



Remerciements à :

Claude Allan, Delphine Roncin,  
Florence Huron, Hervé Diers,  
Alain et Guillaume Ducamp, Didier Le Tétour,  
Aymeric Chrzan, Joël Pichon, Luce Sergent,  
Alice Despatures, Véronique Cossin, Alain Ternisien,  
Gildas Dubois, Pascal Labarre, Olivier Manin,  
Valérie Rioust,  
sans qui cet ouvrage ne serait pas ce qu'il est !



Après un premier volume couronné d'un beau succès, Baptiste est de retour pour notre plus grand plaisir. Cette fois-ci, notre héros boulonnais fait découvrir à son ami italien Giuseppe le quotidien du premier port de pêche français et du premier centre européen de transformation des produits de la mer.

Au fil de l'ouvrage, c'est la richesse humaine de notre territoire qui est mise en valeur au travers d'une vision à la fois ludique et pédagogique de notre patrimoine maritime, de ses métiers et de ses talents.

Ce nouvel opus, plein de fantaisie et d'entrain, est une nouvelle réussite à mettre au crédit de Bruno Ghys et Jean-Louis DRESS, artistes passionnés par notre ville, qui s'attachent particulièrement dans ce récit, à faire découvrir aux lecteurs par quels moyens la mer s'invite à nos tables.

Ces nouvelles aventures de Baptiste feront le bonheur des petits comme des grands. Remercions les auteurs d'en faire également un beau travail de valorisation et d'explication des enjeux de notre port.

Toutes les illustrations sont © Les Auteurs  
Tous droits réservés. Aucune reproduction,  
totale ou partielle, n'est autorisée  
sans la permission des détenteurs du copyright.

ISBN : 978-2-9537801-8-5

Achévé d'imprimer par SIB Imprimerie  
Zone Industrielle de la liane  
BP 343  
62205 Boulogne-sur-Mer Cedex  
Tel : 03.21.87.88.89. Fax : 03.21.87.88.88  
Juillet 2019

Dépôt légal : 11 juillet 2019



# Baptiste transporte la Mer

Une aventure au cœur des métiers qui accompagnent la Mer

Illustrations de Jean-Louis DRESS

Textes de Bruno GHYS

Sur le quai de la gare de Boulogne-sur-Mer, Baptiste fait les cent pas ! Dans quelques minutes son ami Giuseppe va arriver de Paris de manière à passer quelques jours en sa compagnie. Ils se sont rencontrés pendant les vacances d'été et leur passion commune pour la mer et ses habitants les ont rapidement rendus inséparables. Baptiste l'a alors invité chez lui à découvrir les richesses du port de Boulogne-sur-Mer.

Giuseppe à peine installé, Baptiste lui propose de descendre, il habite sur les hauteurs de Saint-Pierre, par la rue de la Beurière, afin de rejoindre le port car il a vu en passant tout à l'heure que des bateaux arrivaient pour décharger leur pêche de la nuit.

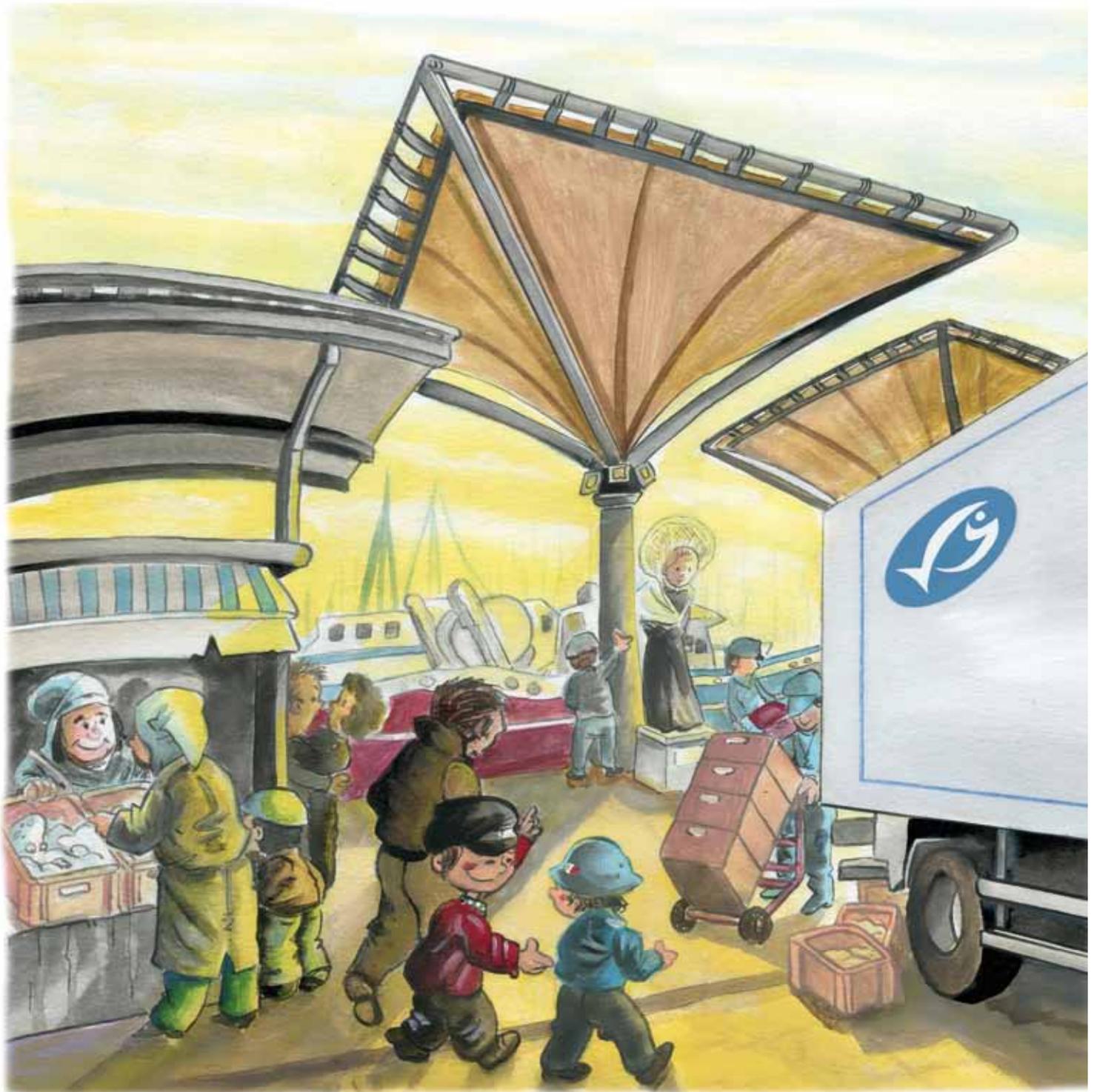
Les deux amis assistent à ce spectacle typique où des pêcheurs fatigués mais heureux de leurs captures vont débarquer sur le quai des crabes, des bulots, des soles, des rougets, des bars et bien d'autres espèces de la Manche et de la Mer du Nord.



Aujourd'hui il y a beaucoup de harengs bien dodus, car c'est en ce début novembre qu'ils donnent rendez-vous à la Côte d'Opale.

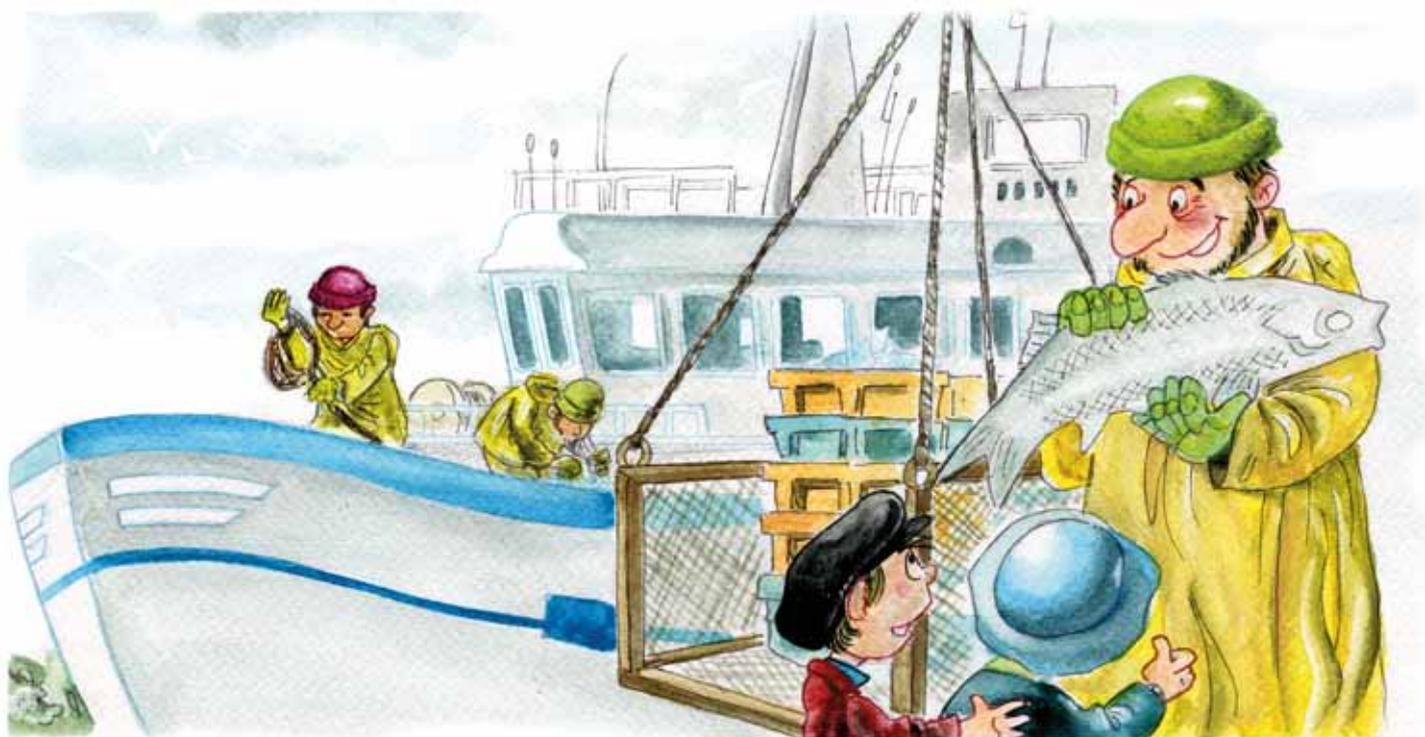
Et tous ces beaux poissons à l'œil brillant se retrouvent en un instant à l'étal des guêrites situées le long du quai pour le plaisir des amateurs de poissons et crustacés bien frais.

Baptiste sourit, son ami semble heureux et cela n'est qu'un début !



Le lendemain de son arrivée une belle surprise attend Giuseppe. Baptiste ne lui avait encore rien dit mais ils vont participer à une fête indissociable du monde de la mer à Boulogne-sur-Mer, la « Fête du Hareng ».

Tout au long du week-end le port va vivre au rythme de cette sympathique animation, deux jours de mise à l'honneur du patrimoine au travers de ce joli poisson argenté qui fût et fait encore la richesse et la renommée de la ville de Boulogne-sur-Mer. Fébriles, Baptiste et Giuseppe arrivent très tôt car ce dernier veut à nouveau assister au débarquement du poisson et ne rien rater des événements, d'autant que les parents de Baptiste font partie des organisateurs ce qui facilite le contact avec tous les participants. Ils visitent chaque stand avec une grande attention, surtout ceux où il est possible de déguster quelques produits locaux.



Et, vers midi, c'est la consécration ! Ils sont autorisés à griller quelques harengs aux côtés des adultes responsables des grands braseros d'où s'échappe ce fumet si particulier de poisson et de bois. Voyant à quel point cela les rend fiers, Jean, qui travaille à leurs côtés, les invite à l'accompagner dès lundi pour une visite de Capécure, ce quartier un peu mystérieux qui foisonne d'activité au petit matin quand le reste de la ville dort encore.

Au bonheur de sentir la fumée s'ajoute celui des aventures à venir.



Au petit matin, les bruits de la fête estompés, alors que le soleil et la ville dorment encore, Baptiste et Giuseppe retrouvent Jean. Il les attend le pied ferme pour aller à la rencontre de ceux qui font vivre la mer à Boulogne-sur-Mer dans le quartier de Capécure.

Ils se rendent à la criée après le passage obligé pour voir les bateaux qui terminent de décharger leur cargaison sur le quai de la halle, sous les cris des mouettes et des goélands qui espèrent toujours chaparder ici et là un petit poisson. Étrangement la criée est un endroit bien silencieux. Les enchères se font de façon descendante dans un calme empreint de concentration et de réactivité car celui qui appuie le premier, au bon prix, remporte le lot proposé à la vente.

Tous les lots passés, vendus ou retirés s'ils n'ont pas trouvé preneur ; les professionnels échangent impressions et plaisanteries avant de rejoindre la halle et prendre possession du fruit de leurs achats.

Nos trois amis suivent le mouvement, et là, dans la halle, la vie foisonne. Fini le silence de la criée. Ici il y a du bruit et beaucoup de mouvement d'autant que ce matin la mer a été généreuse et le bal des caisses et des clarks qui les emmènent dans les camions disposés le long du quai d'embarquement bat son plein. Tout cela est très impressionnant de rythme et de précision et les enfants font très attention de ne pas déranger ceux qui travaillent.





Cela fait plus de deux heures qu'ils sont levés, sept heures arrive à grands pas avec pour promesse celle d'un copieux petit déjeuner ! Les croissants sont croustillants et le chocolat généreux, mais ça c'est après un bon sandwich, comme les hommes ! Cela fait sourire Jean de voir que les enfants se prêtent au jeu avec autant d'entrain !

Le ventre plein et l'esprit téméraire ils se rendent alors chez Joël, un mareyeur avec qui Jean avait rendez-vous pour lui commander les premières coquilles Saint-Jacques de la saison et leur faire visiter l'atelier. Baptiste s'amuse de l'étonnement qui se lit sur le visage de son ami Giuseppe quand il doit revêtir la tenue blanche de «chirurgien» sans laquelle il est interdit d'entrer pour des raisons d'hygiène.

Ainsi déguisés ils peuvent déambuler à leur guise entre les postes de travail où l'on lève les filets, découpe tranche, portionne.... En fait, tout ce qui consiste en la transformation du poisson avant qu'il ne rejoigne l'étal des poissonniers ou les cuisines des restaurateurs.

En sortant de chez Joël, Giuseppe remarque que le vent transporte une légère odeur de fumée, comme à la fête hier. Baptiste et Jean lui disent que cela provient de la fumaison de poissons, notamment le hareng et le saumon et que la prochaine étape de leur visite se fait justement chez André, un maître saurisseur. Ici aussi l'accueil est chaleureux, même s'il faut à nouveau porter l'habit de chirurgien.



Giuseppe est étonné de voir que le fait de tremper des poissons dans une eau très salée, la saumure, ou le simple fait de saler des filets à la main permette d'obtenir d'aussi beaux produits qui ne demandent qu'à être dégustés. Pascal explique que tout cela est possible grâce à un savoir faire ancestral qui allie avec beaucoup de finesse de beaux poissons, un peu de sel et un fumage subtil au bois de hêtre dans des cheminées typiques appelées coresses.



Giuseppe est enchanté de tout cela, mais une chose l'intrigue depuis la visite chez Joël le mareyeur. Pourquoi y a-t-il autant de saumons car ce n'est pas un poisson pêché localement ?

Baptiste se posait la même question en ce qui concerne l'origine des saumons. Jean pour bien leur faire comprendre tout cela les emmène visiter une grande entreprise dont le travail est lié au transport du poisson.

Les entrepôts sont immenses, il y a des caisses à perte de vue qui attendent leur départ avec impatience. C'est Didier qui les reçoit et leur explique qu'à Boulogne-sur-Mer, en plus de la pêche on importe et on exporte beaucoup de produits issus de la mer et notamment le saumon qui vient d'Europe du Nord mais aussi de contrées bien plus lointaines comme le Chili ou l'Alaska. Il peut donc arriver frais tout autant que congelé. Et tout ce saumon –ainsi que les autres produits– est transformé ici en filets, sushis, rôtis, fumé... pour être envoyé sur toute la France, l'Europe et même le monde.



Peu à peu l'esprit des enfants se remplit de poissons voyageurs avec qui ils aimeraient courir le monde. Didier les ramène à la réalité en leur expliquant que s'il y a autant de saumons et d'autres produits qui passent par Boulogne-sur-Mer c'est que Capécure est devenu le premier centre européen de transformation des produits de la mer, que c'est ici qu'une quinzaine de pays se rencontrent et que comprendre cela c'est passer de l'autre côté du miroir et saisir à quel point la mer est le sang qui fait battre le cœur de la ville.



Baptiste réalise pourquoi sa famille est si fière d'appartenir à ce monde, de dire que Boulogne-sur-Mer est au rang des premiers ports de pêche et que ce sont ces hommes et femmes : pêcheurs, sauteurs, mareyeurs, chauffeurs... qui font la réputation de Capécure où le mot travail se conjugue avec qualité et amitié.

Maintenant qu'il sait qu'une énorme quantité de poissons, crustacés, céphalopodes et coquillages passent par Boulogne-sur-Mer en dehors de ce qu'amènent les bateaux de pêche boulonnais, Baptiste comprend mieux pourquoi il faut d'énormes «frigos» et congélateurs pour stocker tout cela et qu'il faut y consacrer des bâtiments entiers.

Comme ils sont accompagnés de Jean, Giuseppe et lui sont autorisés à circuler au cœur d'un de ces endroits où règne un froid presque polaire. Paul, un employé des lieux, est avec eux et insiste sur le fait qu'à aucun moment de la manutention des caisses de poisson ou de leur transport, la chaîne du froid ne doit être rompue. Ici également c'est un va-et-vient constant entre les produits qui arrivent et ceux qui doivent repartir vers des horizons plus ou moins lointains, tout est millimétré, organisé en une chorégraphie qui laisse bouche bée.

Paul leur fait observer que malgré l'activité intense, ici tout doit, à tout instant, être d'une propreté irréprochable, pas de rouille, pas de produits qui traînent, pas de poisson fugueur... À tous les niveaux du travail l'hygiène est très importante. Comme le dit Paul : «il faut donner de la brillance»! Cela correspond tellement bien, le froid aidant, au côté immaculé de la banquise !





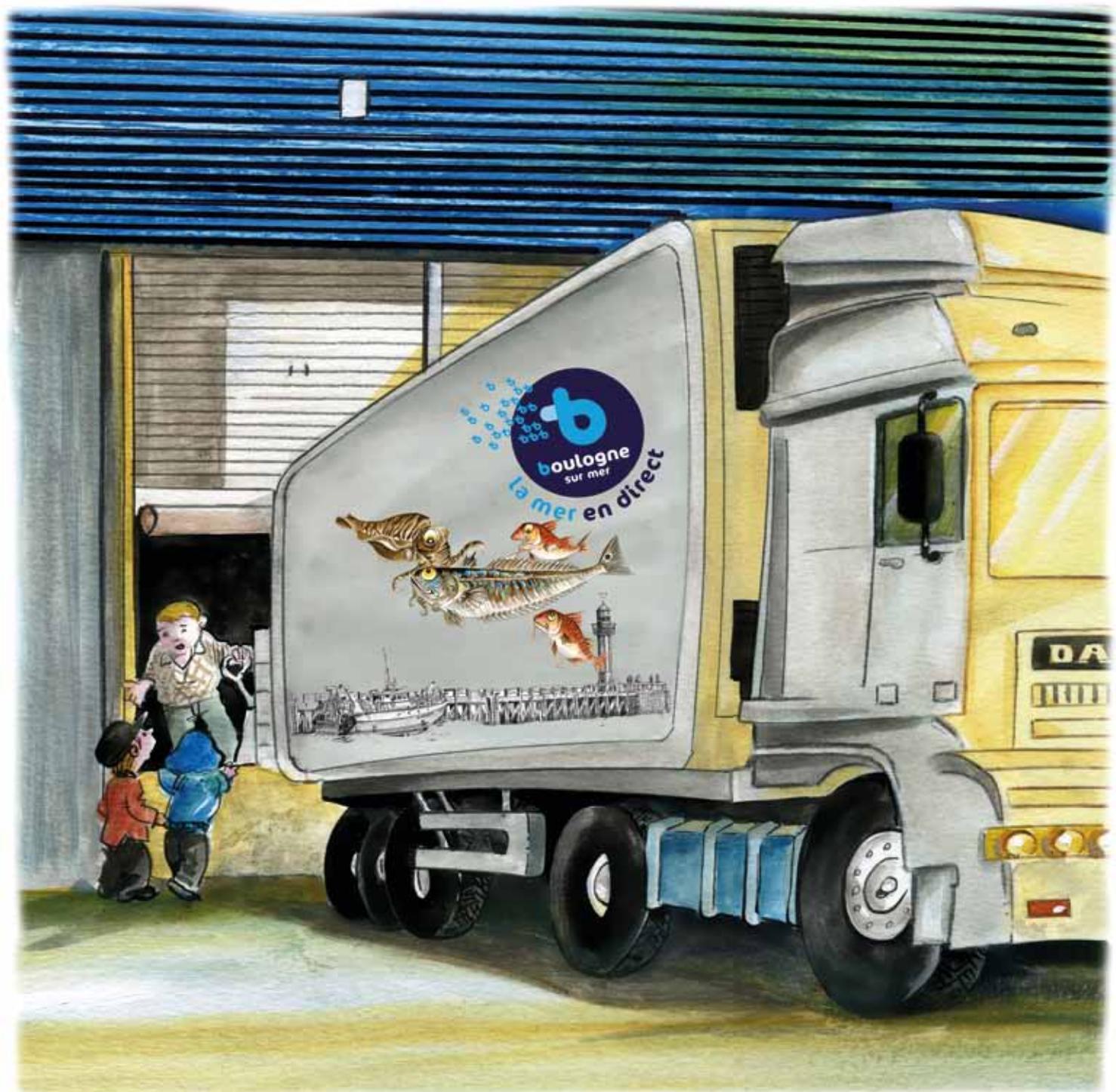
Une banquise, c'est un peu l'impression qu'a Baptiste en déambulant entre les caisses de poissons surgelés. Et son souffle s'accélère quand il s'imagine croiser sur son chemin un ours polaire, un morse aux longues dents ou un orque attendant patiemment que quelques poissons se réveillent pour les déguster d'un féroce appétit. Quand il raconte cela à Giuseppe, ce dernier lui explique qu'il était lui aussi sur une banquise imaginaire peuplée de manchots, de pingouins et de lions de mer.

Sur le quai d'affrètement (d'expédition) attendant aux entrepôts frigorifiques, nos trois amis rencontrent Pierrot qui est en train de charger à l'aide d'un transpalette des caisses de poissons dans son camion lui aussi frigorifique. Curieux comme à son habitude Baptiste lui demande où il va emmener tout cela. Pierrot lui répond que sa destination est Gênes en Italie, mais qu'au passage il doit déposer une partie de son chargement à l'aéroport de Roissy car certaines denrées doivent partir pour les États-Unis et Abu Dhabi aux Émirats.

Giuseppe intervient alors pour dire à Pierrot qu'il vit à Paris mais qu'il est originaire de Gênes et qu'il y sera en vacances chez ses grands-parents la semaine suivante avec ses parents. À tout hasard, mais est-ce réellement un hasard, Baptiste demande à Pierrot s'il fait souvent ce trajet ? Pierrot lui dit qu'il y retourne justement la semaine prochaine. Derrière les enfants, Jean fait un clin d'œil de connivence à Pierrot tout en ajoutant : «Alors Pierrot, tu n'aurais pas une petite place pour notre bon Baptiste... à tout hasard ?».

Quelque peu joueur ce dernier regarde Baptiste avec beaucoup de sérieux et lui dit qu'il doit avant tout vérifier s'il lui reste de la place et surtout si le transport d'enfant en tant que marchandise est autorisé car il fait vraiment très froid dans la remorque. Cela amuse beaucoup Baptiste qui lui répond de ne pas s'inquiéter car il a encore sa combinaison de ski. Par contre ce qui le préoccupe c'est plutôt d'embarquer avec un ours qui aurait décidé de jouer les passagers clandestins.





C'est en riant de bon cœur qu'ils se donnent alors rendez-vous, lundi en huit, comme on dit, afin de préparer le voyage. Un large sourire égaye les visages de nos quatre compères quand ils se quittent et seulement après quelques mètres Baptiste se retourne et crie : «Attention à l'ours !».

Ça y est, après toutes ces péripéties, c'est l'heure du départ pour Giuseppe.

Baptiste et lui attendent le train qui via Lille, va ramener notre jeune ami à Paris. Lorsqu'il monte dedans pour quitter Boulogne-sur-Mer, Giuseppe n'est pas trop triste car il sait maintenant que dès la semaine prochaine ils vont se revoir, et cette fois, chez lui à Gênes.

Installé bien confortablement Giuseppe repense à tout ce qu'il vient de vivre et lorsqu'il émerge de cette rêverie il constate que les passagers autour de lui le regardent avec beaucoup d'interrogations dans les yeux. La dame assise en face de lui finit par lui demander avec un léger accent si l'odeur étrange de bois fumé qui embaume la voiture vient bien de son sac posé à côté de lui. C'est alors que Giuseppe réalise que c'est dans ce sac qu'il a mis les kippers et le saumon fumé offerts par André le saurisseur pour qu'il les fasse goûter à ses parents.



Visiblement la dame n'est pas boulonnaise car elle aurait reconnu ce fumet si particulier. C'est donc sans la moindre hésitation que Giuseppe sort kippers et saumon pour lui montrer et lui expliquer tout ce qu'il a lui-même appris la veille. La dame et les passagers à proximité sont subjugués par les explications de cet enfant qui décrit avec des mots simples mais passionnés ce qui fait la renommée du saurissage boulonnais. Il parle de kippers, de bouffis, de harengs saurs... de toutes les identités que prend le hareng lorsqu'il rencontre en un savant dosage le sel, le feu et la fumée. Il explique que cette odeur qui l'a lui même surpris il y a peu est celle du bonheur, du plaisir de manger comme au temps jadis.



Un monsieur derrière lui le félicite et lui assure qu'il a rarement entendu un jeune homme se faire l'ambassadeur de Boulogne-sur-Mer avec autant de ferveur. «Ambassadeur !» Pas mal comme titre se dit Giuseppe en remerciant le monsieur. «Un jour je vais être, Ambassadeur de Boulogne-sur-Mer, en Italie !»

Tandis que Giuseppe vante son aventure boulonnaise aux passagers du train, Baptiste rêve déjà au voyage qu'il va entreprendre la semaine prochaine avec Pierrot le chauffeur.

Ça y est, on y est presque, c'est la veille du grand jour et Baptiste retrouve Pierrot qui va lui montrer tout ce qu'il y a à faire avant de prendre la route.

Ils commencent par aller voir Bernard le mécanicien qui avant chaque longue route vérifie «la santé» du camion. Il est fondamental que tout fonctionne parfaitement afin d'éviter une panne qui ferait perdre du temps et qui risquerait de mettre le chargement en danger car tout doit arriver très frais, sans la moindre rupture dans la chaîne du froid. Et puis, un camion bien réglé consomme moins donc pollue moins ce qui est aujourd'hui très important aux yeux du public et des entreprises de transport. Bernard est fier d'annoncer que tout va bien et qu'ils peuvent aller voir Jean-Pierre à la station de lavage des remorques.

Baptiste est un peu étonné et dit à Pierrot qu'il veut bien s'occuper du nettoyage si on lui donne un seau et de l'eau. Cela fait sourire Bernard et Pierrot qui lui expliquent que cette étape, comme le passage par le mécano est très importante et doit être faite par un professionnel. Une fois encore il faut que toutes les normes d'hygiène soient respectées avec beaucoup de rigueur pour que rien ne puisse contaminer ce qui est transporté car les produits de la mer sont fragiles. Et quand le nettoyage commence à la station de lavage Baptiste constate qu'en effet rien n'est laissé au hasard et que le moindre petit coin de la remorque ressemble bientôt «à un sou neuf» comme dirait son grand-père.

Pendant tout ce temps Baptiste s'imaginait que Giuseppe était toujours là, avec lui. Et c'est au volant d'un camion tout propre qui semble ronronner de bonheur que Pierrot et Baptiste retournent à l'entrepôt avant de se dire à demain.



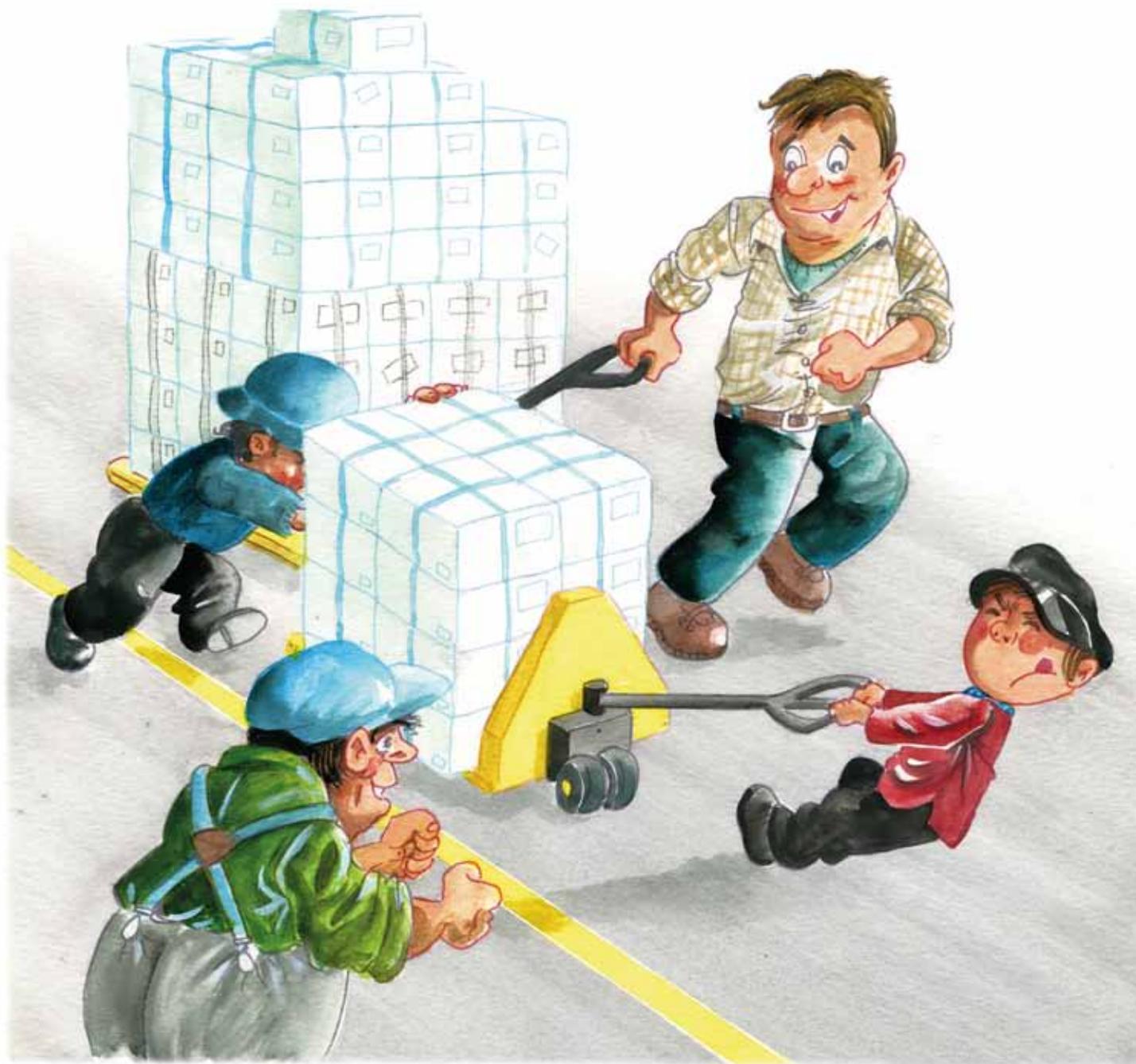


Plus que quelques heures et ce sera le départ. Le soleil commence à peine à se lever quand les parents de Baptiste viennent le confier à Pierrot car il a à tout prix voulu assister au chargement du camion pour ne strictement rien manquer du périple. C'est donc avec les recommandations habituelles de prudence que ses parents le quittent confiants, car Pierrot est une personne très sérieuse.

Baptiste se propose immédiatement d'aider notre ami à charger son camion et s'empare pour cela d'une caisse, un peu lourde, pour aller la déposer dans la remorque. Pierrot l'arrête en lui disant qu'ils vont faire cela à l'aide d'un transpalette et qu'ainsi ce sera plus rapide et surtout beaucoup moins fatiguant. Baptiste lui demande pourquoi il ne charge pas les palettes dans leur ordre d'arrivée sur le quai. Pierrot lui répond que charger un camion c'est toute une stratégie et qu'il faut tout positionner en fonction de l'ordre de livraison et pour que rien ne bouge pendant le transport. Voilà pourquoi les caisses pour Gênes seront au fond et celles pour Roissy, en partance pour New York, plus proches de la porte.

Une fois de plus rien n'est laissé au hasard se dit Baptiste.



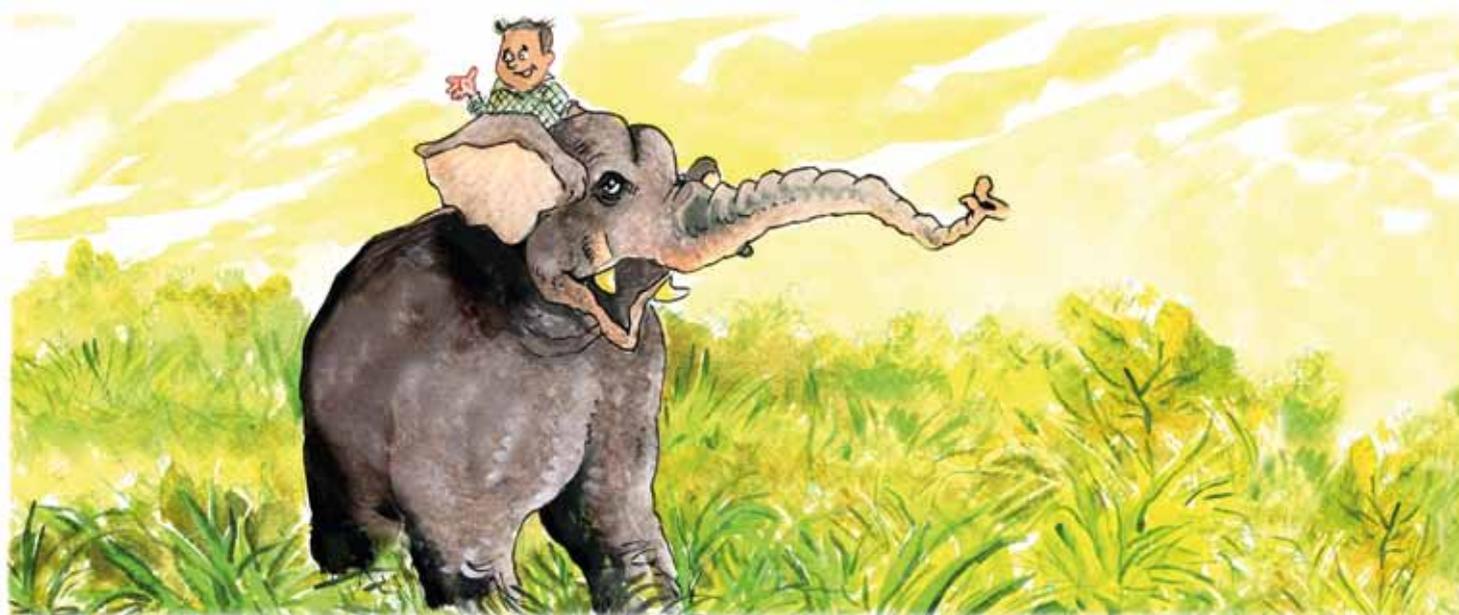


Après avoir demandé à Pierrot s'il peut essayer de manœuvrer le transpalette, Baptiste tente de manier la machine, mais avec un succès très relatif. Cela est bien plus difficile qu'il n'y paraissait et Baptiste à l'impression d'être aux commandes d'un attelage un peu rêtif. «Vas-y pousse ! Dit-il à Giuseppe, oubliant une fois encore que son ami a repris le train.

Le camion chargé il ne reste plus qu'à passer au pesage afin de voir s'il n'y a pas de surcharge car il est interdit de dépasser le poids autorisé. Baptiste demande avec malice à Pierrot s'il a tenu compte de son passager.

Après avoir bien vérifié que Baptiste n'était à l'origine d'aucune surcharge dans le camion, Pierrot et lui s'élancent, heureux de voyager ensemble.

Curieux comme à son habitude, Baptiste inonde Pierrot de questions. Même s'il prend le temps de toujours répondre à son jeune passager, en bon professionnel Pierrot ne quitte jamais la route des yeux. Baptiste est une fois de plus impressionné quand il voit comment Pierrot manœuvre avec sa machine. Cela lui fait l'effet d'un cornac menant son pachyderme d'éléphant avec la dextérité d'un jockey. Pierrot est de toute évidence un pilote hors pair pour qui le respect des règles de conduite et la sécurité sont une vraie philosophie. Le plus fabuleux c'est même la manière dont il devine le comportement des autres conducteurs pour se fondre dans la circulation. Le camion glisse sur la route comme le ferait un bateau sur l'eau !



Pierrot est fier de lui dire que s'il conduit ainsi c'est qu'il est fils et petit fils de chauffeur et lui confie qu'à l'intérieur du pare-soleil côté passager il conserve un peu comme un porte bonheur la photo de ses aïeux posant fièrement devant un vieux camion. Baptiste contemple cette image teintée de nostalgie et devine ce qui rend l'œil de Pierrot pétillant lorsqu'il en parle.

Pierrot lui explique qu'avant de conduire à l'international il était conducteur de collecte et que c'est là qu'il a appris le métier. Car pour lui, les trajets les plus difficiles sont ceux du quotidien le long des petites routes et dans les cœurs de villes. Et il ajoute qu'à l'époque comme aujourd'hui, ce qui le motive, c'est le rôle qui est le sien de représentant de l'entreprise, de garant de la fiabilité de celle-ci. Il met donc un point d'honneur à toujours être à l'heure aux rendez-vous car il connaît la fragilité des produits qu'il transporte et dont il est responsable, sans oublier qu'avec lui se joue l'image de tout un port, de Boulogne-sur-Mer.



Baptiste écoute avec beaucoup d'attention tout ce que lui explique Pierrot. Quand ce dernier lui propose de regarder un film sur le lecteur portable qu'il conserve dans sa boîte à gants pour les longues soirées en solitaire qu'il passe parfois sur la route, Baptiste refuse. Il préfère de loin continuer à entendre tout ce que son ami a à lui raconter. Les kilomètres défilent et les premiers panneaux annonçant l'aéroport de Roissy commencent à émailler leur trajet.

Arrivés à bon port Pierrot dit à Baptiste qu'ils vont devoir passer par la douane mais aussi par des contrôles vétérinaires afin de vérifier le chargement et surtout sa fraîcheur. Une fois de plus tout est en ordre, à Boulogne-sur-Mer, le préparateur de commande avait parfaitement fait son travail en vue du chargement du camion. Le transfert des marchandises qui vont bientôt décoller pour New York est donc très rapide, tout autant que le chargement que Pierrot doit lui aussi réceptionner.

Et, en même temps qu'ils quittent la zone de fret de l'aéroport, des avions s'élancent vers le ciel. Baptiste en fait immédiatement des poissons géants qui fendent l'air comme ils pourraient le faire au cœur des vagues de la Manche ou de la Mer du Nord. Baptiste vole avec eux, euphorique le temps d'un rêve, de s'imaginer en Dieu des mers parti à la conquête de mondes nouveaux.



Pierrot lui relate alors qu'à l'image des avions il y avait jadis des paquebots de croisière qui venus de Hollande, passaient par Boulogne-sur-Mer pour emmener des passagers à la rencontre de «Lady Liberty» à New-York. Aux poissons avions se mêlent instantanément des paquebots baleines emplissant un ciel devenu mer d'un imaginaire foisonnant, celui d'un enfant capable de créer des mondes magiques et pleins de féerie.



De retour sur l'autoroute qui les conduit vers l'Italie, Pierrot propose à Baptiste de s'arrêter manger un petit quelque chose et en profiter pour se reposer car comme tous les chauffeurs il doit faire des poses réglementaires sinon la petite boîte noire qui enregistre tout ce qu'il fait et qu'il appelle Dark Vador n'hésiterait pas à le trahir. Le pire c'est qu'elle aurait certainement raison !

Reposés et repus ils reprennent une route émaillée d'anecdotes dont pêcheurs et conducteurs sont souvent les héros.

La frontière finit par se profiler à l'horizon, mais cette fois pas d'arrêt obligatoire à la douane car dans l'espace Schengen dont la France et l'Italie font partie, les hommes et les marchandises peuvent circuler librement. Mais cela n'empêche pas qu'il peut y avoir un contrôle douanier à tout moment.

Par contre, en traversant la montagne le temps se gâte, il y a énormément de vent et de neige qui tombe. Pierrot doit s'arrêter le temps d'équiper son camion de chaînes sans lesquelles ils ne pourraient pas continuer leur trajet.

Armé pour le combat le camion reprend l'aventure et se prépare à en découdre avec une neige aveuglante et des rafales de vent qui donnent l'impression de vouloir le renverser. Baptiste regarde Pierrot et se dit que son ami est tel un capitaine de bateau qui rive à la barre, lutte pour la survie de son équipage. Lui, devenant le second d'un homme habitué à guerroyer contre les flots déchaînés. À nouveau emporté par son imagination Baptiste se représente les montagnes comme des vagues géantes et sent presque le vent et le froid cingler son visage laissant sur ses lèvres le léger goût des embruns. Quand les éléments se calment, que Pierrot a gagné la bataille il est à la fois soulagé et un peu déçu car il a aimé combattre à ses côtés.





Dorénavant, c'est certain, Pierrot n'est plus seulement un chauffeur mais un magnifique navigateur !

Les intempéries passées et les chaînes retirées, le reste du voyage se fait sans encombre jusqu'à Turin où ils doivent également déposer une partie de ce qu'ils transportent avant de rejoindre Gênes où Giuseppe doit les attendre avec une certaine impatience.

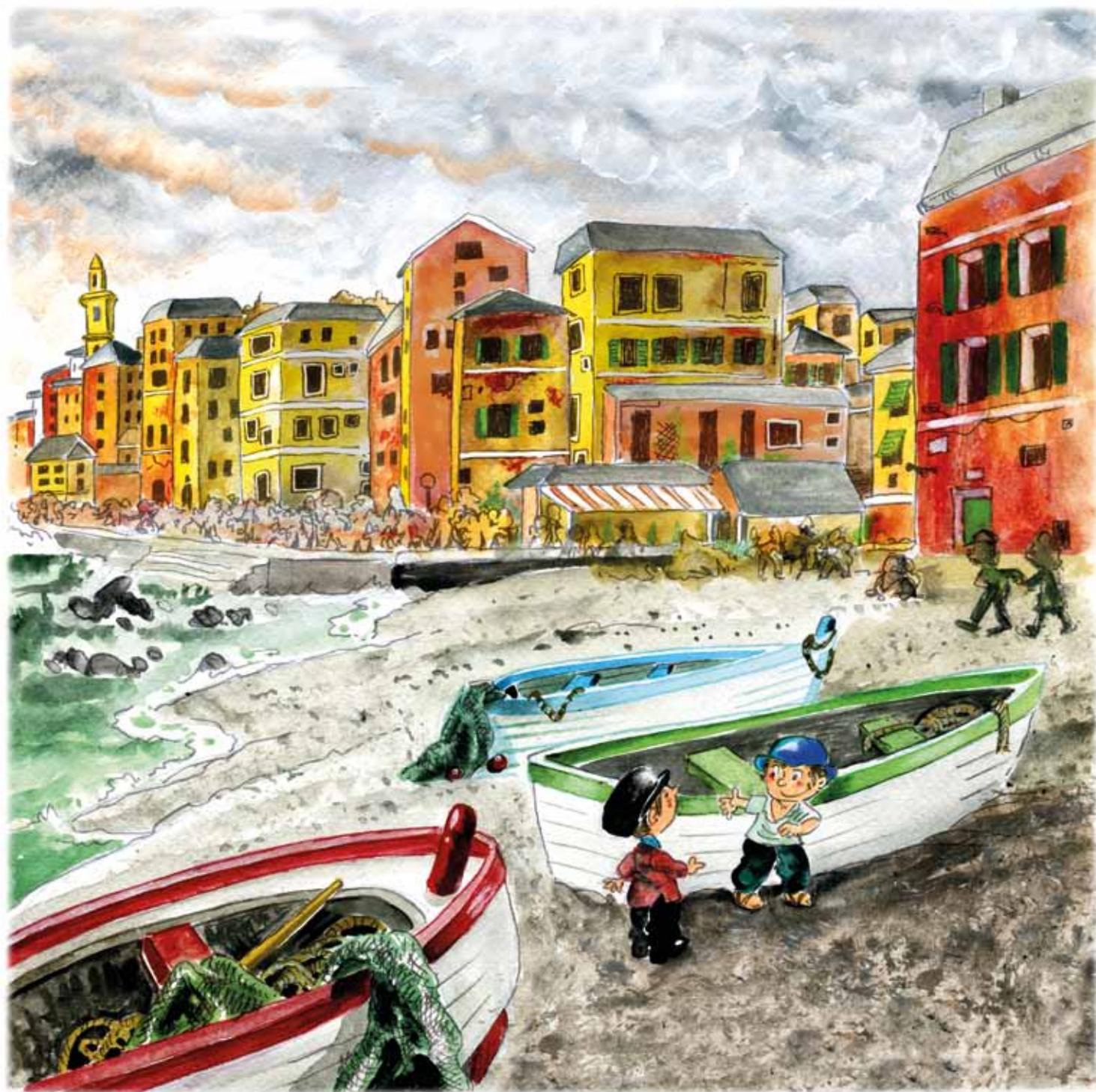
L'ensemble du chargement livré aux entreprises locales de leur ville de destination, Baptiste et Pierrot stationnent le camion sur une aire de repos où Giuseppe et ses parents viennent les chercher pour directement les emmener pour une pittoresque promenade touristique dans le quartier de Bocca d'Assa. C'est un ancien village de pêcheur sur la plage duquel sont échoués quelques embarcations qui ne sont pas sans rappeler la forme des flobarts, ces bateaux typiques de la Côte d'Opale. Ici tout n'est que couleurs et les façades des habitations habillées de couleurs pastel se reflètent dans les eaux de la Méditerranée. Giuseppe est plus que fier de recevoir ses amis boulonnais pour leur faire découvrir à son tour les beautés du petit port de pêche où sa famille habite depuis plusieurs générations.

Ce soir c'est la mamie de Giuseppe qui prépare le repas pour tout ce beau petit monde. Il y aura des gambas à l'estragon, du poulpe à la plancha, des anchois grillés et de succulents raviolis à la morue, le tout bien sûr accompagné d'un filet d'huile d'olive.



Baptiste et Pierrot font honneur aux plats enchantés d'autant d'attention. Et, comme on le sait tous, c'est souvent autour d'un bon repas que naissent les grandes discussions où chacun y va de son histoire pour amuser la galerie. Ce soir c'est Giuseppe mort de froid dans son habit de chirurgien lors de la visite des entrepôts frigorifiques qui remporte la palme.

La soirée a passé bien vite dans cette ambiance festive et il est temps d'aller se coucher car demain la dernière journée sera chargée.

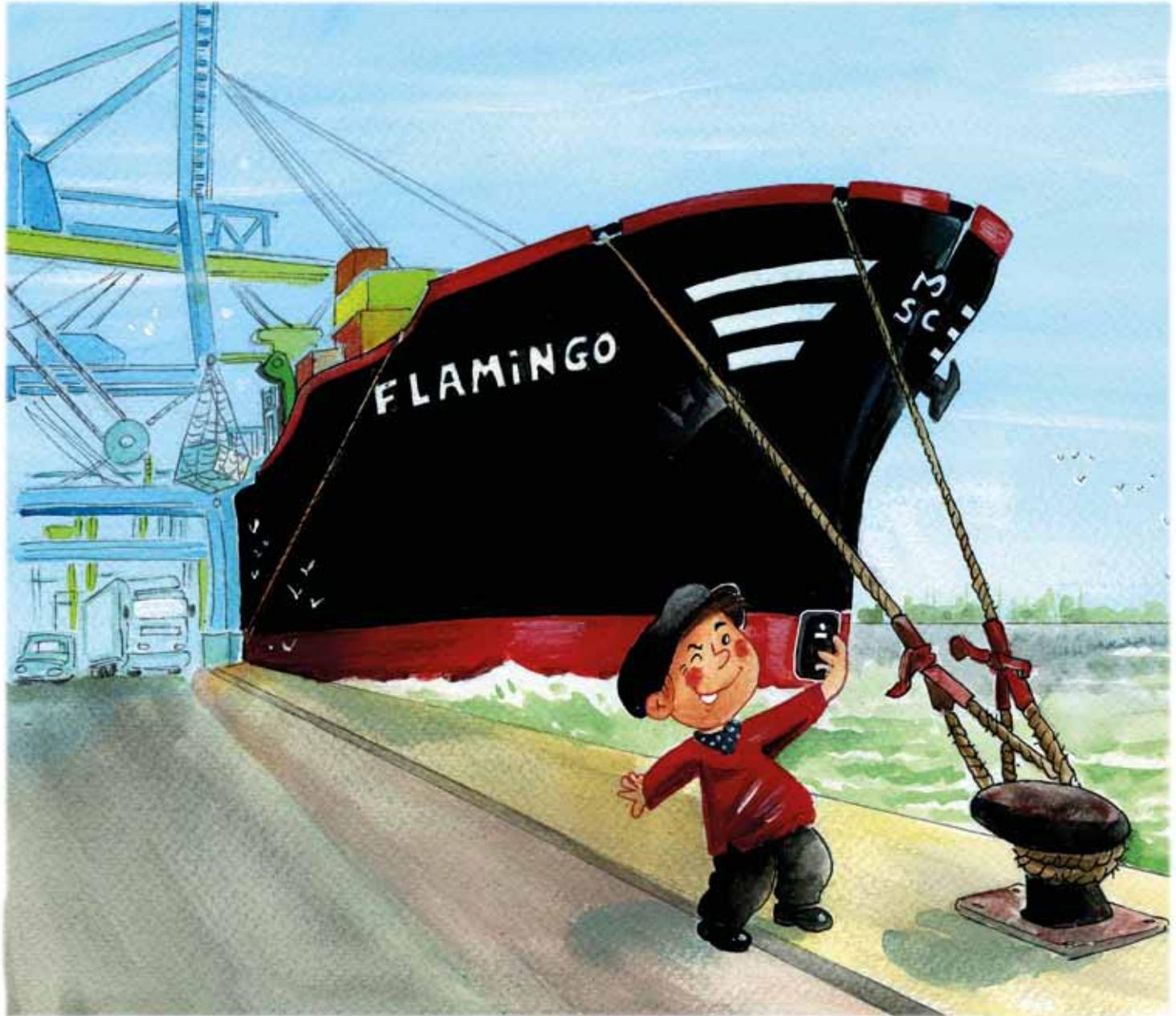


Après une promenade matinale le long du port de pêche et un petit déjeuner pris en front de mer, tous nos compères se rendent à l'Acquario di Genova. Ici, c'est à nouveau Giuseppe qui fait office de guide car pour lui l'aquarium est presque une seconde maison un peu comme pour Baptiste avec Nausicaä.

Ils passent ainsi quelques heures immergés au cœur des mers et d'écosystèmes magnifiquement reconstitués s'imaginant être des Robinsons découvrant une nature foisonnante mais étonnamment paisible. Et ici, comme à Boulogne-sur-Mer on vous explique qu'afin que tout cela continue à exister demain il va falloir que les hommes se décident à mieux respecter et protéger la mer. Que les poissons, les crustacés et les céphalopodes se pêchent en fonction des saisons et qu'il faut faire cela de façon intelligente et non destructrice. Tout ce qu'ils voient est tellement beau que ce message semble d'une extraordinaire évidence.

La visite terminée et après un rapide repas dans une trattoria, un petit restaurant à la cuisine simple et familiale, il est temps de se quitter et pour Baptiste et Pierrot de reprendre le chemin vers Boulogne-sur-Mer car ce dernier n'est pas en vacances et que son travail ne lui permet pas d'être en retard. Pendant ce temps le camion attend bien sagement que tous aient terminé de se serrer dans les bras et de promettre se revoir bientôt.





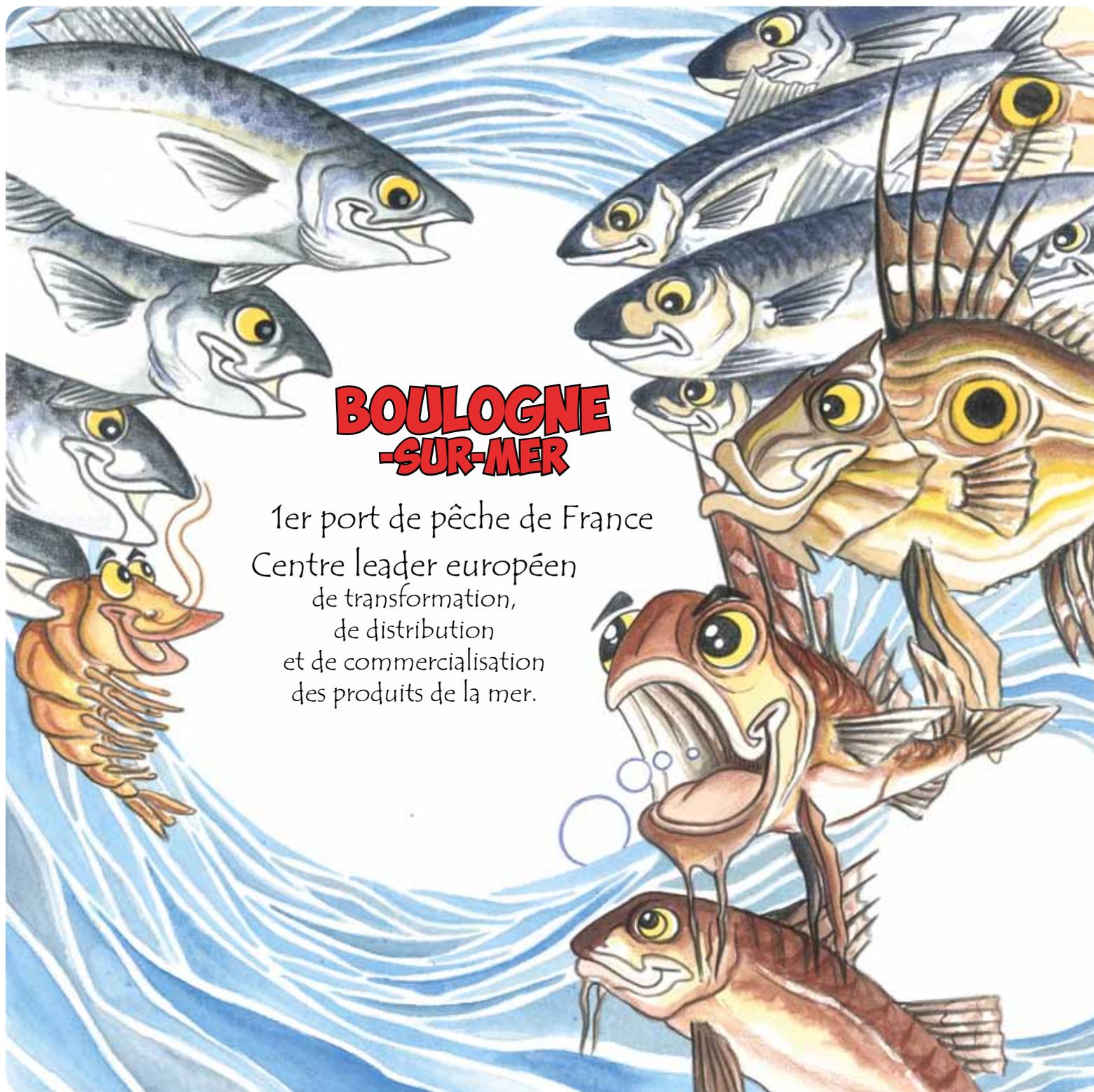
Cette fois ils ne vont pas traverser la montagne mais rejoindre le port de Marseille où une pleine cargaison de crevettes de Madagascar les attend. Pierrot explique à Baptiste qu'il ne voyage jamais à vide, que tout est prévu pour optimiser la route car cela aussi contribue à limiter la consommation de carburant et la pollution.

Dans la tête de Baptiste un nouvel engrenage vient de rejoindre la complexe mécanique des transports.

Plus de mille kilomètres avant de retrouver Boulogne-sur-Mer, mais cela n'inquiète pas Baptiste car il apprécie tout ce qu'il partage avec son ami Pierrot. Il espère seulement que tous ces crustacés sautillants qui ont investi la remorque resteront bien sages.



Fatigué, il finit par s'endormir, rêvant cette fois qu'il est aux fourneaux cuisinant devinez quoi ? De magnifiques crevettes fermes et juteuses en accompagnement de magnifiques filets de soles....



# **BOULOGNE -SUR-MER**

1er port de pêche de France  
Centre leader européen  
de transformation,  
de distribution  
et de commercialisation  
des produits de la mer.

# Boulogne-sur-Mer, 1er port de pêche de France

Du lundi au samedi les marins-pêcheurs reviennent du large vers 2 ou 3 heures du matin avec leur pêche et une fois à quai commence la valse des contrôles et la transformation. Tout cela avec une précision d'horloger car débute alors une course à la qualité et à la fraîcheur.

## LA RESSOURCE

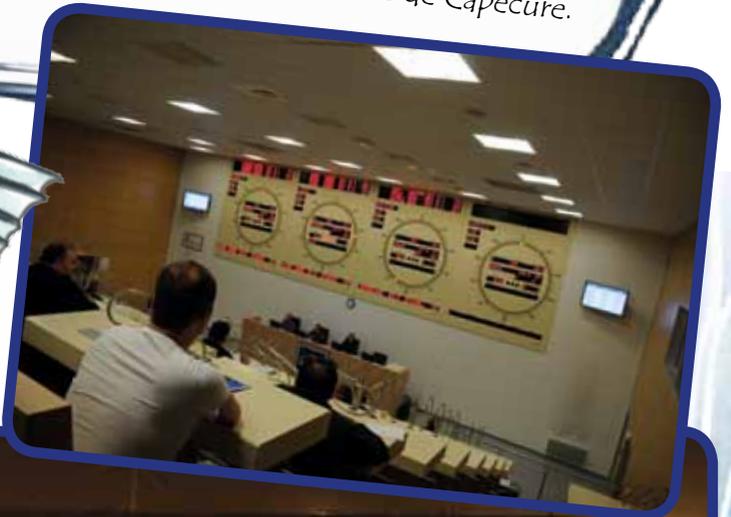
Situé dans le détroit du Pas-de-Calais à proximité du point de rencontre entre la Manche et la Mer du Nord, Boulogne-sur-Mer bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle.

Les espèces pêchées par les flotilles du port sont nombreuses. Plus de 70 espèces dont les incontournables : harengs, maquereaux, seiches, soles, rougets-barbets, cabillauds, lingues bleues, crevettes, coquilles Saint-Jacques, moules, tourteaux...  
En tout, environ 35000 tonnes de produits halieutiques débarqués par des navires de pêche artisanale et des chalutiers de pêche fraîche.

## LA HALLE A MAREE, LA CRIEE

La halle à marée est un lieu de vie incontournable qui se compose de la halle à marée elle-même, où transitent les produits et de la salle de vente, ou criée. Ouverte 6 jours sur 7, c'est le lieu où les professionnels achètent aux enchères plus de 70 espèces de poissons, crustacés ou céphalopodes débarqués dans le port de Boulogne-sur-Mer, bassin Loubet et quai Gambetta. La vente débute tôt le matin, dès 4 ou 5 heures.

Sur Boulogne, 80 entreprises : des mareyeurs, des poissonniers, des saleurs-saurisseurs... bénéficient d'un agrément qui leur permet d'acheter en Halle à Marée. Depuis février 2008 la criée est informatisée. Les transactions en criée se font aujourd'hui via un système de vente électronique et lorsque l'on compare ce qu'était la criée dans les années 1950/70, et ce qu'elle est aujourd'hui, on est forcément étonné. Avant, il s'agissait d'un lieu où il y avait beaucoup d'agitation et où les hommes se disputaient l'achat des lots de poissons à force de cris. Aujourd'hui c'est un lieu où règne la concentration, car de cette dernière dépendent les achats qui fourniront le travail pour les ateliers de Capécure.



**Boulogne-sur-Mer, centre leader européen  
de transformation, de distribution  
et de commercialisation  
des produits de la mer.**

Après avoir été achetés les poissons, crustacés et céphalopodes rejoignent diverses destinations et pour la plus grande partie d'entre eux les ateliers de transformation. La cité portuaire de Boulogne-sur-Mer étant aujourd'hui la première plateforme européenne de transformation des produits de la mer avec les 35 000 tonnes de poissons débarqués auxquelles s'ajoutent les 300 000 tonnes qui y transitent.

## **LA TRANSFORMATION**

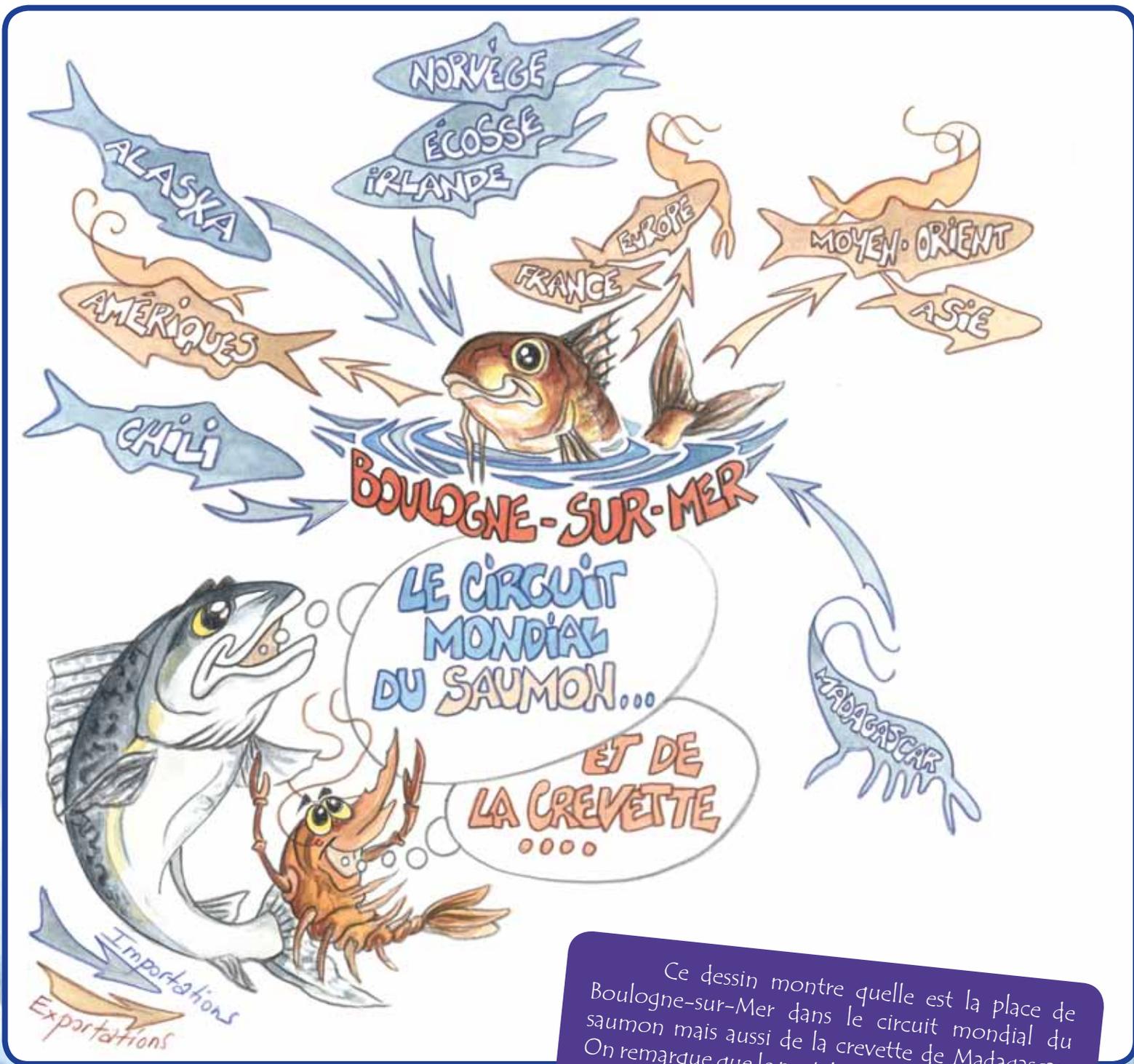


La première transformation comprend le mareyage, le filetage et le conditionnement frais emballé des poissons. Une cinquantaine d'entreprises qui traitent environ 130 000 tonnes de produits en poids vif.

La seconde transformation abouti à des produits finis tels que la salaison, la conserverie, les soupes, les plats préparés, la surgélation, les surgelés panés, la cuisson de crevettes exotiques. Une vingtaine d'entreprises qui commercialisent environ 70 000 tonnes de produits finis.

La troisième transformation est la valorisation des co-produits : trois sociétés qui interviennent sur les marchés de l'industrie alimentaire, du petfood (nourriture pour les animaux) et de la diététique. Elles traitent aujourd'hui plus de 50 000 tonnes de produits.





Ce dessin montre quelle est la place de Boulogne-sur-Mer dans le circuit mondial du saumon mais aussi de la crevette de Madagascar. On remarque que le port de Boulogne-sur-Mer est une plateforme logistique incontournable, cœur des importations et exportations de ces denrées.

# Boulogne-sur-Mer, centre leader européen de transformation, de distribution et de commercialisation des produits de la mer.

Le port de Boulogne-sur-Mer est la plaque tournante de réception, d'expédition et de commercialisation des produits de la mer en Europe. La plupart des principaux transporteurs européens et français de poisson réfrigéré y possèdent leur propre plateforme. C'est 300 000 tonnes en moyenne de poissons et produits de la mer qui sont importés à Boulogne-sur-Mer chaque année. Des produits en provenance du monde entier et plus particulièrement des pays d'Europe du Nord comme la Norvège ou l'Irlande par exemple. Tout cela est ensuite redistribué sur l'ensemble de la France, l'Italie, l'Espagne et de nombreuses autres destinations dans le monde.

## LA LOGISTIQUE

La gare routière de marée couplée aux plateformes de transports permet au port de Boulogne-sur-Mer de disposer d'une logistique d'approvisionnement et de distribution unique en Europe dans le domaine des produits de la mer. Des conditions idéales qui permettent à l'ensemble des acteurs d'assurer une logistique d'une grande efficacité avec beaucoup de fluidité.

## LA GARE DE MAREE





Le port de Boulogne-sur-Mer dispose de l'une des plus grandes capacités d'entreposage frigorifique de France avec un volume d'environ 250 000 m<sup>3</sup> permettant en outre de stocker jusqu'à 55 000 palettes.

On trouve donc des entrepôts frigorifiques à froid négatif (-20°C) pour un entreposage de longue durée et des plateformes logistiques sous froid. C'est ici un stockage de courte durée, le produit ne faisant que passer. On parle d'opération de groupage (regroupement des commandes vers une même destination) et de dégroupage (dispatching vers les clients).



# LES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES

**Boulogne-sur-Mer, centre leader européen  
de transformation, de distribution  
et de commercialisation  
des produits de la mer.**



**LA GLACE  
ECAILLE**

Le froid est indissociable de l'activité liée aux produits de la mer. C'est ainsi que sont apparues les glaciers dont l'activité était la fabrication de glace pour une meilleure conservation des denrées. Aujourd'hui c'est plus de 20 000 tonnes de glace écaille qui est produite sur le site de Capécure pour que les professionnels de la transformation et de l'entreposage frigorifique assurent un état de conservation optimal des produits de la mer.



# LE TRANSPORT

La vie du port de Boulogne-sur-Mer se conjugue au rythme des arrivées et des départs des produits de la mer. C'est une plaque tournante où se rencontrent au quotidien une quinzaine de pays. Une large gamme transite donc par la zone de Capécure qui est au cœur de l'activité portuaire, assurant ainsi la sécurité en terme d'approvisionnement. Dans ce ballet incessant les transporteurs jouent un rôle essentiel car s'il n'y a pas de camions il n'y a pas de livraison. Le transport est donc une donnée fondamentale dans l'activité de la marée.



Les professionnels du transport s'inscrivent dans la démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) en matière de santé, d'hygiène alimentaire et d'empreinte carbone (volume de CO<sub>2</sub> émis par la combustion d'énergies fossiles par les entreprises ou les êtres vivants en fonction de leurs activités).

**Boulogne-sur-Mer, centre leader européen  
de transformation, de distribution  
et de commercialisation  
des produits de la mer.**



**Mettre ici une  
photo des ca-  
mions  
DELANCHY**

Qu'il s'agisse de poissons frais, surgelés ou de produits transformés il faut pouvoir compter sur l'exactitude de la livraison sous 24 heures sur le territoire national et 36 heures pour des destinations plus lointaines comme Madrid ou Turin. Les produits de la mer sont fragiles, le transporteur doit de ce fait être très vigilant sur la qualité de la marchandise et la fiabilité de son conditionnement. Il convient donc d'être irréprochable sur l'hygiène, la propreté et le respect de la chaîne du froid.

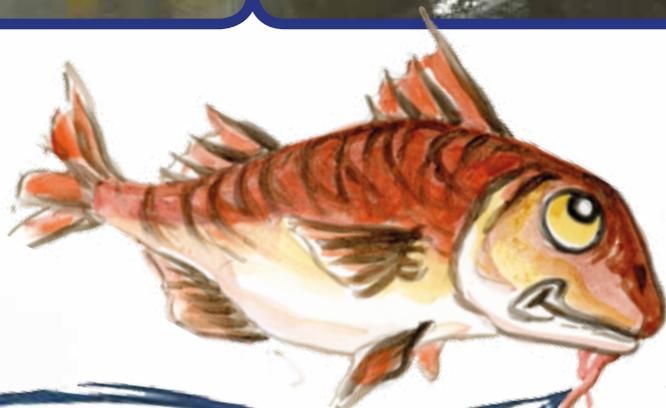




Le transport est un acteur majeur qui permet, qu'au quotidien, les produits de la mer soient livrés dans les meilleures conditions de délais, d'hygiène et de sécurité afin de garantir une qualité irréprochable. Derrière ces impératifs se trouvent des hommes et des femmes, maillons d'une chaîne logistique, qui font de leur métier une passion, un engagement de chaque instant.

## Le préparateur de commande

Il est au centre de la chaîne logistique. Son rôle est de rassembler les différents éléments de la commande du client dont il doit avoir une bonne connaissance. Il doit également assurer la sécurité du produit ce qui le met au cœur des enjeux en matière de sécurité alimentaire. La commande préparée il est chargé de l'étiqueter, de la placer dans la zone de chargement et parfois de la charger lui-même.



La propreté du camion est un enjeu essentiel de l'image de l'entreprise, notamment en terme de sécurité alimentaire. Le laveur de camions a donc un rôle très important en tant que professionnel de l'hygiène. Ses conditions de travail sont strictes car il faut garantir au client de recevoir des produits consommables qui ont été transportés dans un environnement sain et dans le respect de la chaîne du froid.



## Le laveur de camions

**Boulogne-sur-Mer, centre leader européen  
de transformation, de distribution  
et de commercialisation  
des produits de la mer.**

## **LE TRANSPORT**

### **Le chauffeur**



Le chauffeur est le premier représentant de l'entreprise ! En professionnel de la route il doit garder une concentration constante sur sa conduite et son environnement dans le respect de toutes les règles de la sécurité routière. Son travail le met en contact avec la douane, la police et surtout les clients auprès desquels il est l'image directe de l'entreprise. Le couple camion/conducteur est au centre de tous les enjeux.

Un bon conducteur se préoccupe de son camion et de la marchandise qu'il transporte. Avant de prendre la route et de monter en cabine il s'assure que le camion est passé entre les mains du mécanicien, que le chargement a été effectué scrupuleusement et s'assure que le frigo est à la bonne température pour préserver la qualité des denrées.

Et, dès que le camion démarre, c'est le chauffeur qui devient l'ambassadeur tant de l'entreprise que de la ville de Boulogne-sur-Mer.

Sa devise pourrait être :  
« Savoir être et bien faire ! »



Transport BY **DELANCHY**®

**Norfrig**

**BOULOGNE-SUR-MER**  
Développement  
Côte d'Opale



**MAREYAGE  
BOULONNAIS**  
BOULOGNE • SUR • MER  
FRANCE



**NECTON**



**CRPMEM**



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

