



DU
8
AU
11
JUILLET
2021



BILAN 2021

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, découvrez, sous forme d'ateliers ludiques, l'ensemble des acteurs de la filière : 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.**

CAP sur les produits de la MER

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



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.





Visites à quai

2 chalutiers de pêche artisanale - 78 visites pour 750 visiteurs

Visites guidées de la Criée de Boulogne-sur-Mer

Gestion de la billetterie par l'OTBCO, sur 5 créneaux disponibles, 132 participants. Réservations complètes une semaine avant l'événement

Le Mareyage Boulonnais

Valorisation du métier durant les 4 jours et organisation d'un Concours de filetage à 4 tables pour 4 candidats et démonstration de filetage de grosses espèces



Valorisation de la pêche à pied

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

Promotion de la construction et réparation navales

Surgélation, conserve-rie, 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 (Groupement d'action Locale Pêche et Aquaculture) Littoral Opale et 3 Estuaires ont présenté leurs différents 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

Diffusion en boucle de 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". Spectacle du conte inclusif pour tous les publics, dont les personnes en situation de handicap : 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

Lecture :

LA LONGUE ROUTE de Bernard Moïtessier / Mise en voix : Amélie Jaillot / Lecture : José-Antonio 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 cette histoire romancée s'ajoutent des pages didactiques avec photographies et explications afin qu'enfants et adultes puissent comprendre comment inviter la mer à notre table.

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, Corrué 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. Ces 4 jours ont mis en avant le partenariat de l'AMIE avec La Touline autour d'animations diverses.



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 boulonnaise, 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:

- Les plastiques dans l'environnement
- Sous les sunlights du Tropic : Tout savoir sur l'alimentation des poissons
- Management en qualité, en production ou en R&D, le Master Qualité des Procédés Agroalimentaires et Halieutiques, une formation en alternance au cœur de la filière halieutique
- "Vivre une expérience entrepreneuriale en milieu scolaire : un tremplin vers l'insertion" par l'association Dreamakers et le dispositif académique IDEE : innovons, développons l'esprit d'entreprendre
- Kerguelen, terre désolée du Subantarctique, en route avec un chercheur sur les changements climatiques
- Les risques chimiques et biologiques dans les produits de la pêche
- Présentation de l'Ecole Universitaire de Recherche pour les sciences marines, halieutiques et les produits de la mer
- Le coelacanthé : le poisson du siècle

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 heure de 10h à 19h et 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 Culinaire de France 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.





8

MERCI A TOUS NOS PARTENAIRES !

SOUTENIR L'ÉCONOMIE MARITIME
L'agglô s'engage !

Communauté d'agglomération de Boulogne-sur-Mer
www.agglo-boulogne.fr

Le salon des savoir-faire









































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



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