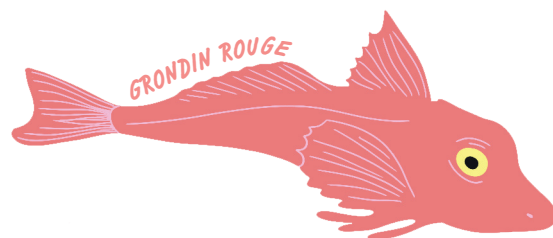
En résumé, tous les métiers, depuis l'arrivée du poisson au port jusqu'à sa distribution dans les magasins, se trouvent réunis à Capécure. Si tu as l'occasion d'y aller très tôt le matin, tu verras que c'est une vraie fourmilière avec le nombre de camions qui déambulent !

### AU LARGE DE NOS CÔTES, ON PEUT PÊCHER BEAUCOUP D'ESPÈCES DIFFÉRENTES :

Le cabillaud, le merlan, la sole, la raie bouclée et la raie douce, le grondin rouge, la roussette, le maquereau, le hareng, le bar, la crevette grise, l'araignée de mer, la coquille Saint-Jacques, l'encornet, la seiche, le bulot...

### ATTENTION, SELON LES SAISONS !

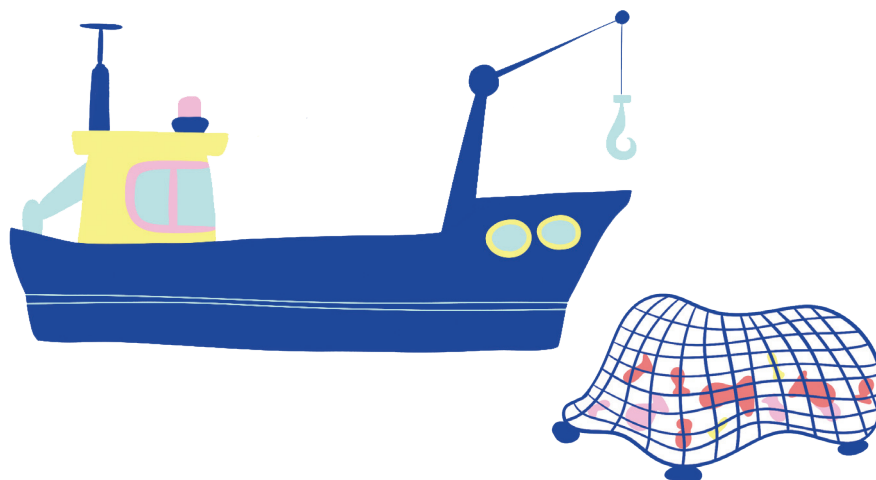
Un partenariat existe avec Mr.Goodfish pour respecter les produits de la mer de saison ! Mr.Goodfish, c'est un programme européen qui aide à choisir les poissons à consommer au bon moment, pour protéger la mer.





## POUR PÊCHER, NOS PÊCHEURS UTILISENT DE NOMBREUSES TECHNIQUES DIFFÉRENTES SELON LES ESPÈCES :

Tout d'abord, il y a la pêche hauturière (ou grande pêche), qui peut durer d'une dizaine de jours jusqu'à deux mois. Ensuite, la pêche côtière dure généralement jusqu'à cinq jours. Et enfin, la « petite pêche », qui se fait sur une seule journée. À Boulogne-sur-Mer, cette petite pêche comprend par exemple la pêche au casier, les fileyeurs (de grands filets posés dans la mer) et les coquillards (bateaux spécialisés qui raclent le fond de la mer pour ramasser les coquillages).



## LE RETOUR DE PÊCHE SE FAIT AU PORT DE BOULOGNE-SUR-MER,

où les poissons sont directement débarqués et enregistrés. Ils sont transportés dans des modules réfrigérés en attente de transport.

## ENSUITE, C'EST À LA CRIÉE,

que les poissons sont vendus aux enchères. Autrefois, les enchères se faisaient à la voix, d'où le terme « Criée ». Une fois acheté, ce sont les mareyeurs qui viennent conditionner le poisson. C'est-à-dire le préparer selon la commande du client, le plus souvent transformé en filet !

Une fois les commandes prêtes, elles partent de Capécure vers les restaurants, les cantines, les poissonneries, mais aussi sur les gros marchés et grandes surfaces partout en France et en Europe !

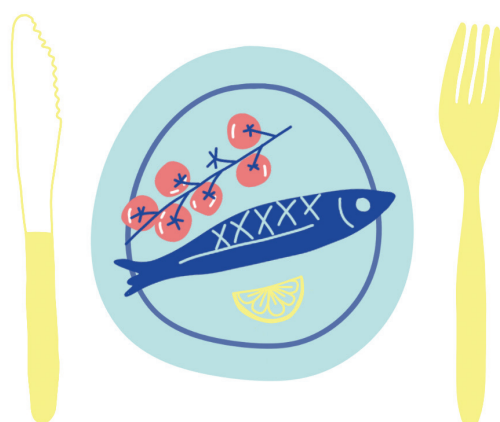
Tu as ensuite la chance de déguster dans ton assiette du poisson frais, pêché ici !



## MANGER LOCAL, C'EST IMPORTANT, MAIS POURQUOI ?

Manger local, c'est choisir des aliments produits sur notre territoire. C'est important car :

- ça permet de soutenir et valoriser le travail de nos pêcheurs, agriculteurs, artisans...
- les produits sont plus frais, pas de temps de voyage donc direct dans l'assiette !
- ça protège la planète, car on utilise moins de transports donc moins de pollution.
- c'est plus responsable, car on consomme en fonction de ce que la nature nous offre à proximité.







Comment jouer ? Créer une chasse

Les chasses

La grotte aux cadeaux

App Store

Google Play

## Partez à la **chasse aux trésors** et (re)-découvrez les richesses du patrimoine

Parcourez nos régions de manière ludique et interactive, **365 jours par an et 24h sur 24 !**

Avec de véritables jeux de piste grandeur nature, partez à l'aventure **à pied** ou **à vélo** et progressez d'un **point d'intérêt touristique** à l'autre, en résolvant des énigmes, pour trouver où se cache le Totem.



Voir la vidéo de présentation



## UNE ENVIE DE BALADE ET DE CHASSES AU TRÉSOR ? **TOTEMUS !**

**LE PARCOURS DE BOULOGNE-SUR-MER C'EST :**

**5 822**  
joueurs

**52 %**  
de joueurs français

**45 %**  
de joueurs belges

**3 %**  
de joueurs d'autres nationalités

L'Office de Tourisme du Boulonnais en Côte d'Opale a lancé un partenariat avec Totemus, le spécialiste des chasses au trésor, pour permettre de découvrir ou redécouvrir le patrimoine du territoire. Au total, quatre jeux de piste sont désormais disponibles sur l'agglomération : Wimereux, Boulogne-sur-Mer, Le Portel et Neufchâtel-Hardelot.

La première chasses au trésor connectée a été lancée à Boulogne-sur-Mer. Pour y participer, rien de plus simple : téléchargez l'application « Totemus » et recherchez le parcours « **Street art et vieilles pierres** ». Une boucle de 3,7 km vous attend entre centre-ville et ville fortifiée, rythmée de jeux, d'énigmes et de petits contenus culturels.

Neufchâtel-Hardelot et Le Portel ont ensuite suivi, avec chacune une boucle d'environ 4 km. Le départ se fait depuis le Bureau d'Information Touristique. Au Portel, le parcours « **Histoire(s) en plein air** » vous emmène entre digue, centre-

ville et points de vue pour découvrir l'histoire fascinante de la station. À Neufchâtel-Hardelot, le parcours « **Patrimoine balnéaire, entre ciel et mer** » vous guide entre villas, dunes et forêts.

Enfin, le parcours « **Trésors architecturaux de la Belle Époque** », lancé cette année à Wimereux, propose une balade de 4 km. Le départ se fait actuellement depuis la mairie, mais sera prochainement déplacé vers le nouveau bureau d'information touristique.

Entre villas colorées, détails architecturaux et panoramas maritimes, chaque étape révèle un peu plus le charme de cette station balnéaire.

À la fin de votre parcours, vous pouvez récupérer un badge directement dans votre bureau d'information touristique !



# → PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES FESTIVITÉS DE NOËL DE NOS COMMUNES

## OUTREAU MARCHÉ DE NOËL

📍 Jardin Public et sur le  
Parking de la Mairie

DATES : du 5 au 14 décembre  
+ D'INFOS : ville-outreau.fr

5

## BOULOGNE-SUR-MER MARCHÉ DE NOËL

📍 Place Dalton

DATES : du 17 au 24 décembre  
HORAIRES : 14 h 30 à 19 h le 17  
10 h à 12 h 30 et de 14 h 30  
à 19 h du 18 au 24  
+ D'INFOS : ville-boulogne-sur-mer.fr

17

## DANNES MARCHÉ DE NOËL

📍 Parking de la mairie

DATES : le 13 décembre  
HORAIRE : de 9 h à 19 h  
+ D'INFOS : dannes.fr

13

## WIMEREUX MARCHÉ DE NOËL

📍 Salons et Jardins de la Baie  
Saint-Jean, rue Sainte-Adrienne

DATES : du 19 au 21 décembre  
HORAIRES : de 15 h à 21 h le 19  
de 10 h à 21 h le 20  
de 10 h à 19 h le 21  
+ D'INFOS : ville-wimereux.fr

19

Retrouvez l'ensemble des  
festivités de Noël sur le  
site des communes de  
l'agglomération.

## BOULOGNE-SUR-MER MARCHÉ DE NOËL ET ARTY CHRISTMAS

📍 Ville fortifiée et bibliothèque  
des Annonciades

DATES : du 12 au 14 décembre  
HORAIRES : 14 h à 20 h le vendredi  
10 h à 20 h le 13 et 14  
+ D'INFOS : ville-boulogne-sur-mer.fr/  
noel

14

## LE PORTEL DÉAMBULATION LE DERNIER RÊVE AVANT NOËL

📍 Maison de quartier JP Maurouard

DATES : le 22 décembre  
HORAIRES : de 17 h 30 à 19 h 30  
+ D'INFOS : ville-leportel.fr/events

22

## NEUFCHÂTEL-HARDELOT FÉERIE DE NOËL

📍 Centre-ville

DATES : du 24 décembre  
au 4 janvier  
+ D'INFOS : ville-neufchatel-hardelot.fr

24

## LE PORTEL CONCOURS DE GUÉNELS

📍 Salle Maurice Chevalier

DATES : le 23 décembre  
HORAIRES : Dépôt entre 13 h 30 et 16 h 30  
17 h 30 : résultats et défilé  
+ D'INFOS : 03 91 90 14 00  
ville-leportel.fr/events

## FEU D'ARTIFICE

📍 Jardin public

DATES : le 23 décembre  
HORAIRES : 19 h  
+ D'INFOS : 06 83 83 83 23  
ville-leportel.fr/events

23



## LIMITER SES DÉCHETS À NOËL, C'EST POSSIBLE !

Repas festifs, cadeaux... Les fêtes de fin d'année peuvent vite être source de déchets avec les emballages, les restes alimentaires, la décoration, etc. Voici quelques conseils pour gérer au mieux vos déchets durant la période festive.



### POUR VOTRE SAPIN

Vous avez opté pour un sapin en pot ? Offrez-lui une seconde vie en le replantant dans votre jardin. Votre sapin est naturel, mais sans racines ? Déposez-le en déchetterie, devant chez vous lors du ramassage spécial organisé dans chaque commune (il sera ensuite valorisé) ou encore dans les points de collecte dédiés pour contribuer au renforcement des dunes contre l'érosion. Et si vous optiez pour un sapin fait maison en bois réutilisable ? Une activité manuelle qui peut être faite avec les enfants.

### POUR L'EMBALLAGE

Fin le papier cadeau, bienvenue aux chutes de tissus qui peuvent être réutilisées ou aux journaux et papiers qui pourront être recyclés en les jetant dans la poubelle bleue (car le papier cadeau classique n'est pas recyclable). Ajoutez de la ficelle ou de la corde pour fermer l'emballage, et le tour est joué !

### POUR VOS CADEAUX

Pensez à la seconde main, aux produits upcyclés ! De nombreuses boutiques et enseignes misent sur la seconde main, de quoi faire plaisir à vos proches. Autres possibilités : les fabriquer vous-mêmes ou offrir des cadeaux dématérialisés comme une carte cadeau, un dîner au restaurant, des places pour un spectacle (Embarcadère, Festival de la Côte d'Opale...), etc.

### POUR VOTRE REPAS

Nous avons toujours tendance à avoir peur de manquer et ainsi acheter plus qu'il ne le faut. Pensez à bien gérer vos quantités pour limiter le gaspillage. Privilégiez la cuisine faite maison pour déposer vos épluchures et déchets alimentaires dans votre bio-seau ou composteur ! Et si vous avez prévu une trop grosse quantité, proposez à vos convives de repartir avec des restes de repas, version « doggy bag » !

### POUR VOTRE DÉCORATION

Décorer sa table et son logement font partie des rituels que l'on aime faire pendant les fêtes. Là aussi, il est tout à fait possible de penser « responsable ». Tout d'abord en utilisant des nappes, serviettes et chemin de table en tissu afin de les réutiliser. Pour la décoration, lancez-vous dans de la création faite main, quelques pommes de pin, branches de sapin, morceaux de bois, fruits séchés ; laissez libre cours à votre imagination !

### INFOS PRATIQUES

Séparez les différents éléments des emballages :  
 - Le carton est à déposer dans votre bac bleu.  
 - Tout emballage en plastique est à déposer dans votre bac jaune, même le polystyrène !  
 - Attention, votre papier cadeau ne se recycle pas, il va dans la poubelle noire. D'où l'importance de trouver une alternative !



**achetezen**  
Boulonnais.fr

Disponibles toute l'année pour soutenir les commerçants locaux et artisans du Boulonnais, les chèques Happy Kdo « Achetez en Boulonnais » sont en vente à l'office de tourisme de Boulogne-sur-Mer. Valables dans plus de 100 commerces de l'agglo, c'est le cadeau idéal pour offrir la liberté de choisir tout en consommant local.

Plus d'infos sur :  
achetezenboulonnais.fr







## L'AGGLO SE MOBILISE POUR L'ENVIRONNEMENT ET POUR LE TRI !

Depuis le mois d'avril, la nouvelle stratégie de valorisation des biodéchets s'est mise en place sur le territoire. Composteurs individuels ou points d'apport volontaire (PAV), plusieurs solutions sont désormais proposées pour valoriser ses déchets alimentaires et réduire le volume des ordures ménagères résiduelles (OMR). Ces nouvelles habitudes, vous les avez adoptées, ou êtes en passe de le faire !

Entre avril et fin septembre 2025, **1098 tonnes de biodéchets ont déjà été collectées**, pour un objectif de 1 000 tonnes sur l'année : un excellent démarrage. Sans ce tri, ces déchets auraient été enfouis. Aujourd'hui, ils sont valorisés par méthanisation et compostage.

Pour accompagner les habitants, **574 PAV biodéchets ont été déployés** sur le territoire. Et pour les professionnels, **200 gros producteurs ont été équipés** de bacs pour une collecte en porte-à-porte, 150 sites de compostage partagé ont vu le jour, et 2 582 composteurs individuels ont été distribués.

Ces efforts portent leurs fruits : les tonnages d'OMR ont baissé de 17,7 % entre avril et août par rapport aux années précédentes, tandis que les collectes sélectives progressent nettement : + 20 % pour la poubelle jaune et + 6,8 % pour la bleue.

Alors **merci à vous** pour le tri et surtout à l'approche des fêtes, n'oubliez pas vos bons réflexes ! Chaque année, le poids des poubelles a tendance à augmenter à cette période. En adoptant ces gestes simples vous contribuez à préserver l'environnement et vous allégez vos poubelles.

### PETIT RAPPEL :

Pour vous équiper d'un composteur gratuitement ou d'un bioseau, il vous suffit de faire la demande directement dans votre mairie et de le récupérer lors d'une permanence, le mercredi à la déchetterie de Saint-Léonard.



# 2026

L'ensemble du  
Conseil Communautaire  
vous souhaite  
d'excellentes fêtes  
de fin d'année



Communauté d'agglomération  
du **Boulonnais**  
[www.agglo-boulonnais.fr](http://www.agglo-boulonnais.fr)