



## QUI SOMMES-NOUS ?

L'agence d'attractivité, d'urbanisme et de développement économique Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale pilote le collectif BOULOGNE-SUR-MER, LA MER EN DIRECT, qui conçoit et déploie 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.

Le collectif agit comme un connecteur neutre et fédérateur, catalysant les énergies autour d'un objectif partagé : valoriser la filière et accompagner sa transition vers une économie maritime durable, innovante et inclusive.

# PROMOTION DE LA FILIERE PRODUITS DE LA MER ACTIONS 2025



## NOTRE COMITÉ DE PILOTAGE

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

- la pêche et ses organisations de producteurs,
- le mareyage,
- la transformation et sa gamme traiteur,
- la salaison maritime,
- la consommation durable,
- le pôle de cuisson de crevettes,
- la surgélation,
- la conserverie,
- les coproduits,
- 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 » s'appuient sur la situation géographique stratégique du 1<sup>er</sup> port de pêche de France et du centre européen de transformation et de commercialisation des produits de la mer. Ils valorisent les notions de proximité, de qualité et de fraîcheur des produits boulonnais, ainsi que les savoir-faire reconnus des entreprises locales de la filière.

## Autres outils

Le collectif dispose d'un site internet [boulogne-lamerendirect.fr](http://boulogne-lamerendirect.fr), d'une photothèque, d'une vidéothèque, de gadgets publicitaires, de panneaux d'exposition, de nappes, totem, livre jeunesse, expo photos... 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, créent l'excellence collective de la place boulonnaise.

## Presse & réseaux sociaux

Le collectif assure une présence régulière sur les réseaux sociaux, notamment Facebook et LinkedIn, à travers la publication de messages incitant à la consommation des produits de la mer des Hauts-de-France et de Boulogne-sur-Mer, en adaptant les contenus aux spécificités de chaque réseau. Les campagnes print et vidéo « Donnez du sens à vos achats, consommez les produits de la mer de Boulogne-sur-Mer ! » sont ainsi diffusées de manière récurrente.

Le collectif participe également aux conférences de presse dédiées à la filière locale des produits de la mer et alimente régulièrement sa chaîne YouTube. Il relaie par ailleurs les actualités et initiatives de ses partenaires, structures et médias, contribuant à la valorisation du monde maritime et halieutique.

Un accompagnement spécifique est proposé aux journalistes et influenceurs, notamment à des personnalités reconnues telles que Sonia Bichet, Meilleure Ouvrière de France Poissonnière Écaillière, ou le chef Gérard Sallé, Maître Cuisinier de France, afin de promouvoir l'ensemble de la filière.



### RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK !

Autour de cette dynamique professionnelle, une communauté engagée s'est constituée sur les réseaux sociaux. Sensibilisée aux enjeux de la filière, elle devient à son tour actrice et relais de communication.

## Animation territoriale

Le collectif organise des visites d'entreprises et de structures liées à la filière, en fonction des demandes et des publics concernés (IFSEA, Lycée Sainte-Marie de Bailleul, chefs internationaux, Amicale des membres de l'Ordre du Mérite Agricole, centre de formation AFTRAL, etc.).

Il participe activement aux travaux menés par les acteurs de la filière, notamment dans le cadre du plan d'actions régional des produits de la mer et de la création de la marque Hissez Hauts. Les actions portent également sur l'attractivité des métiers, en partenariat avec le Lycée Professionnel Maritime, le Lycée Cazin et le CMQ AVCPA, ainsi que sur le soutien à la salicorne régionale et l'amélioration de la communication collective.

Le collectif organise et anime des espaces partagés lors d'événements, en lien avec les collectivités territoriales et/ou des partenaires privés, incluant la réalisation de plans médias, l'aménagement de stands et la création de supports de communication dédiés.

Enfin, il assure une présence régulière lors des événements structurants organisés par ses partenaires, tels que leurs assemblées générales, rencontres sectorielles... (Saveurs en Or, France Filière Pêche, FranceAgriMer, Coopération Maritime, etc.).

Cette présence favorise les synergies entre acteurs.





# Événementiels

En s'associant à des partenaires et en organisant des événements fédérateurs, le collectif valorise et anime les acteurs de la filière locale des produits de la mer, avec l'ambition de faire rayonner celle-ci aux échelles locale, régionale, nationale et internationale. Chaque événement intègrera une dimension d'innovation bleue, affirmant le caractère prospectif et durable de la filière.

## CHEF JAPONAIS ONODERA Boulogne-sur-Mer, 15 janvier 2025

Sollicité par Pas-de-Calais Tourisme, le collectif a élaboré un programme de découverte de la filière à M. Onodera, chef japonais de l'auberge Abeke à Omori-chô.



## SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 22 février au 2 mars 2025

Chargés d'animer l'espace «LA MER EN DIRECT» du stand de la Région Hauts-de-France, la filière produits de la mer sous la bannière «Boulogne-sur-mer, la mer en direct» et le CRPMEM Hauts-de-France ont valorisé les savoir-faire du 1er port de Pêche de France et du centre européen de transformation et de commercialisation des produits de la mer autour : d'un étal de poissons, crustacés, coquillages, céphalopodes, végétaux marins, de truites et d'espèces d'aquaculture, d'exposition d'engins de pêche, de diffusion en boucle de vidéos des différents acteurs de la filière, de démonstrations de filetage, de dégustations et de recettes réalisées en direct avec des produits de pêche durable par des chefs des associations de la région avec chaque jour une espèce et une activité locale dédiées



## RENCONTRES ENTREPRISES & TERRITOIRES Boulogne-sur-Mer, 20 mars 2025

Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale a participé au comité de pilotage animé par Cotéo pour organiser l'édition 2025, solliciter les entreprises à y exposer et/ou à visiter l'événement, y valoriser la bourse immobilière de l'agence et son accompagnement personnalisé et promouvoir les dispositifs partenariaux qu'elle pilote : Achetez en Boulonnais, Boulogne-sur-mer, la mer en direct, L'Atelier 3.0, Festival Innovation Mer & Littoral, Galpa Littoral Opale.



## DELEGATION MAURITANIENNE Boulogne-sur-Mer, 18 et 19 mars 2025



Une délégation Mauritanienne composée du Maire de Nouadhibou (capitale économique de la Mauritanie et 2<sup>nde</sup> ville du pays), du Président du Conseil Régional et du Président de la Fédération Nationale des Pêches et de chefs d'entreprises investis dans les produits de la mer, ont découvert le port de Boulogne-sur-Mer et ce afin de développer une relation gagnant-gagnant sur les produits de la mer entre la Mauritanie/Nouadhibou et Boulogne/Hauts-de-France sur la base d'un constat simple : la Mauritanie dispose de ressources particulièrement importante en produits de la mer, dont des espèces de poissons appelé à se développer sur le marché mondial, mais n'a quasiment pas d'unité de transformation alors que Boulogne-sur-Mer est le centre européen de transformation des produits de la mer et dispose de nombreuses entreprises avec un savoir-faire dans ce domaine.



## SEAFOOD EXPO GLOBAL BARCELONE, du 6 au 8 mai 2025

Participation de Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale au rendez-vous mondial de la filière Produits de la Mer sur un stand commun de 50 m2 partagé avec la Région Hauts-de-France, Aquimer, Norlink et SEPD. L'occasion de poursuivre l'accompagnement des projets de développement des entreprises installées sur le territoire, de prospecter de nouveaux investisseurs mais aussi de promouvoir le 1er Port de Pêche de France et le centre européen de valorisation et de commercialisation des produits de la mer via son collectif présent.

## CONSERVIERIE LE CHÊNELET LANDRETHUN-LE-NORD 16 avril 2025

La conserverie le Chênelet de Landrethun-le-Nord accompagne des personnes éloignées de l'emploi, sur des parcours d'insertion. Ils font avec eux des soupes, des jus, de la confiture et du chocolat et ont souhaité développer des partenariats avec la filière des produits de la mer dans le cadre de leur présence à différents événements notamment culinaires.

## MARATHON DE LA MER BOULOGNE-SUR-MER 3 mai 2025

Participation du collectif avec l'association Good Opale lors du ravitaillement final à Damrémont (6.200 portions pour 6.000 coureurs + 200 bénévoles soit 18.000 accras réalisés et distribués lors de l'événement et grillade de 60 kg de sardines sur bbq géants. L'occasion de valoriser une espèce très présente dans nos eaux ainsi que l'ensemble des acteurs de la filière.



## LA GAINÉE BOULOGNE-SUR-MER 17 et 18 mai 2025

Afin de pérenniser le patrimoine culinaire du Boulonnais et la filière « Produits de la mer » du Port de Boulogne-sur-Mer, le collectif s'associe à cet événement en partenariat avec la délégation du Pas-de-Calais de l'Académie Nationale de Cuisine, Bourgeois Traiteur, le Club des 100 Cravates de l'USBCO » et Mr. Goodfish.



## CONCOURS MR. GOODFISH BOULOGNE-SUR-MER 21 mai 2025



En partenariat avec l'Académie Nationale de Cuisine, ce concours met à l'honneur la créativité culinaire autour des produits de la mer. Placée sous le signe de l'engagement pour un Océan en bonne santé, cette épreuve invite les candidats à réaliser, dans un temps imparti, une entrée et un plat à partir d'ingrédients sélectionnés selon les recommandations du programme Mr. Goodfish. 12 candidats en lice : 6 professionnels de la restauration et 6 apprenants en formation, dont 4 de moins de 18 ans.

## DEFI DES PORTS DE PÊCHE GRAU DU ROI 25 mai au 1er juin 2025

Stand partagé avec le Lycée professionnel maritime pour la régate en mer, le collectif et Pêche Animation pour la valorisation des acteurs de la filière et ses produits. Réalisation d'un buffet de dégustations de produits de la mer lors de la journée de la façade Manche et Mer du Nord distribué gracieusement au grand public.





## **ASSISES DE LA PÊCHE ET DES PRODUITS DE LA MER BOULOGNE-SUR-MER, 18 et 19 septembre 2025**

Les 18 & 19 septembre 2025, la 15<sup>ème</sup> édition s'est tenue à Boulogne-sur-Mer, premier port de pêche français et centre névralgique de la transformation des produits de la mer. Un choix symbolique, au plus proche des réalités du terrain, où chaque jour, marins, mareyeurs, transformateurs et distributeurs contribuent à faire vivre un savoir-faire précieux et une économie essentielle. Ces deux journées ont été rythmées par des débats stratégiques, des rencontres inspirantes et des analyses de fond sur les enjeux cruciaux de la filière.



## **COURSE DES CAPS BANQUE POPULAIRE DU NORD BOULOGNE-SUR-MER 23 juin au 7 juillet 2025**

1<sup>ère</sup> édition de cette nouvelle épreuve du circuit IMOCA de 2000 milles autour des îles britanniques en équipage au départ et à l'arrivée de Boulogne-sur-Mer et comptant dans le championnat IMOCA Globe Series. Les quais Gambetta et des Paquebots ont accueilli un village d'animations pour mieux connaître et faire découvrir la course au large, valoriser le patrimoine maritime de la région et sensibiliser le public aux enjeux environnementaux liés à l'océan. Le public pu approcher les bateaux IMOCA et rencontrer les skippers, assister à des concerts, conférences, des animations familiales et visiter les pontons avant de vivre le grand départ de la course puis les retours sur 3 jours et nuits.



## **SALON DES METIERS DE BORD DE MER BOULOGNE-SUR-MER 25 septembre 2025**

L'AMIE du Boulonnais a organisé cette 1ère édition au Collège Daunou dédié à la découverte des métiers liés à la mer et au littoral avec pour objectifs la mise à l'honneur la richesse, la diversité et l'attractivité de notre filière économie bleue, en valorisant les entreprises, centres de formation et associations qui font vivre le territoire. Financé par la Région Hauts-de-France et organisé en partenariat avec l'Éducation nationale, ce salon a accueilli un public jeune – collégiens, lycéens – ainsi que des demandeurs d'emploi. Le collectif a mobilisé acteurs et/ou entreprises de la filière.

## **JOURNEES IMMERSIVES IFSEA BOULOGNE-SUR-MER 26 septembre 2025**

Dans le cadre des enseignements transdisciplinaires, les étudiants issus de 7 masters IFSEA ont participé à une journée d'exploration immersive dans la filière halieutique et maritime à Boulogne-sur-Mer.

Venus d'horizons aussi divers que l'écologie marine, la logistique, la supply chain, l'aménagement portuaire, l'aménagement du littoral, le marketing à l'international et l'innovation, les étudiants ont eu l'opportunité de découvrir la complexité et les enjeux stratégiques et environnementaux de la filière halieutique.

## **AMICALE DE L'ORDRE DU MERITE AGRICOLE BOULOGNE-SUR-MER 2 et 3 octobre 2025**

Il s'agissait pour les 40 participants de découvrir la filière des produits de la mer de Boulogne-sur-Mer et de mieux appréhender l'économie qu'elle génère. Créée, plateforme logistique, Mr Goodfish/Nausicaà, visite guidée du port, rencontres avec des professionnels... étaient au programme.



## FIML – GASTRONOMIE

**BOULOGNE-SUR-MER, 6 novembre 2025**

### Gastronomie : les algues s'invitent en cuisine.

Organisé au cœur de Capécure chez Procap, 25 participants ont pris part à un atelier culinaire participatif consacré aux algues et aux produits de la mer durables, avec au menu un bar issu de l'aquaculture responsable et une coquille Saint-Jacques en pleine saison.

L'objectif : montrer comment les algues, longtemps cantonnées aux usages cosmétique et pharmaceutique, révèlent en cuisine des atouts de goût, de texture et de valeur nutritionnelle. Le programme a été ponctué d'une intervention de Mathilde Lesage (SGOCAL), venue présenter le projet OPALGUE et les perspectives de développement de l'algoculture dans les Hauts-de-France.



## FÊTE DU HARENG

**BOULOGNE-SUR-MER, 22 et 23 novembre 2025**

34<sup>ème</sup> édition – Bassin Napoléon. Le collectif aux côtés du CRPMEM et de la CME/Scopale ont valorisé la pêche embarquée et ses métiers avec un chalutier ouvert aux visites à bord : La Frégate III. Le Lycée Cazin a exposé sa formation Poissonnier – Ecailler – Traiteur avec pour objectif de présenter des opportunités d'emplois et de formations et de créer des vocations auprès du grand public.



## CONCOURS JEUNES TALENTS ESCOFFIER

**LE TOUQUET, 25 novembre 2025**

Dans le cadre de la finale nationale du Concours Jeunes Talents Escoffier, le collectif a exposé au sein du Village des Partenaires afin de sensibiliser les élèves à la richesse et au savoir-faire des producteurs et artisans locaux sur un espace dédié à la filière produits de la mer : Mr. Goodfish, le CRC Normandie-Hauts-de-France, JC David, Pérard et le CRPMEM.



## DEMAIN BOULOGNE // LE DEFI DES CHEFS

**BOULOGNE-SUR-MER, 2 décembre 2025**

Porté par La Voix du Nord, la Communauté d'agglomération du Boulonnais et Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale, la filière fut invitée à plonger au cœur de l'univers gastronomique et innovant des produits de la mer de Boulogne-sur-Mer, autour d'échanges d'experts, d'artisans et acteurs de la filière avec en complément la diffusion de vidéos, interviews... 5 Chefs de la Côte d'Opale ont réalisé 2 recettes : grondin perlon/algues et coquille St-Jacques : Benjamin Delpierre, Tony Régnier, Julien Doriot, Jackie Masse et Régis-Hubert Clech.





# AU PROGRAMME en 2026



01  
Janvier

Comité de  
pilotage  
mensuel



21 février au 1<sup>er</sup> mars  
**Salon International de l'Agriculture**  
PARIS, Porte de Versailles

02  
Février

Comité de  
pilotage  
mensuel

5 mars  
**Entreprises & Territoires**  
BOULOGNE-SUR-MER, Damrémont



03  
Mars

Comité de  
pilotage  
mensuel



31 mars au 6 avril  
**Escale à Sète**  
Sète

14 avril  
**Délégation de pêcheurs polonais**  
BOULOGNE-SUR-MER

21 au 23 avril  
**Seafood Expo Global**  
BARCELONE, Fira Gran Via



04  
Avril

Comité de  
pilotage  
mensuel

2 mai  
**Marathon de la mer**  
BOULOGNE-SUR-MER



9 - 10 mai  
**la Gainée**  
BOULOGNE-SUR-MER, quai Gambetta



10 - 17 mai  
**Défi des ports de pêche**  
ROYAN



05  
Mai

Comité de  
pilotage  
mensuel



5-7 juin  
**Terres en fête**  
TILLOY-LES-MOFLAINES

18-19 juin  
**Assises de la Pêche & des Produits de la Mer**  
CHERBOURG



26-28 juin  
**Congrès nationaux des MOF et MAF**  
ARRAS, Artois Expo



06  
Juin

Comité de  
pilotage  
mensuel

7

07  
Juillet

16-19 juillet

**La Côte d'Opale fête la mer**  
**CAP sur les produits de la MER**

BOULOGNE-SUR-MER, Quais des Paquebots,  
Gambetta, Thurot



08  
Août

09  
Septem-  
bre

5-6 septembre  
**Festi'Caps**  
AUDINGHEN



Comité de  
pilotage  
mensuel



10 octobre  
**L'Assiette Gourm'hand**  
BAILLEUL, Ecole Sainte-Marie

17-21 octobre  
**SIAL**  
PARIS-Nord, Villepinte

10  
Octobre

Comité de  
pilotage  
mensuel

11  
Novem-  
bre

21-22 novembre

**Fête du Hareng**

BOULOGNE-SUR-MER, Quai Gambetta

25-26 novembre

**Assises de l'Economie de la Mer**  
MONTPELLIER, Le Corum



**Les Assises**  
économie de la MER

Comité de  
pilotage  
mensuel

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](http://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](mailto:v.rioust@boulogne-developpement.com)