

Agglo rama

www.agglo-boulonnais.fr

Le magazine de l'agglomération boulonnaise



DOSSIER

*Pour les Fêtes
de Fin d'Année,
optez pour la qualité*
**“MADE IN
BOULONNAIS”**

actualité

coup de projecteur

ils font l'Agglo



Les berges
de la Liane
sont à vous !



Le port du futur
se dessine
à Boulogne



L'Université
poursuit son essor
à Boulogne-sur-Mer



Aurélien Maillard
Association
Welchrome

Baincthun • Boulogne-sur-Mer • La Capelle-les-Boulogne • Condette • Conteville-lez-Boulogne • Dannes • Echinghen • Équihen-Plage
Hesdigneul-les-Boulogne • Hesdin-l'Abbé • Isques • Nesles • Neufchâtel-Hardelot • Outreau • Pernes-lez-Boulogne • Pittefaux • Le Portel
Saint-Étienne-au-Mont • Saint-Léonard • Saint-Martin-Boulogne • Wimereux • Wimille

p4 actualités

Les berges de la Liane sont à vous !



p5 Une autre économie existe

Monnaie Bou'Sol :
cap vers des échanges qui ont du sens

p6 Le port du futur se dessine à Boulogne

p8 Beauté : le "Made in Boulonnais" rayonne Création d'activités : ça bouge à Créamanche La CAB soutient l'innovation économique

p9 dossier

**POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE,
OPTEZ POUR LA QUALITÉ
"MADE IN BOULONNAIS"**



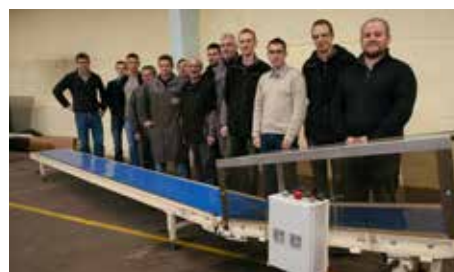
p14 coup de projecteur

L'université poursuit son essor à Boulogne-sur-Mer

p16 ils font l'agglomération

Aurélien MAILLARD, association Welchrome

Jean-Marie RIDEZ : CREPIN "relève les défis avec enthousiasme"



p18 c'est durable

Objectif : réduction des déchets

Un composteur pédagogique pour l'école Dely-Sergent

La déchetterie de Saint-Léonard fait peau neuve

Innovation : un dirigeable électrique traverse la Manche



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

contact

Communauté d'agglomération du Boulonnais
1, boulevard du Bassin Napoléon - B.P. 755
62321 Boulogne-sur-mer CEDEX
Tél : 03 21 10 36 36 - Fax : 03 21 87 48 94
www.agglo-boulonnais.fr

Directeur de la publication : Jean-Loup LESAFFRE,
Président de la Communauté d'agglomération
du Boulonnais

Coordination : Frédéric DESGARDINS, responsable de la communication

Rédaction : Frédéric DESGARDINS, Benoît LOBEZ

Photos : Yoann GUILLOU, Frédéric DESGARDINS, Benoît LOBEZ,
Alain MONTIGNY, Xavier NICOSTRATE

Maquette : Service Communication

Impression : SIB Imprimerie

Boulogne-sur-Mer (03 21 87 88 89)

N° ISSN : 1951-2228





Jean-Loup LESAFFRE

Maire de Saint-Léonard

Président de la Communauté d'agglomération du Boulonnais

NOTRE AGGLOMÉRATION PEUT COMPTER SUR DES HOMMES DE VALEUR

La CAB œuvre afin d'offrir les conditions favorables pour la création d'activités, l'implantation, le développement des entreprises, sans oublier l'aide à l'innovation qui s'avère de plus en plus indispensable pour garantir les meilleures conditions de réussite. Comme vous le lirez, notre agglomération peut compter sur des hommes de valeur, des responsables d'entreprises qui sont des moteurs du développement. Le focus, à l'occasion des fêtes de fin d'année, sur les produits "Made in Boulonnais" démontre bien à quel point nous disposons d'atouts économiques. Faut-il rappeler que Boulogne-sur-Mer est le premier pôle européen de transformation des produits de la mer avec plus de 400.000 tonnes de poissons traités chaque année ? Dans bien d'autres domaines, les innovations, les réussites sont nombreuses.

Préparer demain, c'est aussi favoriser le développement de l'Université du Littoral, présente depuis 20 ans. La CAB lui permet d'agrandir son campus Saint-Louis et d'y regrouper la Maison de la Recherche et la dynamique Maison de l'Étudiant. Par ailleurs, le Campus de la Mer s'affirme

comme un outil permettant de rapprocher les entreprises et la recherche autour de thèmes prépondérants pour nous : la mer et son littoral, là où se situent des enjeux majeurs comme l'ont montré les travaux à propos des Énergie Maritimes Renouvelables et le port de pêche du futur.

J'ai le plaisir de vous annoncer que le traditionnel calendrier édité par la CAB sera prochainement distribué. Enfin, en mon nom, et en celui du Conseil communautaire, je vous souhaite une bonne fin d'année et mes meilleurs vœux pour 2014.

**“ DES RESPONSABLES
D'ENTREPRISES QUI SONT DES
MOTEURS DU DÉVELOPPEMENT ”**



ZOOM

FESTIVAL POULPAPHONE : SUCCÈS CROISSANT

Le festival de musiques actuelles de la CAB, le Poulpaphone, continue de s'affirmer. Cette neuvième édition a rassemblé plus de 3.600 personnes dans une ambiance conviviale. Rendez-vous pour la dixième édition en octobre 2014.

**A revoir sur www.poulpaphone.com
et son compte Facebook.**

Axe Liane

→ LES BERGES DE LA LIANE SONT À VOUS !



Les travaux à peine achevés, les berges de la Liane sont devenues un des lieux de promenades favoris des habitants de l'agglomération.



Après trois années de travaux, les berges de Liane présentent désormais un nouveau visage, celui d'un espace de vie, de loisirs, d'un véritable parc urbain dédié aux déplacements doux grâce aux pistes cyclables et aux chemins piétonniers.

Inauguré officiellement le dimanche 22 septembre, sous la présidence d'honneur de Frédéric Cuvillier, ministre des Transports, de la Pêche et de la Mer, l'aménagement des berges de la Liane constitue un volet majeur de la démarche de requalification urbaine du cœur de l'agglomération "Axe Liane". Cette réalisation repose sur un partenariat étroit entre la Communauté d'agglomération du Boulonnais, la ville de Boulogne-sur-Mer, de St Martin-Boulogne, avec le concours du Conseil Général du Pas-de-Calais, de l'État et de l'Europe.

ESPACES DE VIE

Désormais, les berges ne sont plus cette "autoroute deux fois deux voies". En effet, la circulation automobile de la rive droite s'effectue désormais grâce à une simple deux voies, réaménagée afin de réduire le flux et la vitesse tout en assurant une parfaite desserte. Rive gauche, les automobilistes

sont invités à utiliser d'autres voies ce qui a considérablement diminué le flot de circulation à proximité de la Liane.

Tout au long des berges, des espaces de vie avec du mobilier urbain ponctuent le cheminement. De très belles plantations agrémentent cette réalisation, permettant de renforcer l'immersion dans le cadre naturel et d'oublier les voitures. Un éclairage dynamique LED basse consommation apporte un agrément supplémentaire en soirée.

Les habitants ont rapidement pris possession de ces espaces. Promeneurs, joggers, cyclistes s'y côtoient joyeusement, les yeux tournés vers la Liane et ses sports de l'aviron boulonnais ou du Boulogne Canoë-Kayak.

PROLONGATIONS

Les berges de la Liane ne s'arrêtent pas à Boulogne-sur-Mer. Avec la démarche "Liane Amont", les communes concernées, Isques, Saint-Léonard, Hesdigneul-les-Boulogne, Saint Étienne-au-Mont, Hesdin l'Abbé, Outreau, sont engagées dans une concertation afin d'imaginer de futurs aménagements pour assurer une jonction avec les berges de la Liane situées à Boulogne-sur-Mer et St Martin Boulogne. **La partie des berges sur la commune d'Outreau, dans le prolongement direct de la rive gauche, connaîtra rapidement des travaux**, avec toujours le souci de favoriser le développement des déplacements doux.

Les Berges de la Liane modifient en profondeur la perception du cœur urbain de l'agglomération et favorisent une mobilité douce, respectueuse de l'environnement. Retour de la nature en ville, retour des habitants au contact de leur fleuve, la Liane, ces aménagements sont un succès. La Communauté d'agglomération, les communes, préparent d'ores et déjà les suites afin d'inscrire durablement la Liane comme atout pour la qualité de vie, pour le tourisme et comme axe de déplacement doux. ■



Les berges de la Liane ont été inaugurées par Frédéric Cuvillier, Ministre des Transports de la Mer et de la Pêche, accompagné des élus municipaux, communautaires et départementaux.

→ UNE AUTRE ÉCONOMIE EXISTE

Courant novembre 2013, la CAB et de nombreux partenaires, proposaient la troisième édition du Mois de l'économie sociale et solidaire (ESS). Derrière ce terme se cache de multiples réalités car l'ESS concerne le secteur marchand, les associations, les mutuelles, les institutions..., avec cependant un dénominateur commun : mettre l'économie au service de l'homme, et non le contraire !

En clôture de ce Mois de l'ESS, afin de mettre en lumière la diversité et l'exemplarité de celle-ci dans le Boulonnais, des Prix étaient remis par la CAB, le Conseil Régional, la MACIF, la Caisse d'Épargne. Dans les quatre catégories, le jury a choisi de récompenser :

- **Prix de la Jeun'ess : Créobois** (1.000 € par le Conseil Régional Nord-Pas de Calais), installée à Longfossé, cette SCOP avec à sa tête un jeune responsable, Guillaume Hénard, réalise des meubles à partir d'essences locales et sans recourir à des produits nocifs, et la compagnie de théâtre associative, **les Tarépeuthes** (1.000 € par la Communauté d'agglomération du Boulonnais), initiée en 2010 par Manuel Paque à l'âge de 18 ans. Celle-ci propose des spectacles, mais aussi des ateliers ouverts à tous. Cette compagnie a instauré un partenariat avec l'épicerie solidaire de la Maison de l'Étudiant afin de la promouvoir



- **Prix de la solidarité** (500 € par la CAB et 500 € par la Caisse d'Épargne Nord France Europe) : le **Centre Social Éclate de Saint-Martin-Boulogne** pour l'engagement de six jeunes dans un projet de solidarité internationale au Sénégal. Deux d'entre-eux, Laëtitia Boidin à l'origine de ce projet, et Romain Duhamel, témoignaient avec émotion de leurs activités sur place et de leur épanouissement personnel grâce à cette expérience.
- **Prix du partenariat** (500 € par la CAB et 500 € par le Conseil Régional) : **Artisans du Monde du Boulonnais** pour l'organisation de la Fair-Pride, premier carnaval éthique et solidaire de la région permettant de rencontrer la population et de sensibiliser à un commerce et une économie solidaire
- **Prix habitat et ESS** (1.000 € par la MACIF) : **Cré'actif**, association d'insertion par le travail pour sa démarche d'auto-réhabilitation de logements, d'animation, du quartier sensible Delacroix Molinet à Boulogne-sur-Mer, en partenariat avec Habitat du Littoral.

Ces lauréats sont la preuve de la diversité et de la vitalité de l'ESS qui représente environ 5.000 postes de travail dans le Boulonnais. Toutes les initiatives sont porteuses d'avenir, de solidarité, de développement et souvent d'emplois. A ce titre, l'ESS est pleinement intégrée dans la stratégie de développement économique, avec le soutien du Conseil Régional. ■

→ MONNAIE BOU'SOL : CAP VERS DES ÉCHANGES QUI ONT DU SENS



Depuis quelques mois, la CAB, le Crédit Municipal et leurs partenaires ont mis en place une monnaie locale, citoyenne et solidaire : **Bou'Sol**. Celle-ci permet de favoriser les échanges locaux, le développement économique en l'inscrivant dans le développement durable : respect de l'homme et de son environnement. En adhérant à l'Association pour la Promotion de la Monnaie Citoyenne du Boulonnais vous pouvez convertir vos euros en Bou'Sols à utiliser auprès des commerçants, des services agréés. A savoir, contre 20 € vous recevez 21 Bou'Sols. Pour connaître les prestataires, les modalités pratiques, vous pouvez consulter le site www.bou-sol.fr et suivre son compte facebook. ■

Contact : APMC du Boulonnais - Crédit Municipal
10 Rue du Pot d'Étain 62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tél. : 06 38 70 17 65 - monnaie.bousol@yahoo.fr

Témoignage

Isabelle TIGNY, boulonnaise,
nous livre son vécu avec le Bou'Sol :

COMMENT AVEZ-VOUS APPRIS L'EXISTENCE DE BOU'SOL ?

En cherchant de l'information locale sur Internet, j'ai découvert une vidéo à propos de ce projet de monnaie locale, puis ensuite un article dans agglorama lors de sa mise en circulation.

L'AVEZ-VOUS ADOPTÉ DE SUITE ?

Non, pas au lancement. Je l'utilise en fait depuis juillet dernier. J'attendais de bien cerner ses possibilités avant de me lancer. Le fait que cela puisse aider à développer le commerce local m'a convaincue et en plus je peux l'utiliser dans des commerces que je fréquente depuis longtemps.

COMMENT SE PASSE L'UTILISATION DE BOU'SOL AU QUOTIDIEN ?

Le point positif c'est que, dans mon cas, depuis juillet le Bou'Sol m'a permis de gagner 45€ de pouvoir d'achat. Je l'utilise essentiellement pour de l'achat en épicerie bio. Cette monnaie conforte mes habitudes d'achat de proximité en ville.

CONVAINCUE ? VOUS RECOMMANDEZ LE BOU'SOL ?

Oui, pour moi, cette monnaie connaît un bon début. Le pouvoir d'achat en plus c'est très bien, mais il me semble important d'aller encore plus loin, de trouver le moyen d'en faire circuler davantage, que ce soit un outil pour redécouvrir le commerce de proximité, le lien social qu'on y trouve, et par ailleurs faire prendre conscience que ce commerce "d'à côté" n'est pas plus cher et c'est plus agréable. Je souhaite que de plus en plus de commerces, de services prennent cette monnaie, qu'elle soit facile à utiliser, qu'elle rende service aux étudiants par exemple, qu'elle donne accès à l'offre culturelle boulonnaise...

→ LE PORT DU FUTUR SE DESSINE À BOULOGNE



En novembre, le port de Boulogne a accueilli deux colloques nationaux, voire même internationaux. Le premier, organisé du 13 au 15 novembre par le Campus de la Mer, a permis d'échanger sur les énergies marines renouvelables (EMR), le second, les 28 et 29 novembre dans l'hémicycle de la Communauté d'agglomération du Boulonnais, sur le "port de pêche du futur". Ces deux séminaires ont été conclus par le Ministre des Transports, de la Mer et de la Pêche, Frédéric Cuvillier.

Le Nord Pas-de-Calais et le Boulonnais en particulier affichent leurs ambitions dans le secteur des EMR : éolien, hydrolien, houlomoteur, marémoteur, osmotique (gradient de salinité), thalassothermie. Les Boulonnais s'intéressent de très près à cette dernière solution énergétique à la fois innovante, économique et écologique : pour un port plus vert et ouvert aux énergies marines renouvelables. Concrètement, la thalassothermie permettrait de chauffer les constructions neuves qui pourraient s'édifier sur les quais du bassin Napoléon en prolongement du laboratoire des produits de la pêche de l'ANSES, ou le Grand Nausicaà, dont les aquariums sont déjà directement alimentés par de l'eau puisée à la mer et drainée par le sable.

80 ÉOLIENNES

Par ailleurs, l'énergéticien WPD OFFSHORE FRANCE a profité du colloque sur les EMR pour présenter son projet d'implantation de 80 éoliennes à 12 km au large de Berck. L'énergie fournirait la consommation domestique (chauffage compris) de 750.000 habitants, soit la moitié de la population du Pas-de-Calais. Les machines seront construites en France pour moitié par Alstom et pour l'autre par un tissu de PME sous-traitantes. L'assemblage se fera au port de Dunquerque, tandis que celui de Boulogne servira de base de maintenance. "En période d'exploitation, annonce le directeur de WPD, Vincent Bales, 100 emplois directs y seront créés : 60 techniciens, mais

aussi des ingénieurs et des marins qui se relayeront à bord de trois navires spécialisés."

En conclusion de ce premier colloque, Frédéric Cuvillier a rappelé "les enjeux pour la société de demain de la Croissance bleue, et le potentiel encore inexploité que représente l'ensemble de l'espace marin sous souveraineté française : 11 millions de km²."

UNE PLACE FORTE DU POISSON AUTOUR D'UN PORT "VERT"

Les ports de pêche représentent des atouts irremplaçables pour l'économie de notre pays avec des acteurs qui, dans leur diversité, participent à l'animation économique des ter-



Norbert METAIRIE a annoncé que les 2^{èmes} Assises auront lieu en 2014 dans son port

ritoires dont ils sont souvent devenus des maillons essentiels. C'est pourquoi les deux premiers ports de pêche français, Boulogne-sur-Mer et Lorient, ont uni leurs efforts pour réfléchir sur les perspectives de développement et d'attractivité de la filière halieutique ainsi que sur la complémentarité des activités au sein des espaces portuaires. Si Boulogne a pris l'initiative d'organiser les 1^{ères} assises du port de pêche du futur les 28 et 29 novembre, Norbert Métairie, maire de Lorient, accueillera l'édition 2014. De l'avis des spécialistes présents, le port de pêche du futur sera ce-

lui où se créera la valeur ajoutée pour attirer le produit et donc une place forte de la transformation et de la commercialisation en lien direct avec le marché. Il sera aussi davantage "vert" et peut-être même à énergie positive. Quant au navire de demain, il sera plus économe, plus propre et plus sûr. Philippe Gobert, Pdg de la Socarenam, a présenté l'esquisse du projet ARPEGE déjà en cours de concrétisation au chantier boulonnais, et annoncé l'imminence des essais en bassin de carène du prototype du chalutier du futur commandé par le pêcheur étaplois Alexis Hagneré. ■

Un nouveau lycée maritime en 2017...

Côte à côte, le président de la Région Nord-Pas-de-Calais Daniel Percheron et le Ministre des Transports, de la Mer et de la Pêche, Frédéric Cuvillier, ont dessiné, le 30 novembre lors d'une conférence de presse à la Communauté d'agglomération du Boulonnais, l'avenir du Lycée professionnel maritime de Boulogne. Le président du Conseil Régional a annoncé la construction dans les trois ans d'un véritable "lycée maritime du futur, le plus moderne d'Europe", avec balcon sur l'un des détroits les plus fréquentés du monde et vue sur écran du trafic maritime mondial. "Lycée pédagogique de la mondialisation", il devra faire le lien avec l'enseignement supérieur et la recherche mais aussi être gratuitement ouvert au public durant les week-ends. Un investissement d'environ 35 millions d'euros. Le nouveau lycée sera situé à Capécure, au cœur de l'une des clusters européens des produits de la mer. ■



Le port s'équipe pour le gaz naturel

Premier chalutier de France à être équipé d'une motorisation bi-énergie lui aussi par la Socarenam, la Frégate III va devoir se ravitailler en gaz naturel dans son port d'attache.

C'est pourquoi France Pêche Durable & Responsable, qui porte ce projet d'optimisation énergétique des navires de demain, s'est rapproché de GrDF (Gaz réseau Distribution France). La convention signée en clôture des Assises du port de pêche du futur par Jacques Bigot, président de FPDR, et Bruno Waterlot, directeur territorial 62 de GrDF, en présence du ministre Frédéric Cuvillier et du président de la CAB Jean-Loup Lesaffre, prévoit l'installation et le développement d'une station de compression de gaz naturel sur les quais du port de Boulogne et son raccordement au réseau. Au delà, la station, qui sera inaugurée en mars 2014, servira à d'autres usages (chariots élévateurs, véhicules...). ■



... et création de 2.000 anneaux de plaisance

Dans le même temps, Daniel Percheron et Frédéric Cuvillier ont scellé le transfert à la Communauté d'agglomération du Boulonnais de la gestion du port de plaisance, actuellement assurée par la CCI Côte d'Opale. La CAB va lancer un appel à manifestations d'intérêt pour un grand port de plaisance avec la création d'au moins 2.000 anneaux et d'une marina, et le développement d'activités complémentaires génératrices d'emplois. Trois sites du port sont envisagés : il faut analyser leurs avantages et leurs contraintes (marnage, ensablement, conflits d'usages). Actuellement, le port de Boulogne, qui est accessible 24 heures sur 24, compte 470 anneaux répartis sur trois bassins. Le projet prévoit de porter sa capacité à 2.500.

Autre annonce: tout l'espace portuaire de l'Eperon qui accueillait la gare maritime, est cédé à la Ville de Boulogne qui pourra ainsi étendre jusqu'au front de mer et au centre Nausicaà son opération d'urbanisme "Axe Liane", et, selon les vœux de Frédéric Cuvillier, "poursuivre sa métamorphose grâce à une maritimité assumée". ■

économie

→ BEAUTÉ : LE "MADE IN BOULONNAIS" RAYONNE



Madame, si votre crayon à sourcil, votre eye-liner ou votre mascara, porte la mention "Made in France", c'est qu'il est "Made in Boulonnais" ! En effet, la totalité des crayons de maquillage français sont fabriqués par l'entreprise Alkos installée

sur le parc d'activité de Landacres, développé et géré par la CAB.

Alkos approvisionne notamment les plus grandes marques du luxe. L'usine de Landacres compte 105 employés et une dizaine de recrutements sont programmés en 2014. Alkos domine ce marché grâce à ses investissements, soutenus par la CAB, le Conseil Régional, l'État, la CCICO, et ses innovations. Ainsi, une nouvelle ligne de production particulièrement performante apporte un gain de productivité permettant d'envisager de doubler la production annuelle (de 10 millions d'unités vers 20 millions), tandis que le chiffre d'affaire progresse de 20 % sur un an. La qualité des produits issus de l'entreprise située dans le Boulonnais marque

la différence, permettant ainsi de gagner des parts de marché. La production se diffuse partout sur la planète puisque 60 % des crayons sont exportés en Europe, en Asie et sur le continent nord-américain. Alkos compte poursuivre son développement avec la mise en service d'autres lignes de production permettant de proposer de nouveaux modèles de crayons cosmétiques. Un avenir de toute beauté semble tracé pour ce site de production.

Le groupe Alkos dispose de trois sites de production avec chacun des spécificités : crayon de maquillage à Landacres, savons et déodorants à Chartes, soins et maquillages à Angers.

→ CRÉATION D'ACTIVITÉS : ÇA BOUGE À CRÉAMANCHE

Un lauréat, une nouvelle création, des recrutements, pour la pépinière d'entreprises de la CAB, Créamanche...

En effet, l'entreprise **Construction Concept Littoral**, fondée début 2012, recevait, ce 11 septembre, le Prix de la Réussite 2013 du "Challenge des entreprises en pépinières" organisé par ADITEC (Association pour le Développement de l'Innovation et de la Technologie Pas-de-Calais) et les 16 pépinières du Pas-de-Calais. Ce challenge mettait face à face plus de 160 jeunes entreprises en pépinières. Construction Concept Littoral, dirigée par Grégory Demarthe et Alexandre Hermier embauche déjà 16 personnes en CDI et deux contrats en alternance. En peu de temps, elle trouve sa place dans le domaine de la construction de bâtiment BBC, à haute performance énergétique et œuvre sur des chantiers publics, pour des industriels, des promoteurs...

Un trophée et une aide de 2.000€ étaient remis par M. Chateau du Cabinet d'experts-comptables IN

EXTENSO, partenaire de l'opération. Grégory Demarthe voit dans ce prix un encouragement, une reconnaissance, et salue la qualité de la pépinière Créamanche et de son accompagnement pour faciliter le développement de la toute jeune entreprise.

→ www.constructionconceptlittoral.fr

L'ŒIL DE STEVENS FIEVET

Avec une activité de photographe principalement au service des entreprises, des collectivités, Stevens Fievet effectue un retour à Créamanche après une première création dans le domaine de la communication web. Il développe ainsi sa passion pour l'image et travaille d'ores et déjà avec ses collègues jeunes créateurs hébergés à Créamanche. Sa démarche permet aux entreprises de se do-

ter de banques d'images personnalisées, d'obtenir des reportages ou encore des photos de leurs produits avec un rendu professionnel pour les divers supports de promotion.

→ www.stevensfieviet.com

"MADE IN BOULONNAIS" SE RENFORCE

La jeune société Comopale édite le guide "Made In Boulonnais", un petit format qui recense les bonnes adresses de notre belle région. L'aventure démarre bien puisque Comopale a recruté ses deux jeunes stagiaires issus du BTS communication du lycée St-Jo de St Martin Boulogne pour se développer. Les idées, les projets ne manquent pas ! A suivre...

→ www.madeinboulonnais.com



→ LA CAB SOUTIEN L'INNOVATION ÉCONOMIQUE

Les élus de la CAB ont validé plusieurs aides pour favoriser l'innovation d'entreprises.

Ces projets reçoivent également des avances remboursables de la part d'OSEO Innovation, du Conseil Régional et une subvention du Conseil Général.

■ L'entreprise **SERIFROID** reçoit **20.000 €** de la CAB pour développer un procédé de surgélation novateur, compact, facilement nettoyable et améliorant les performances énergétiques. Des recrutements sont envisagés pour accompagner le développement de l'entreprise.

■ **Hydrelis**, implanté sur le parc paysager d'activités de Landacres conçoit, fabrique et commercialise des disjoncteurs d'eau "Switch-Flow". Ce système permet de couper automatiquement l'eau en cas de fuite. **La CAB apporte une aide de 60.000 €** pour le projet d'Hydrelis : une version moins onéreuse, facile à installer, sans connectique, à très faible consommation d'énergie de son disjoncteur d'eau, afin d'aborder de nouveaux marchés. La réussite de ce produit permet d'envisager des recrutements.

■ **Les Entrées de la Mer**, spécialisée dans les produits préparés à base de poisson, souhaite développer une nouvelle gamme dans le respect du concept "Clean Label" : sans additifs non naturels et avec réduction du taux de sel. Une étude de marché complète la démarche. Pour cela, **la CAB apporte un financement de 10.000 €** à l'entreprise.



Pour les Fêtes de Fin d'Année
optez pour la qualité
"MADE IN BOULONNAIS"

[Photos Xavier NICOSTRATE]

Les fêtes de fin d'année sont généralement l'occasion d'achats festifs, pour garnir la table des réveillons ou le pied du sapin. Elles nous procurent aussi l'occasion de mettre en avant les produits de l'agglomération boulonnaise et de donner à ceux qui en manqueraient des idées de cadeaux du terroir. Si Capécure est riche en entreprises réputées pour leurs fruits de mer particulièrement appréciés au moment des fêtes, les zones industrielles de la Communauté d'agglomération du Boulonnais abritent également des sociétés très actives avant les fêtes...



Les produits de la mer

STARS DE VOS REPAS DE FÊTE



Beaucoup d'habitants de l'agglomération ont leurs propres adresses pour se ravitailler en poissons, crustacés et autres produits de la mer. Maireyeurs de Capécure, poissonniers professionnels sédentaires ou non, saurisseurs... La filière est particulièrement impliquée à cette période. Chez **Demarne**, par exemple, chacun peut constituer le menu de son choix, tant l'atelier du négociant est rempli, y compris quelquefois d'espèces non pêchées ou élevées par les pêcheurs du port : langoustines, tourteaux et homards vivants, huîtres de toutes origines, bigorneaux, praires, palourdes, saint-jacques...

Boulogne-sur-Mer est le premier centre national de cuisson de crevettes, de langoustines et de langoustes. Implantée sur le parc paysager de Landacres, **Unima** est spécialisée dans le conditionnement de crevettes de Madagascar Label Rouge, tandis qu'à Capécure les **SAS Capécru** (Crusta'C) et **Sofranor** produisent des crevettes cuites et autres crustacés réfrigérés ou congelés. De même, **Jacques-Maës** fabrique des plats cuisinés surgelés depuis plus de 30 ans à base notamment de coquilles saint-jacques et de fruits de mer : cassolettes, soufflés, crêpes, coquilles, marmite de la mer, minis et festifs...

À Saint-Martin-Boulogne, "explorateur de saveurs sur les cinq continents", **Freshpack** propose une large gamme de produits festifs, du snacking au plat cuisiné : pattes, pinces et chair de king crab pêché au Kamchatka, cocktails de fruits de mer, noix de saint-jacques...

Du saumon fumé à l'ancienne

Poisson injustement décrié car il est devenu essentiellement un produit d'élevage, le saumon demeure un mets privilégié à l'époque des fêtes. C'est à Boulogne qu'est apparue en France la tradition du saumon fumé grâce au travail de pionniers, comme **Marcel Baey**, **Jean Loisel** ou **Jean-Baptiste Delpierre**. Cette fabrication se perpétue aujourd'hui chez tous les saurisseurs de Capécure : **Accary Fils** (Fournier),

Bourgain & Fils, **Corrue et Deseille**, **JC David** et **Marcel Baey**. Le plus fameux, dit-on, est le saumon à la ficelle, le seul vrai saumon fumé suspendu. Le poisson suit un processus utilisé par les pêcheurs d'autrefois, qui séchaient le poisson (plus généralement la saumonette) en le suspendant entre le mât et les bômes de leurs bateaux.

Pascal Bourgain, directeur commercial de la salaison éponyme, vante son saumon cheminée, fumé au bois de hêtre durant 15 à 18 heures, mais aussi, pour l'apéro, ses rillettes de saumon fumé au Grand-Marnier, une recette de sa mère.

Corrue-Deseille, de son côté, mise sur la marque régionale "Saveur en'Or", pour assurer le renom de sa gamme de saumons fumés : entiers, prétranchés, en ficelle, ou, une spécialité maison, le pavé de saumon à la provençale.

Cuisines d'Art Rôme (groupe Eurochile) est un traiteur de la mer, spécialiste du saumon fumé parfumé (à la violette, à la rose, au coquelicot, à l'orange ou à la pistache) et des antipasti de la mer, récompensé en 2009 par l'Oscar LSA de l'innovation pour son mille-feuilles de saumon fumé et foie gras au pain d'épices. Sous une nouvelle marque ("iod"), Frédéric Beauvir développe, dans son atelier de transformation d'Haliocap, une vague de saumons fumés qui ambitionne de bousculer les standards. La collection, très originale, s'articule autour de cinq familles: classique, bien-être, parfumé, instantané et kids.

Hervé Diers, patron de JC.David recommande son produit vedette pour les fêtes : le saumon d'Écosse Loch Duart label rouge. Chacune des pièces, salée au sel sec, est suspendue à une corde pour un fumage à l'ancienne, au bois de chêne. La combustion se fait quelques mètres plus bas, dans d'anciens fours de briques, et les volutes de fumées parfument la chair sans la cuire. "Le saumon Loch Duart a de la place pour nager. Au niveau du goût, de la texture, ça n'a rien à voir. Il est accroché pendant quatre jours pour une fumaison lente, c'est ce qui fait sa qualité et justifie son prix (25 % plus cher qu'ailleurs)", explique-t-il. 70 % du chiffre pour le saumon se réalise en décembre, ce qui représente à peu près 25 tonnes. Pour les fêtes, JC David fait aussi du négoce de plats cuisinés haut de gamme (cassolette de langoustines, brochettes de saint-jacques, caviar...), sans oublier ses gambas géantes crues légèrement salées et fumées et son saumon Bio.

Membre comme Hervé Diers du syndicat INNO-CEA (groupement bouloonnais d'innovation, de promotion et de valorisation des produits de la mer), **Alain Ducamp**, patron fondateur d'Océan Délices, se sert du saumon pour confectionner des spécialités gastronomiques. "Mon produit phare

est le délice au saumon, explique-t-il. Composé d'un filet de saumon farci, il se décline en quatre recettes : saint-jacques, emmental, provençal ou crabe. Mais nous produisons également des tartares de saumon (provençal et citron persillé), des boudins et des verrines à base d'émincés de saumon. Avec sa filiale Traiteur Côté Mer, Océans Délices s'est aussi lancé dans la production de délicieux sushis, idéals pour accompagner un cocktail.

Marque née à Boulogne il y a un siècle, **Delpierre** s'est développée dans plusieurs régions de France où elle a réparti sa production. À Boulogne où elle a conservé son centre national de logistique et d'expédition, sont fabriqués de délicieux sushis que l'on trouve avec l'étiquette Labeyrie. ■



À lire...

LE MAQUEREAU, de l'entrée au dessert



Plusieurs Bouloonnais se sont regroupés pour redonner ses lettres de noblesse à un poisson populaire qui, avec le hareng, a fait la réputation du port de Boulogne. Paru aux Editions mer du Nord, "**Le bon & beau maquereau, histoire et recettes**" procure d'excellentes idées pour mettre le maquereau à la table de vos réveillons : en portion de clafoutis pour l'apéro, ou en éclair au café pour le dessert. Outre quarante délicieuses recettes proposées par le chef étoilé de la Matelote **Tony Lestienne**, illustrées par le photographe **Xavier Nicostrate** et le peintre **Michel Chemin**, le livre raconte l'histoire de la pêche ce poisson (par **François Guennoc**), l'histoire du maquereau dans l'art (**Philippe Manière**), et l'industrie du maquereau (**Benoît Lobez**). À consommer sans modération...

Edition Mer du Nord.
30 €. www.editionmerdunord.fr

Le "MADE IN BOULONNAIS" c'est aussi...

Hormis les produits de la mer, de nombreux autres savoir-faire boulonnais occupent une place importante lors des fêtes de fin d'année.

GIGAMIC, le jeu c'est sérieux

Noël rime évidemment avec jeux. Il y a fort à parier que sous de nombreux sapins, et pas uniquement en France, un jeu de société imaginé, conçu par Gigamic, implanté à Wimereux sur le parc d'activités de la CAB "Les Garennes", amène famille, amis, à se réunir pour s'amuser, s'affronter, jouer dans la bonne humeur. Avec 16 employés, Gigamic imagine, édite ses propres jeux et distribue également les produits d'autres éditeurs. Leur premier jeu, Quarto, est un classique mondial vendu à plus d'un million d'exemplaires. "Notre atout, c'est la qualité de nos jeux. Qualité en terme d'innovation, de concept du jeu lui-même, mais également en ce qui concerne sa réalisation. Nous avons beaucoup de produits en bois très esthétiques" explique Mathilde Spriet de Gigamic. Les jeux sont de styles variés : stratégie, réflexion, délinant... et concernent tous les âges. Jouer ainsi permet d'être ensemble, de partager, de s'amuser, l'esprit de Noël "Made In Boulonnais" ?



Les Fromages de Romain Olivier

Retour à table avec Romain Olivier. A la suite de son père Philippe, le jeune maître-affineur de Boulogne-sur-Mer, qui a pignon sur sur dans toute la région, propose des fromages de saison. Son expertise lui permet d'en expédier partout en France, et dans le monde. Les fromages du Nord-Pas-de-Calais, du Boulonnais, font bonne figure dans ses magasins.



La bière des 2 Caps

Les alliances gustatives sont une clef des bons moments de Noël. Pour accompagner certains fromages, Christophe Noyon, créateur de la brasserie artisanale des Deux Caps, a mis au point avec Philippe Olivier la "bière à frometon". Sa Noire de Slack s'accorde avec des poissons fumés, la blonde avec le hareng ou les moules... Dans sa gamme, remarquons la bière de Noël aromatisée et puissante, la "Guénel" en référence à la tradition locale : en décembre dans le boulonnais, les enfants vont de porte en porte avec leur "Guénel" une betterave creusée représentant un visage dans laquelle une bougie est allumée. Ils s'accompagnent du chant traditionnel "O'Guénel" et reçoivent des friandises.



LA CHARLOTTE sur vos tables

Implantée depuis 1998 sur le parc paysager d'activités paysager de Landacres, La Charlotte démontre brillamment qu'il est possible de conjuguer qualité, approche artisanale et productivité. Son cœur de métier intéresse les gourmands puisqu'il s'agit de desserts glacés et pâtisseries surgelées haut de gamme. Il est certains que vous vous êtes déjà régalé avec ses produits sans le savoir. La Charlotte n'est pas une marque, mais ses produits sont disponibles sous des marques commerciales et principalement celle du leader du surgelé haut de gamme présent partout en France ! Son dirigeant Fabrice Legagneur, pâtissier de formation, mise sur les tendances, les innovations. Une belle réussite confortée par l'entrée au capital, fin 2012, de Senoble, un des leaders français des produits laitiers frais.

Chocolat, plaisir des petits et des grands

Les amateurs de chocolat ne sont pas sans connaître une très belle réussite, implantée historiquement à quelques kilomètres de l'agglomération boulonnaise. "Les chocolats de Beussent", depuis 1985, défendent la qualité, autant dans le choix des ingrédients, avec fabrication directe à partir de fèves de cacao, qu'au niveau des procédés pour l'élaboration des produits. D'ailleurs, dès 2007, la chocolaterie de Beussent se dote de sa propre plantation de cacao en Amazonie équatorienne.

Le pic des ventes débute avec la Saint-Nicolas, tradition vivace dans le Boulonnais. Il faut satisfaire une demande en forte hausse. Tâche

ardue car l'absence de conservateurs oblige à limiter les stocks. Les clients sont fidèles et des habitués de passage n'omettent pas de "faire le plein" avant de retourner chez eux. Le chocolat de qualité demeure un très beau cadeau, une façon d'offrir du plaisir.



"SOLEIL D'OPALE", notre biscuit

Le nom, l'emballage, mais aussi – et surtout – le goût de ce biscuit font références à notre belle Côte d'Opale. Celui-ci est un projet de cinq copains responsables d'entreprises (Alain Ducamp, Fabrice Legagneur, Hervé Diers, Thierry Landron, Patrick Coppin) qui s'associent pour créer une spécialité sucrée à base de produits locaux : farine, beurre, chicorée, baies de genièvre, œufs proviennent de la région. Haliocap, pépinière de la CAB héberge la jeune entreprise. Après le biscuit, celle-ci imagine le développement d'une gamme de produits locaux, y compris salés.



La fin de l'année voit également les boulangeries, les pâtisseries du Boulonnais proposer des craquelins feuilletés typique de cette période, mais aussi le plum-pudding, influence britannique oblige ! Mélange de mie de pain, de fruits secs et confits, d'épices, de sucre, d'œuf... ce dessert est traditionnellement flambé. De très nombreuses familles préparent ce dessert pour les fêtes de fin d'année selon une recette familiale précieusement transmise.

Douceurs sucrées, amertume de boissons maltées, goût iodé des fruits de mer... de l'entrée au dessert, en passant par le plat de résistance et le fromage, le savoir faire boulonnais apporte saveurs et esprit de fête sur les tables du réveillon, et au pied du sapin, dans notre région, et bien au-delà.



Fiers de nos produits "MADE IN BOULONNAIS" !

Fiers de leurs produits "Made in Boulonnais", de nombreux chefs d'entreprises ont présenté leurs spécialités dans le hall du Centre de formation des produits de la mer et de la terre Marcel-Baey (CFPMT) :

- de gauche à droite, en haut : Alexandre Gevaert (Capitaine-Houat), Daniel Bayet (Demarne), Vincent Coatanéa (directeur du CFPMT), Pascal Labarre (Innocea), Eric Fontaine (Delpierre), Didier Le Tetour (Unima).
- de gauche à droite, en bas : Grégory Poret (Franck Filets), Aymeric Chrzan (Secrétaire du Syndicat du mareyage boulonnais), Christophe Falempin (Regal Marée), Pascal Bourgain (Bourgain & Fils), Jean-François

Gosselin (Les Chalutiers Boulonnais), Alain Gloaguen (Demarne), Denis Maes (Jacques Maes), Hervé Diers (JC David), Pascal Labarre (Innocea), Guillaume Ducamp (Océans Délices et Traiteur Côté Mer), Marc Salmon (Whitelink Seafood), Joël Pichon (président du syndicat du mareyage boulonnais).

Ce ne sont que quelques exemples du savoir-faire boulonnais, parmi tant d'autres. Car Capécure, c'est plus de 200 entreprises au service du poisson et des produits de la mer, une filière qui emploie plus de 5.000 personnes !



BOULOGNE, pôle d'excellence pour la sécurité des aliments

Premier centre européen de valorisation des produits de la mer, Boulogne se doit d'être exemplaire dans le domaine de la sécurité alimentaire. Capécure s'est doté au fil du temps de tout un réseau d'instituts de recherche, de laboratoires, de centres de formation qui permettent de garantir la qualité des produits et donc de rassurer le consommateur. L'Ifremer surveille les stocks halieutiques. Le laboratoire des produits de la pêche de l'ANSES atteste la fraîcheur et la qualité du poisson. Le pôle de compétitivité Aquimer et la plate-forme d'innovations Nouvelles Vagues sont eux-aussi en pointe nationalement, y compris en ce qui concerne l'aquaculture. Boulogne doit devenir la référence internationale pour la sécurité et la qualité de tous les produits aquatiques.

GARDONS LA PÊCHE !

Boulogne doit son savoir-faire à la pêche. C'est parce que son port demeure, en volume, le premier port de pêche français, que toute une filière de mareyage, toute une industrie des produits de la mer, toute une logistique, toute une main d'œuvre qualifiée, se sont formées. Cette pêche est une force qu'il faut garder. C'est pourquoi le ministre Frédéric Cuvillier se bat, à Bruxelles notamment, pour négocier les quotas annuels dont ont besoin nos pêcheries. Attaquée par de puissants lobbies environnementalistes, la pêche au chalut en eau profonde, pratiquée à Boulogne par le chalutier d'Euronor Cap Saint-Georges, a été préservée par un vote du Parlement européen le 10 décembre, dans lequel la France a pesé de tout son poids.



La Communauté d'Agglomération du Boulonnais souhaite pleine réussite à l'ensemble des chefs d'entreprises et leurs salariés pour ces fêtes de fin d'année !

LOGEMENT, CAMPUS DE LA MER, MAISON DE L'ÉTUDIANT...

L'Université poursuit son essor à Boulogne-sur-Mer

Le pôle boulonnais de l'Université du Littoral, soutenu par la Communauté d'agglomération, connaît une rentrée sous le signe du développement, avec de nouveaux locaux, mais aussi la montée en puissance du Campus de la Mer.

La prochaine rentrée universitaire, 2014-2015, se fera dans de nouvelles conditions pour le site Saint-Louis. En effet, le pavillon Clocheville, grand bâtiment ancien à proximité immédiate de ce campus, connaît d'intenses travaux depuis plusieurs mois. Celui-ci va permettre de recentrer et renforcer l'Université au cœur de

la ville (voir témoignage ci-contre). Le chantier d'un montant de 3,35 M d'€ est principalement financé par la CAB, avec le soutien du Conseil Régional, du Département et de l'Université du Littoral.

L'OFFRE DE LOGEMENTS ÉTUDIANTS S'ÉTOFFE

Par ailleurs, 37 logements étudiants collectifs sont en construction à proximité immédiate de ce Campus, rue du Vivier, afin d'accompagner sa croissance. Cette réalisation à l'architecture étonnante complète la résidence à la façade végétalisée située à l'autre extrémité du campus Saint-Louis.

CAMPUS DE LA MER : SCIENCES ET DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

Le Campus de la Mer permet une collaboration étroite entre les divers acteurs, universitaires, économiques, institutionnels, concernés par les thématiques mer et littoral sur l'axe Manche – Mer du Nord. Installé à Boulogne-sur-Mer dans les locaux du centre universitaire Capécure, il s'est doté d'un projet scientifique reposant sur trois axes. Le premier porte sur le fonctionnement des systèmes littoraux et côtiers et la biodiversité. Il s'agit de mieux comprendre le milieu naturel afin de le préserver, y compris lors de son utilisation par l'homme.

Le second, intitulé "pêche, aquaculture et valorisation", vise à développer une aquaculture durable et saine pour les consommateurs. Le troisième axe aborde diverses thématiques en rapport avec la sociologie, l'histoire, la géographie, l'urbanisme, mais aussi les activités humaines en Manche – Mer du Nord afin d'en assurer une gestion homogène et d'identifier, accompagner les mutations, les nouveaux métiers, de ce territoire maritime et littoral.

Le 10 octobre dernier, les doctorants de laboratoires partenaires du Campus de la Mer présentaient auprès d'étudiants, de chercheurs, de décideurs économiques, de responsables publics, leurs thèses en préparation sur les thèmes de la mer et du littoral. Ils étaient 18 lors de ces "Doctoriales de la mer" avec des sujets abordant l'environnement naturel, mais aussi des applications très concrètes pour la ressource en poissons, la consommation des produits de la mer... Le Campus de la Mer monte rapidement en puissance et devrait acquérir une dimension nationale sur ces thèmes. ■



La bibliothèque universitaire réaménagée propose des outils numériques de consultation



Thierry RIGAUX, directeur du Centre de Gestion Universitaire de Boulogne-sur-Mer répond aux questions d'agglomera et nous présente les évolutions du pôle boulonnais de l'Université du Littoral Côte d'Opale.

PLUSIEURS SEMAINES APRÈS LA RENTRÉE UNIVERSITAIRE, QUEL EST LE PREMIER BILAN POUR L'ULCO À BOULOGNE-SUR-MER ?

Une rentrée sans soucis avec une légère augmentation des effectifs, soit 2 163 étudiants. Ce chiffre peut encore évoluer car il est possible de s'inscrire jusqu'en décembre. Pour cette année, nous ne proposons pas de nouvelles formations, mais nous préparons la refonte de notre offre pour la rentrée 2014/2015. Il s'agit de nous recentrer sur les axes stratégiques en tenant compte de la réalité économique du territoire. L'adéquation entre offres de formations et débouchés potentiels doit, plus que jamais, être forte. Beaucoup de formations, dès la licence, reposent déjà sur l'alliance université-entreprise.

L'UNIVERSITÉ À BOULOGNE-SUR-MER PRÉSENTE-T-ELLE DES SPÉCIFICITÉS ?

Avec 47,4 % d'étudiants boursiers, plus que la moyenne nationale, elle joue pleinement la proximité et un rôle social. Ce qu'il faut savoir également en terme de spécificité, c'est que l'Université du Littoral présente le meilleur taux de réussite à trois ans en licence, dans le Nord-Pas de Calais. Nous n'avons donc pas à rougir. Sinon, elle développe particulièrement les thèmes liés à la mer avec les formations halieutiques au Bassin Napoléon et le "Campus de la Mer".

QUE POUVEZ-VOUS NOUS DIRE DES TRAVAUX SUR LE SITE DE SAINT-LOUIS ?

Le site Saint-Louis représente déjà le centre névralgique de l'Ulco à Boulogne-sur-Mer. Avec les travaux portés par la CAB, le pavillon Clocheville va devenir un superbe outil pour nous. Le premier étage va nous doter de salles polyvalentes pour les cours, pour les thèses et la recherche. Le second recevra la Maison de la Recherche en sciences humaines, qui quitte donc la vieille-ville, et le rez-de-chaussée accueillera la Maison de l'Étudiant avec l'ensemble des services associés. Autre point, une trentaine de logements étudiants sont en construction juste à côté du pavillon Clocheville. Avec la ville de Boulogne-sur-Mer, nous projetons aussi un réaménagement de l'esplanade pour créer un campus vert, un vrai lieu de vie pour les étudiants et les boulonnais.

SAINT-LOUIS ACCUEILLE ÉGALEMENT LA BIBLIOTHÈQUE UNIVERSITAIRE. CONNAÎT-ELLE ÉGALEMENT DES ÉVOLUTIONS ?

Oui, surtout en ce moment ! Nous mettons la dernière main à des aménagements suite à une réflexion engagée avec le Campus de la Mer et Nausicaà à propos du "e-learning". Un espace spécialement aménagé, avec des tablettes numériques à disposition, permet d'accéder aux ressources de la bibliothèque, à divers abonnements, y compris à propos des thématiques maritimes pour lesquelles nous ambitionnons de devenir référence nationale. La bibliothèque universitaire accueille également beaucoup de lycéens et je rappelle qu'elle est ouverte à tous les Boulonnais ! ■

Cédric DEBOVE
Directeur de la
Maison de l'Étudiant

A quelques mois du départ de la "MDE" de la rue des Carreaux vers le pavillon Clocheville, son directeur nous rappelle les missions de celle-ci et livre ses impressions.

"La MDE, structure associative, c'est avant tout un lieu de vie convivial pour les étudiants et un point d'accueil avec de nombreux services comme l'information et l'orientation à propos des formations, les relations internationales avec les programmes d'études européens et internationaux, la

gestion des titres de séjour, également les mutuelles, le logement étudiant, une assistante sociale et un pôle santé. Nous avons également un volet "soutien" auprès des étudiants, avec une épicerie solidaire, une friperie. Il peut aussi s'agir d'un coup de pouce financier pour un projet concret. Nous avons une bourse aux jobs, des listes pour le logement et nous soutenons les associations étudiantes. Celles-ci participent à la vie de l'université, à la vie locale. Certaines proposent des ateliers ici : théâtre, musique, langue, jeux..."

A l'évocation du prochain déménagement, Cédric Debove se révèle pragmatique. "Après 19 ans, la MDE fera sa prochaine rentrée au pavillon Clocheville sur le site du Campus Saint-Louis. C'est logique puisque ce pôle a pris de l'importance en regroupant des formations autrefois disséminées. Nous serons ainsi au plus proche du quotidien des étudiants et plus directement accessibles. Nous allons proposer la même gamme de services dans un cadre plus fonctionnel. Il y aura certainement un peu de nostalgie chez d'anciens étudiants qui ont passé de bons moments ici, mais cette étape va lancer une nouvelle dynamique, toujours au service des étudiants." ■

Pour en savoir plus : <http://maisondeletudiant.fr>



La CAB soutient l'Université

L'intercommunalité, district puis Communauté d'agglomération, a toujours soutenu financièrement le développement de l'Université à Boulogne-sur-Mer. Investissement dans les infrastructures indispensables, comme les travaux au Pavillon Clocheville actuellement, mais aussi des subventions pour l'organisation de colloques, moyens de faire rayonner l'université et le Boulonnais. En 2013, ces aides représentent près de 13.000 €.

L'Université d'été, temps fort permettant de faire rayonner le Boulonnais au travers de séjours linguistiques, bénéficie également d'une aide de la CAB (7.000 € en 2013).

La CAB, au même titre que les autres agglomérations de la Côte d'Opale accueillant l'Ulco, apporte un soutien financier (environ 40.000 € par an) aux chercheurs au travers du financement de 6 allocations de recherche d'une durée de 3 ans. Ce dispositif renforce l'attractivité de l'Université et sa recherche. Les projets prioritairement soutenus sont en lien avec notre économie et souvent en rapport avec les pôles de compétitivité (Aqumer en ce qui concerne le Boulonnais.)

La Maison de l'Étudiant, reçoit annuellement environ 30.000 € de la CAB pour assurer ses diverses missions auprès des étudiants.

Pour la première année de médecine de Lille2 en télé-enseignement à Boulogne-sur-Mer, la CAB assure la prise en charge du poste de technicien nécessaire à l'encadrement de cette formation.

Aurélien MAILLARD ART CONTEMPORAIN

Association WELCHROME



Rencontre en sous-sol, celui de la salle de la Barbière du château de Boulogne-sur-Mer, avec Aurélien Maillard, artiste, enseignant en arts plastiques, pour nous présenter l'association Welchrome.

POUVEZ-VOUS NOUS EXPLIQUER LA RAISON D'ÊTRE DE WELCHROME ?

Nous sommes une jeune association, moins d'un an, qui se met en place à partir d'un constat que j'établis avec un autre enseignant-artiste, qui, comme moi arrive à Boulogne-sur-Mer pour raison professionnelle : sur la Côte d'Opale beaucoup d'initiatives existent, beaucoup d'artistes s'expriment dans le domaine des arts plastiques, mais pour mettre en lumière, aider, valoriser cet art contemporain, il manque un échelon. Ainsi, notre raison d'être, c'est avant tout soutenir et accompagner des artistes émergents. Cela passe par des aspects très pratiques, juridique, fiscal par exemple pour professionnaliser les créateurs, mais il s'agit aussi d'orienter, faire se rencontrer les personnes, fédérer les compétences..., bref, nous sommes des facilitateurs.

COMBIEN DE PERSONNES COLLABORENT AU SEIN DE WELCHROME ?

Nous sommes une dizaine de membres actifs, plus quelques partenaires, soit une quinzaine de personnes. Nous ressentons un contexte local très favorable et cela donne envie de s'investir. Au sein de Welchrome nous voyons l'art contemporain, la vie artistique, comme un excellent moyen pour faire rayonner, connaître, vivre, le territoire. Nous sommes au cœur de l'euro-région, le Boulonnais peut tirer avantage d'une attractivité culturelle renforcée. Enfin, l'art se partage, il permet la rencontre. Nous voulons l'ouvrir au plus grand nombre et nous travaillons avec les acteurs existants, comme l'école municipale d'art par exemple.

VOUS ÊTES EN PLEIN MONTAGE ICI. LES EXPOSITIONS SONT ÉGALEMENT UNE RAISON D'ÊTRE DE WELCHROME ?

Ce n'est pas notre objectif premier. En fait, nous sommes à la recherche d'un local qui sera un lieu de production, un showroom, toujours dans l'optique de faciliter l'émergence des talents, les rencontres... En attendant, nous ap-

précions d'organiser des expositions et de participer très directement à la vie culturelle. Nous avons un excellent accueil ici au musée et cette belle salle colle parfaitement à notre exposition "Silencio" puisque celle-ci fait références à des univers cinématographiques, ceux de Stanley Kubrick avec "Shining", de David Lynch avec "Mulholland Drive", et Roman Polanski avec "Répulsion", dans lesquels les lieux font écho à l'intériorité des personnages. Sinon, parmi les projets, nous réfléchissons aux possibilités de placer l'art dans la ville et les démarches du projet Axe Liane nous inspirent. ■

Contact :
Association Welchrome
06 09 51 25 50
www.welchrome.com
contact@welchrome.com

Jean-Marie RIDEZ DIRIGEANT

CREPIN "relève les défis avec enthousiasme"

Jean-Marie Ridez, dirigeant de Crépin, société installée sur le parc d'activités de la Liane nous présente son domaine d'activité très spécifique.

CRÉPIN N'EST PAS UN NOM TRÈS CONNU. POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER SON ACTIVITÉ ?

Crépin n'est ici que depuis trois ans, mais cette entreprise est née près de Béthune il y a presque 50 ans. Elle répond à des besoins très spécifiques puisqu'il s'agit de concevoir, puis de réaliser, d'installer des systèmes de convoyeurs sur mesure. Pour simplifier, il s'agit de fournir des tapis roulants, sous toutes les formes possibles, pour des chaînes de production d'entreprises essentiellement du secteur agroalimentaire. Ils peuvent intégrer des systèmes de comptage, de pesée, de tri automatisé...

CONCRÈTEMENT, COMMENT CELA SE PASSE ?

Notre créneau, c'est d'être à l'écoute des besoins du client et de créer la solution la plus efficace. Nous disposons ici de l'ensemble des savoir-

faire. En bureau d'études nous regroupons les aspects mécaniques, électrique, automatisme, informatique, robotiques, et chaudronnerie. C'est un atout car nous sommes indépendants et efficaces sur chaque aspect. Ensuite pour la production, nous réalisons intégralement les produits et nous assurons également la mise en place, l'entretien. C'est une offre clef en main.

PEUT-ON DIRE QUE VOUS ÊTES DANS L'INNOVATION PERMANENTE ?

Oui, et surtout on aime lorsque c'est complexe. L'innovation est une des valeurs fortes de l'entreprise. L'équipe de quinze employés de Crépin relève les défis avec enthousiasme.

VOS CLIENTS SONT-ILS ESSENTIELLEMENT DANS LES ENVIRONS ?

Nous fournissons les principaux leaders de la filière des produits de la mer installés à Boulogne-sur-Mer et dans les environs. Cela représente un bon quart de notre travail. Ensuite nous rayonnons essentiellement dans le Nord-Pas de Calais et la Picardie. Notre métier exige

d'être disponible, à l'écoute, de rencontrer les personnes, de comprendre le fonctionnement des sites de production.

QUELS SONT LES PROJETS DE CRÉPIN ?

Déjà, nous achetons ce bâtiment à la CAB afin de pouvoir y développer le bureau d'études et l'outil industriel. Ensuite, dans le cadre d'un projet européen, nous sommes dans une démarche d'innovation avec le soutien de la CAB et d'OSEO : nous développons un système pour enlever en continu les bactéries sur les tapis roulants sans recourir aux détergents. Sinon, après deux recrutements cette année, nous en prévoyons prochainement, dans le domaine de la conception mais aussi de la soudure de précision. ■

www.crepin-cmc.com

Contact :


Bertrand DELVALLEE

Tél. : 03 21 80 31 72



L'équipe de CREPIN réalise du "sur mesure"

Objectif : réduction des déchets !



Chacun d'entre nous jette en moyenne 390 kg de déchets par an dans les poubelles et bacs ou sacs pour le tri, auxquels s'ajoutent les 200 kg qui sont apportés en déchetteries : c'est deux fois plus qu'il y a 40 ans !

Cela a un coût environnemental, mais également un coût financier que nous supportons tous. Face à cela, il est urgent d'appliquer le principe "le déchets le moins polluant et le moins coûteux est celui que nous ne produisons pas !". Pour cela, de nombreuses possibilités existent comme vous l'a démontré la CAB lors de la Semaine Européenne de réduction des déchets du 16 au 24 novembre dernier, notamment en vous rencontrant dans les grands centres commerciaux du Boulonnais.

Revenons sur quelques solutions simples pour produire moins de déchets, et dépenser moins également ! Et cela commence tout simplement en faisant ses emplettes quotidiennes : en effectuant certains choix vous produirez moins de déchets et réaliserez aussi quelques économies.

Choisissez les produits vendus en vrac. Ils sont moins chers (comparez le prix au kg du même produit en vrac et emballé pour vous en convaincre) et produisent beaucoup moins de déchets ! Pour les ranger, les conserver chez vous, vous pouvez utiliser des bocaux en verre, des boîtes réutilisables prévues à cet effet...

Dans la même logique, il est préférable d'acheter les produits en éco-recharge lorsque cela est possible, mais aussi d'opter pour les grands formats plutôt que les petites portions. Là aussi, moins de déchets au final et des économies pour le porte monnaie !

Toujours pendant vos achats, évitez les produits jetables et choisissez l'équivalent réutilisable : serpillières et chiffons plutôt que les lingettes nettoyantes, piles rechargeables, etc... Cela produit moins de déchets et vous coûte moins cher dans la durée.

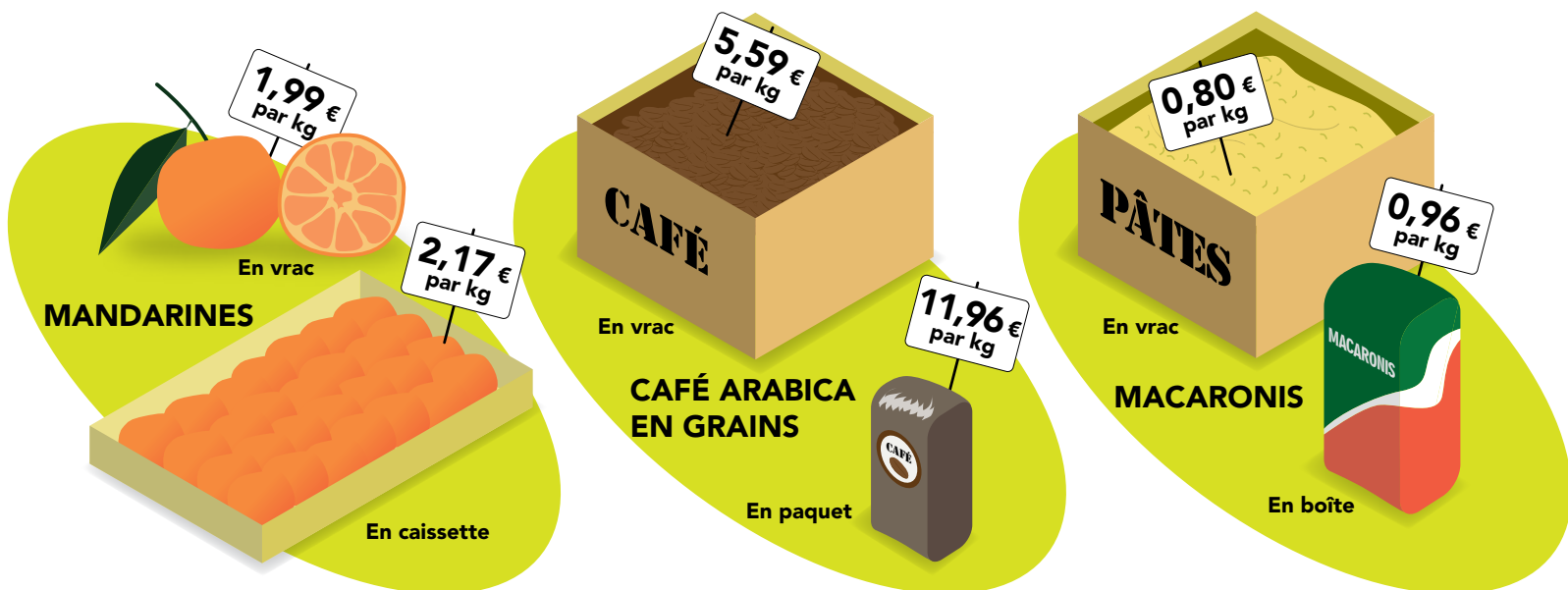
Bout à bout, ces comportements apportent de grands changements. Ainsi, un caddy "type" de 33 produits du quotidien génère 7,3 kg de déchets et coûte 90 € sans mettre en pratique les conseils ci-dessus. En les appliquant, il ne produit plus que 1,5 kg de déchets pour un prix total de 62 € ! (source ADEME - CLCV).

ÉVITONS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Chaque année nous jetons en moyenne 20 kilos de nourriture par personne, dont 7 kg sont des produits non déballés et non consommés et 13 kg de restes de repas. Cela représente en moyenne 400 € par an par foyer !

Pour éviter cela, achetons mieux en réalisant sa liste de courses chez soi. Cela évite les achats hasardeux et le trop plein du même produit chez soi qui risque alors de finir dans la poubelle pour cause de péremption ! Il faut s'assurer de bien stocker pour conserver : à la bonne place dans le réfrigérateur (les fruits et légumes dans le bac de mon réfrigérateur pour les garder plus longtemps), dans des boîtes hermétiques...

Les tomates un peu trop mûres feront un bon coulis pour relever un plat. Des fruits qui s'abîment, en utilisant les parties intactes, voilà une salade de fruit... ou une compote si ce ne sont que des pommes ! Évidemment, il faut cuisiner la bonne quantité pour éviter les restes. Pas toujours si simple, alors les restes peuvent se conserver pour les accommoder le lendemain, et parfois il est possible de les congeler. En modifiant quelque peu nos habitudes de consommation, nous sommes tous en mesure d'éviter la production de nombreux déchets, tout en réalisant des économies. Notre comportement de consommateur influe sur la façon dont les marques, les supermarchés, nous vendent les produits. Faisons les bons choix pour l'environnement et nos finances ! Un guide prochainement édité par la CAB vous permettra de mieux connaître les divers moyens pour bien recycler et surtout réduire les déchets. ■





Un composteur pédagogique pour l'école Dely-Sergent

Le 26 septembre dernier, les enfants de l'école Dely-Sergent de Wimille recevaient un composteur pédagogique. Adapté aux enfants, avec sa façade transparente, il permet visualiser les différentes couches et les nombreux intervenants dans les dégradations des matières qui forment le compost. Rappelons que le compost permet de réduire le poids des déchets. Lors de la remise, un agent de la CAB assurait également une formation auprès des enseignants et une première sensibilisation avec les enfants. Prochainement, d'autres écoles de Wimille, puis celles d'autres communes seront également dotées de ce composteur pédagogique. ■

La déchetterie de Saint-Léonard fait peau neuve

Depuis début novembre, la CAB reconfigure complètement la déchetterie de Saint-Léonard afin de la rendre plus facile à utiliser pour les nombreux usagers. La nouvelle ouvrira au cours du printemps 2014. D'ici là, une déchetterie provisoire, juste à côté, permet de déposer l'ensemble des déchets habituels.



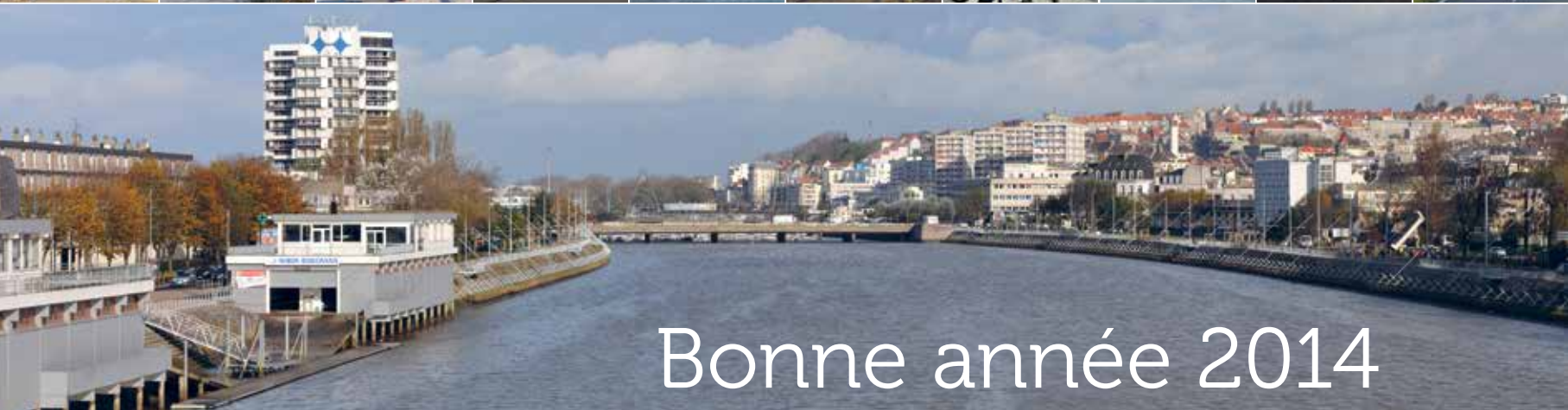
Innovation : un dirigeable électrique traverse la Manche

Le 4 septembre dernier, en 2 heures et 23 minutes, l'Iris Challenger II traversait silencieusement la Manche.

En écho à Pilâtre de Rozier et sa tentative en montgolfière au départ de Boulogne-sur-Mer en 1785, une nouvelle page de la conquête de l'air s'écrivait à l'encre du développement durable. En effet, il s'agit du premier dirigeable électrique à accomplir cette traversée. Conçu par l'association Trans-Océans, il fonctionne grâce à deux moteurs électriques alimentés par une batterie. Il ne dégage donc pas de pollutions pendant ses déplacements. Cet exploit humain et technique prouve la pertinence du principe de dirigeables électriques. L'Iris Challenger II ouvre ainsi la voie à de futures modes de transports aérien à zéro émission de CO2. ■

Pour en savoir plus : www.transoceans.fr





Bonne année 2014