



PROMOTION DE LA FILIERE PRODUITS DE LA MER ACTIONS 2021

Janvier 2022

Qui sommes-nous ?

Les exigences du consommateur, l'évolution rapide des marchés, de la concurrence, des techniques, des produits et services obligent les entreprises à un effort permanent pour s'adapter, anticiper, faire des choix.

L'activité et l'emploi dépendent de manière croissante de la capacité collective à acquérir, partager, maîtriser, utiliser l'information, les savoirs et les mettre en commun pour pouvoir les exploiter.

Au sein du collectif Boulogne-sur-mer, la mer en direct, l'agence d'attractivité, d'urbanisme et de développement économique, Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale, met au point une stratégie globale d'animation, de communication et de promotion de l'ensemble de la filière produits de la mer AVEC et POUR les professionnels.

Sommaire

Qui sommes-nous?	2
Le comité de pilotage	2
Les outils de communication	3
Axes presse et réseaux	3
Cap sur les produits de la mer	4
Axe événementiel	6
Axe pédagogique	6
Axe réseau	6
Communication print	6
Au programme en 2022	7

Comité de pilotage

Ce collectif est composé d'un représentant de chaque secteur d'activité de la filière produits de la mer boulonnaise, à savoir :

- la pêche et ses organisations de producteurs,
- la transformation et sa gamme traiteur,
- la consommation durable,
- la surgélation,
- les coproduits,
- le mareyage,
- la salaison maritime,
- le pôle de cuisson de crevettes,
- la conserverie,
- le transport-logistique-froid.

Ce comité se réunit chaque mois, dresse l'état des lieux des actions menées et se prononce sur les projets envisagés.



Outils de communication

Identité visuelle

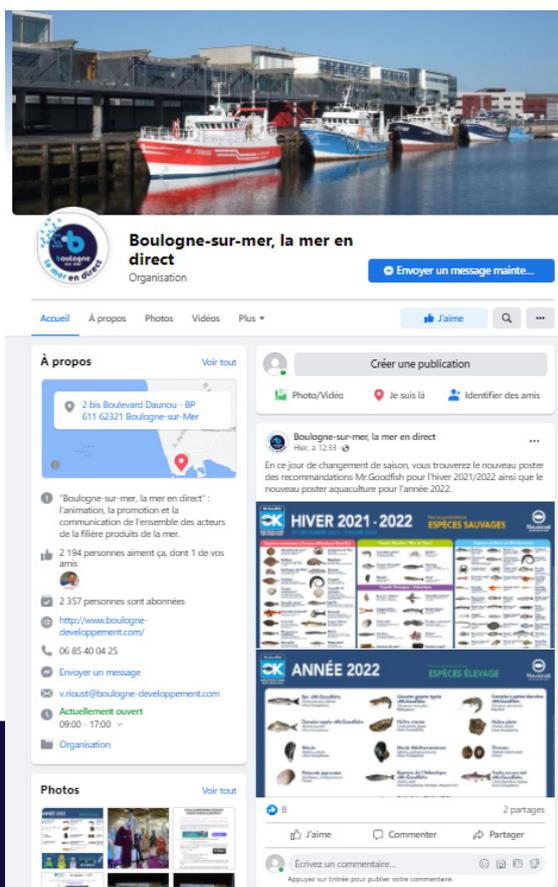
Le logo et le slogan « Boulogne-sur-mer, la mer en direct » capitalise sur la situation géographique stratégique du 1er port de pêche de France et du centre de transformation des produits de la mer et sur les notions de proximité, de qualité, de fraîcheur des produits boulonnais et des savoir-faire des entreprises locales de la filière.

Autres outils

Le collectif dispose de panneaux d'exposition, de nappes, totem, livre jeunesse qui présentent les atouts de l'ensemble des secteurs d'activité de la filière produits de la mer complétés par les domaines de la logistique, du froid, de la recherche, de l'innovation, de la formation, de la construction navale, etc... qui, interconnectées sur un même site, créés l'excellence collective de la place boulonnaise.

RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK !

Formé autour de cette dynamique professionnelle, une communauté sensibilisée et à son tour acteur et communicant.



Axe presse & réseaux sociaux

- Participation dès janvier aux conférences de presse sur la filière produits de la mer locale. Tous les médias ont été mobilisés notamment sur le sujet du Brexit...
- Création d'une chaîne Youtube pour le collectif
- Régulièrement, le collectif publie des messages incitant à la consommation des produits de la mer Hauts-de-France et/ou de Boulogne-sur-Mer sur sa page Facebook comme sur LinkedIn tout en adaptant ses messages selon de réseau utilisé. Ainsi, les campagnes print et vidéo : «Donnez du sens à vos achats, consommez les produits de la mer Hauts-de-France !» ont été rediffusées.

Au fil des saisons
Savourez les PRODUITS DE LA MER
de Boulogne-sur-Mer

Suivez nous sur Facebook

Animation, promotion & communication de la filière produits de la mer de Boulogne-sur-Mer

www.boulogne-lamerendirect.fr



CAP sur les PRODUITS de la MER

le salon des savoir-faire de **BOULOGNE-SUR-MER**

Dans le cadre de **LA CÔTE D'OPALE FÊTE LA MER À BOULOGNE-SUR-MER** du 8 au 11 juillet 2021, la Communauté d'agglomération du Boulonnais a organisé : **CAP SUR LES PRODUITS DE LA MER, le salon des savoir-faire de Boulogne-sur-mer, la mer en direct**.



Sur le concept de la mer à l'assiette, sous forme d'ateliers ludiques, l'ensemble des acteurs de la filière exposaient : construction et réparation navales, pêche embarquée, pêche à pied, organisations de producteurs, mareyage, négoce, vivier, gamme traiteur, salaison maritime, conserverie, mytiliculture, consommation durable, surgélation, équipements portuaires, logistique, froid, conditionnement, recherche, développement, innovation, emploi, formation... qui font de Boulogne-sur-Mer le **1^{er} centre européen de transformation et de commercialisation des produits de la mer**.

Visites à quai

2 chalutiers de pêche artisanale (750 visiteurs).

Visites guidées de la Criée de Boulogne-sur-Mer

Billetterie gérée par l'OTBCO, 5 créneaux disponibles, 132 participants.

Le Mareyage Boulonnais

Valorisation du métier, organisation d'un Concours de filetage et démonstration de filetage de grosses espèces

Valorisation de la pêche à pied

Promotion de la construction et réparation navales

Valorisation de la salaison maritime animée par 4 entreprises du secteur d'activité.

Surgélation, conserverie, mytiliculture, SEPD et pôle européen de **cuisson de crevettes exotiques** ont participé à la valorisation de la filière locale.

Mr Goodfish

Le programme a sensibilisé le public à la consommation durable des produits de la mer.

Financements européens

Les GALPA Littoral Opale et 3 Estuaires ont présenté leurs projets réalisés sur le territoire.

Fish truck **Pavillon France** a valorisé la pêche française.

Logistique/froid ont été valorisés autour de véhicules sur site et présentation de matériel divers.

Salle de cinéma

Films sur les acteurs de la filière produits de la mer de Boulogne-sur-mer, la mer en direct ainsi que d'un film des corsaires de Nicolas Ducron, artiste en résidence sur le territoire de l'agglomération. Les films sur la pêche embarquée et à pied ont connu un vif succès : + de 30600 vues

Conte proposé par Ifremer

Spectacle du conte "Il était une fois... Le dérèglement climatique vous est conté : **Ostrea et Argo, les meilleurs** amis de la planète" par les conteurs Rémy Cochen et Mathilde Chabbey (conteuse sourde)

Table ronde sur le dérèglement climatique



L'édition 2021 en quelques chiffres ...

- **plus de 60 entreprises** et structures de la filière produits de la mer soit **près de 200 personnes mobilisées** (hors montage) sur 4 jours
- **plus de 3 000 m²** dédiés à l'ensemble des acteurs de la filière de Boulogne-sur-Mer
- **12 chefs** de la Région Hauts-de-France ont réalisé **+ de 40 recettes** à base de produits de la mer soit plus de **2 500 dégustations offertes**
- **600 kg de produits de la mer travaillés**, 4 kg de produits surgelés, 8 kg de crevettes exotiques, 100 kg par jour de poisson frais filetés sur site soit 400 kg au total, 50 kg de produits transformés, 80 kg de poisson frais pour le concours de filetage et 60 kg de grosses espèces.



Lecture

LA LONGUE ROUTE de Bernard Moitessier / Mise en voix : Amélie Jaillet / Lecture : José-António Pereira

Dédicaces

Philippe Gouletquer, Ifremer, Directeur-adjoint de la direction scientifique, en charge des questions de biodiversité marine et côtière.

Livre jeunesse

«Baptiste cuisine la Mer » écrit par Bruno GHYS et illustré par Jean-Louis Dress, propose les recettes des chefs des associations régionales des Hauts-de-France autour de produits de la mer locaux en fonction des saisons. À cela s'ajoutent des pages didactiques avec photographies et explications afin qu'enfants et adultes puissent comprendre comment inviter la mer à notre table.

Un port à l'honneur

Le 1^{er} port de pêche de France, Boulogne-sur-Mer, accueille le 1^{er} port de Méditerranée : Sète...

Bourgain Fils a fêté ses 100 ans

Ce fleuron de la salaison maritime boulognaise, a fêté ses 100 ans. Dans son espace, une présentation de son savoir-faire a été sublimée par l'édition d'un livre retraçant ces 100 ans sur le 1^{er} centre européen de transformation et de commercialisation des produits de la mer qu'est Boulogne-sur-Mer.

La Recherche, le Développement, l'Innovation, l'emploi et la Formation à travers 8 conférences

AMIE du Boulonnais

Avec le partenariat de l'agence de travail temporaire Adecco, 16 chercheurs d'emploi accompagnés par l'AMIE ont pu découvrir les métiers de la filière et visiter les entreprises Crusta C, Corru Deseille et Unimarée. Un job dating Alliance Emploi recrutements dans l'agroalimentaire a lui aussi permis aux partenaires emploi-recruteur de rencontrer des candidats d'une manière différente.

Atelier de cuisine de produits de la mer en compagnie de Chefs locaux

Autour d'une cuisine professionnelle 12 chefs de la Région Hauts-de-France ont réalisé + de 40 recettes à base de produits de la mer. Chaque jour, les chefs Benoît Flahault et Régis Hubert Clech, ainsi que Les chefs en Nord, Les Disciples d'Escoffier Hauts-de-France, Baie de Somme Zéro Carbone et l'Académie Nationale de Cuisine ont sublimé les espèces préconisées par le programme Mr Goodfish filetés sur site ou des produits mis à disposition par les entreprises locales par session de 50 personnes le tout accompagné des produits Saveurs en Or.

Axe événementiel

En raison de la pandémie, un certain nombre d'événements ont été reportés ou ont fait l'objet d'une évolution numérique. Le collectif s'est attaché à être présents soit en présentiel soit en virtuel chaque fois que cela lui a été possible :

- Participation au **Salon de l'Agriculture** virtuel organisé par la Région Hauts-de-France.
- Soutien au **CRPMEM** pour la valorisation de la vente en directe sur l'ensemble du littoral Hauts-de-France.
- Réalisation avec et à **Nausicaà** d'une exposition photographique de F. Briois sur l'ensemble des secteurs d'activités de la filière produits de la mer boulonnaise.
- Organisation pour la Communauté d'Agglomération du Boulonnais du salon des savoir-faire **CAP sur les produits de la MER** à l'occasion de l'événement maritime : La Côte d'Opale fête la mer à Boulogne-sur-Mer.
- Participation au **Congrès national de l'UCA** (Union des Conservateurs d'Aquariums) à Nausicaà.
- Mobilisation des acteurs de la filière dans des **actions caritatives**.
- Participation au **Salon Made in Hauts-de-France** en associant des partenaires : Mr Goodfish, le CRPMEM et Töp ! Tourisme en Côte d'Opale afin de valoriser la filière produits de la mer mais aussi la destination touristique.



Axe pédagogique

Malgré la pandémie, les entreprises ont accepté de recevoir quelques petits groupes de scolaires afin de leur présenter le travail en entreprises. Ainsi, des 4èmes ont pu bénéficier de ces visites, en réaliser des exposés. Ces visites en entreprises ont été complétées par des présentations générales de tous les secteurs de la filière directement en classe (PowerPoint, vidéos).

Axe réseaux

Se tenant informé auprès de ces différents contacts, le collectif s'est inscrit dans les webinaires organisés en raison de la pandémie pour se tenir informé de l'évolution de la filière produits de la mer en ces temps si particuliers.

Il a participé lorsqu'elles étaient maintenues aux différentes manifestations nationales type Assises... et relaye les informations collectées sur ses différents supports de communication.

Communication print

Le collectif développe différents supports de communication dans le cadre d'un financement GALPA (Europe/Région Hauts-de-France). Il se dote ainsi d'une photothèque, d'une vidéothèque, d'un site internet, d'un livre jeunesse sur des recettes de produits de la mer, d'une exposition au sein de Nausicaà ainsi que de gadgets divers. Tous ces outils seront présentés lors d'une opération en 2022 ...

Au programme en 2022



07
Juillet

9 juillet

Intronisation ACADEMIE
NATIONALE DE CUISINE



08
Août

Comité
de pilotage
mensuel

09
Septem-
bre

12 au 18 septembre

Route du poisson
BOULOGNE-SUR-MER / PARIS



22 au 23 septembre

Assises de la Pêche et
des Produits de la mer
LA ROCHELLE

Evènement
Boulogne sur mer, la mer en direct
BOULOGNE-SUR-MER



10
Octobre

Comité
de pilotage
mensuel



8 octobre

Assiette Gourm'hand
BAILLEUL

31 octobre au 4 novembre

International Aquarium Congress
NAUSICAA - BOULOGNE-SUR-MER



8 et 9 novembre

Les Assises
économie de la MER

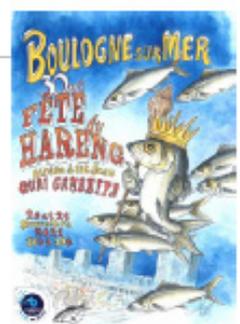
Assises de l'économie et de la mer
LILLE Grand Palais

Comité
de pilotage
mensuel

11
Novem-
bre

19 - 20 novembre

31^{ème} Fête du Hareng
BOULOGNE-SUR-MER



12
Décem-
bre

Comité
de pilotage
mensuel



Rejoignez-nous et accédez à toute notre actualité sur
«Boulogne-sur-mer, la mer en direct»

www.boulogne-lamerendirect.com

CONTACT :
Valérie RIOUST / 06 85 40 04 25
Animatrice du collectif
Boulogne-sur-Mer, la mer en direct
v.rioust@boulogne-developpement.com