

Agglomerama

LE MAGAZINE DE L'AGGLOMÉRATION BOULONNAISE



BOULOGNE-SUR-MER L'EXCELLENCE MARITIME

Pour leur dixième anniversaire, les fêtes maritimes de Boulogne ont connu un formidable succès. Les stands d'associations du patrimoine maritime, de vente de vêtements marins, de restauration, les concerts et les animations ont connu une affluence exceptionnelle.

Cette année, le grand chapiteau "**Cap sur les produits de la mer**" organisé par la CAB a mis à l'honneur tout le savoir-faire de la filière pêche bouloonnaise : pêcheurs, mareyeurs, transformateurs, chercheurs et scientifiques, construction navale, matériel de pêche ou de transformation... Après une sortie en mer à la proue du patrouilleur des douanes Jacques-Oudart Fourmentin, **le Président de la République François Hollande et le Ministre Frédéric Cuvillier** ont longuement visité ce salon en s'entretenant avec les chefs d'entreprise présents, et en goûtant les spécialités de Capécure : du hareng saur bien sûr mais aussi une boisson innovante riche en collagène à base de coproduits de poisson développé par l'entreprise Copalis.

Afin de poursuivre l'opération de promotion de nos 200 entreprises spécialisées dans la trans-

formation des produits de la mer, le ministre Frédéric Cuvillier a invité **M^{me} Geneviève Fioraso**, ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, le 29 juillet dernier pour discuter des enjeux essentiels que représentent la recherche, l'innovation et la formation pour la filière bouloonnaise.

En effet, riche déjà de ses atouts que sont la présence de l'ANSES, de l'IFREMER, de Nausicaà et du Campus de la Mer dans son ensemble, ces thématiques d'avenir que sont la recherche et l'innovation sont à développer pour conforter la filière halieutique bouloonnaise.

Cette visite présidentielle, et les nombreuses visites ministérielles concourent à faire connaître et à promouvoir notre Bouloonnaise et son savoir-faire maritime, aujourd'hui reconnu au niveau national, européen et international. C'est un honneur et une chance pour notre territoire bouloonnaise.

Jean-Loup LESAFFRE

Président de la Communauté d'agglomération du Bouloonnaise

BOULOGNE-SUR-MER,

LA CÔTE D'OPALE FÊTE LA MER : **UN ÉNORME SUCCÈS !**



L'EXCELLENCE MARITIME



① Le Président de la République François Hollande et Frédéric Cuvillier, ministre des Transports de la Mer et de la Pêche ont été accueillis sur le ponton par des boulonnaises en costume traditionnel ② Des quais jusqu'au phare rouge, le public était là pour applaudir la parade nautique ③ Un sculpteur réalise une licorne. Future figure de proue ? ④ La foule était impressionnante notamment le dimanche, jour de la venue du Prédident de la République ⑤ Autre invité de prestige : la Patrouille de France a effectué un passage au dessus de la fête ⑥ L'une des vedettes de la fête : l'Etoile du Roy, gros succès pour cette frégate corsaire ⑦ Les autres vieux gréments rassemblés quai Gambetta ⑧ Une belle météo a permis à beaucoup de manger sur place où tout était prévu ⑨ Arrivée du Président de la République à bord du "Jacques-Oudart Fourmentin" ⑩ Même les plus jeunes ont répondu présent à ce rendez-vous ⑪ Repartis sur plusieurs scènes, les chants de marins ont résonné dans toute la fête.



CAP SUR LES PRODUITS DE LA MER UN SALON QUI A TENU TOUTES SES PROMESSES



Cette première édition a remporté un grand succès auprès des visiteurs. Pendant 4 jours le salon des savoirs-faire a mis à l'honneur la filière des Produits de la Mer. De nombreux Boulonnais ont été surpris et impressionnés de découvrir ce qui se faisait à Boulogne-sur-Mer. Car il existe bien une véritable industrie de transformation du poisson. Le Président de la République, François Hollande et le Ministre Frédéric Cuvillier ont rencontré à cette occasion les professionnels de la mer. Une belle opération de promotion qui vise à mieux faire connaître le savoir-faire boulonnais, reconnu comme leader en Europe. **Pour mieux connaître la filière, un agglorama "Hors série" est téléchargeable sur le site www.agglo-boulonnais.fr**



QU'EN ONT PENSÉ LES PROFESSIONNELS ?

Hervé DIERS
Directeur de JC DAVID

“ Ce fut un réel plaisir de participer. Ce salon a été une initiative formidable, qu'il faut absolument renouveler pour les prochaines éditions des fêtes de la Mer. Beaucoup de visiteurs, des Boulonnais intéressés par ce qui se fait dans leur ville, par le savoir-faire de nos entreprises. Un vrai succès. Car même si Capécure connaît des difficultés, il n'en reste pas moins que nous restons le 1er port de Pêche de France, le 1er centre européen des Produits de la Mer en Europe, c'est une fierté, une chance. Ce salon ne manquera pas, j'en suis certain de promouvoir nos activités, nos meilleurs ambassadeurs seront les Boulonnais qui ont découvert l'excellence de l'activité maritime boulonnaise. Frédéric Cuvillier, notre Ministre nous a fait le plaisir de venir accompagné du Président de la République, à qui nous avons pu faire découvrir JC David et maintenant sa célèbre Boulonnaise. Il faut poursuivre ces opérations de promotion de la filière qui valorisent nos entreprises et nos salariés. ”

Didier LETETOUR
Directeur de Unima Frais
Landacres Crevette Label Rouge de Madagascar

“ Ce salon "Cap sur les produits de la Mer" est une vraie réussite. Nous avons eu beaucoup de visiteurs, tous surpris de découvrir notre activité à Landacres. On ne soupçonne pas que Boulogne-sur-Mer est aussi dans les produits de la mer, un des plus grands pôles de France dans l'industrie de la crevette, et que nos produits sont des produits à haute qualité gustative. Preuve en est par exemple, Unima s'est vu décerner le premier Label Rouge jamais octroyé à une crevette. Pendant 4 jours ce fut un plaisir de partager notre métier avec les boulonnais et une fierté de le faire découvrir au Président de la République. Nous serons au rendez-vous pour la prochaine édition ! ”

Alain DUCAMP
Président de INNOCEA
Dirigeant de OCEAN DELICES

“ Le salon Cap sur les produits de la Mer a connu un vif succès auprès des visiteurs. Nombreux sont les boulonnais qui ne s'imaginaient pas à quel point les entreprises de Capécure ont un savoir-faire reconnu au niveau national et européen. Les difficultés que connaît Capécure ces derniers mois, ne doivent pas faire oublier toute la richesse de la filière des produits de la Mer à Boulogne-sur-Mer, forte de ses 200 entreprises, de ses 5.000 emplois, de sa capacité à créer, innover, développer,

conquérir de nouveaux marchés. Le salon "Cap sur les Produits de la Mer" a donc permis de faire découvrir l'excellence maritime boulonnaise au plus grand nombre. Nous avons également eu la chance de pouvoir présenter nos activités au Président de la République et à notre Ministre, Frédéric Cuvillier qui ont été très à l'écoute et soucieux du développement de l'activité de la filière Produits de la Mer à Boulogne. Cet événement a été une formidable réussite ! ”

Aymeric CHRZAN
Secrétaire général
du syndicat des mareyeurs

“ C'est la troisième fois que le Mareyage Boulonnais participe à la Fête de la mer à Boulogne-sur-mer. Si les éditions précédentes ont été couronnées de succès, cette édition 2013 a pris une autre dimension. Le nombre de visiteurs, boulonnais ou d'autres Régions, a largement dépassé nos attentes. L'espace "Cap sur les Produits de la Mer" a permis de mettre en avant l'étendue des savoir-faire et des produits des entreprises boulonnaises car au-delà de l'importance des volumes travaillés, Boulogne est sans doute la seule place portuaire qui réunit tous les métiers du poisson. Les démonstrations de filetage, le concours de filetage du samedi et la démonstration de découpe de thon albacore le dimanche, ont attiré un nombre impressionnant de spectateurs. Ce fut une réelle satisfaction pour la profession et une vraie reconnaissance pour nos collaborateurs. Cette fête fut également l'occasion d'échanger avec les élus locaux, nationaux et européens sur nos activités et les difficultés que nous rencontrons actuellement. Formons ensemble le souhait d'avoir été entendus. Le redéveloppement des activités halieutiques sur Boulogne est souhaitable et possible, il passe par une optimisation des conditions d'implantation et d'exploitation des entreprises sur la zone portuaire. D'ores et déjà, nous vous donnons rendez-vous pour la fête de la mer 2015 pour faire encore mieux. D'ici là, n'oubliez pas, le poisson c'est au moins deux fois par semaine en alternant un poisson maigre et un poisson gras. Regardez également l'estampille sanitaire, si le numéro commence par 62 il s'agit très probablement d'un produit travaillé à Boulogne-sur-Mer. ”



OPÉRATION SÉDUCTION POUR LE SAVOIR-FAIRE MARITIME BOULONNAIS

VISITE DE **GENEVIÈVE FIORASO**, MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

"L'INNOVATION ET LA RECHERCHE A BOULOGNE-SUR-MER, CE SONT LES EMPLOIS DE DEMAIN"



La Communauté d'agglomération du Boulonnais soutient et accompagne les acteurs du territoire dans les domaines de la recherche et de l'innovation, afin de conforter la filière des Produits de la Mer et de se préparer aux grands défis de demain qui seront générateurs de richesse et de création de nouveaux emplois. C'est primordial pour l'avenir économique de l'agglomération boulonnaise.

A l'invitation de Frédéric Cuvillier, Mme Geneviève Fioraso, ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche est donc venue à Boulogne-sur-Mer pour rencontrer les acteurs du territoire et conforter l'ambition d'une croissance bleue impulsée par notre Ministre de la Mer.

Comme il l'a rappelé lors de cette journée, la France a tous les atouts pour aujourd'hui être leader mondial dans le développement d'une croissance durable. En conjuguant sa compétence technologique, de recherche et d'innovation et sa puissance maritime, elle peut offrir un nouveau modèle de développement.

Et Boulogne-sur-Mer a le potentiel pour être en première ligne afin de réussir ce défi. En effet nous avons la chance d'avoir "le Campus de la Mer" qui réunit les acteurs que sont l'ANS, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, Aquimer, le pôle de compétitivité national dédié aux Produits de la Mer, Ifremer, Nausicaà, l'Université.

Boulogne-sur-Mer doit développer « le Port du Futur » avec les énergies propres, et devenir un centre d'expertise mondial dans la sécurité alimentaire et la filière halieutique.

Des exemples très concrets ont pu être présentés lors de cette visite :

la société **Copalis** qui développe des produits de santé alimentaire ou des produits cosmétiques à base de collagène, avec la peau des poissons ;

Ifremer avec son bassin d'Essai où sont testées des hydroliennes et où est développée l'innovation de la société Eel Energy qui a mis un point un prototype pour produire de l'électricité par les courants marins avec un simple tapis en caoutchouc ;

Nausicaà, qui au delà de sa vocation de sensibilisation au grand public développe des programmes de recherche en lien avec le CNRS ;



LES DÉCHETS DE POISSONS, UNE RICHESSE

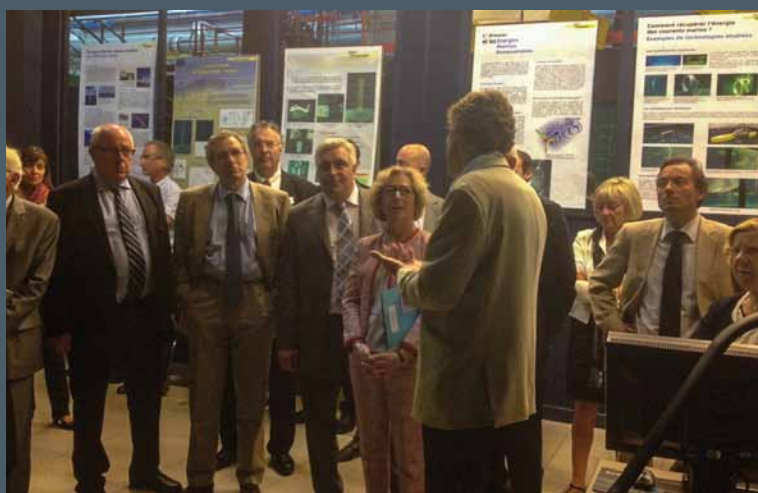
Copalis s'inspire des richesses de la Mer pour développer des bioactifs marins à destination des compléments alimentaires, de l'alimentation, des cosmétiques et de la nutrition animale. A l'exemple des cosmétiques à base de Collagène fabriqués à partir des peaux de poissons, Copalis innove et à un potentiel de développement considérable.

En effet, avec la nouvelle réglementation européenne qui va mettre en place le « zero rejet » pour les pêcheurs, c'est à dire l'interdiction de rejeter à la mer les poissons qui ne sont pas sous quotas, il faudra trouver des solutions pour valoriser cette pêche.



DEMAIN L'ANGUILLE PRODUIRA DE L'ÉLECTRICITÉ ?

Dans l'univers foisonnant des énergies marines renouvelables, «l'anguille» de la PME française Eel Energy pourrait remporter la palme de l'originalité. Pour produire de l'électricité avec les courants marins, un simple tapis en caoutchouc. La structure souple oscille telle une anguille, au gré du courant sous-marin, d'où le nom de la société, «eel», qui signifie anguille en anglais. Les inventeurs de cette innovation ont présenté leur prototype ce lundi aux Ministres Geneviève Fioraso et Frédéric Cuvillier, à Boulogne-sur-Mer, dans les bassins d'essai de l'Iframer.



BOULOGNE-SUR-MER, CENTRE D'EXCELLENCE DANS LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Boulogne-sur-Mer a vocation à devenir un centre de référence mondiale dans la sécurité alimentaire de la filière des produits de la Mer. L'ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation) basée à Boulogne-sur-Mer intervient sur les dangers qui peuvent affecter la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, et est spécialisée dans la qualité et l'Hygiène des produits de la Pêche. Le laboratoire boulonnais est une référence mondiale, il par exemple été le premier à mettre au point une méthode de dosage de l'Histamine dans les poissons.



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

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

contact@agglo-boulonnais.fr
www.agglo-boulonnais.fr

