



HALL 3 - STAND G6 REGION HAUTS-DE-FRANCE

Communiqué de presse



Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale et le Comité Régional des Pêches Maritimes et Elevages Marins Hauts-de-France seront présents au

**Salon International de l'Agriculture,
Porte de Versailles à Paris,
du 23 février au 3 mars,
Hall 3, stand Région Hauts-de-France, G6.**

Chargée d'animer l'ESPACE MER du stand de la Région Hauts-de-France, la filière produits de la mer sous la bannière « **Boulogne-sur-mer, la mer en direct** » valorisera ses savoir-faire autour d'un étal de poissons, de vidéos, de démonstrations de filetage, de dégustations et de recettes réalisées en direct avec des produits de pêche durable par des chefs de la région... et dédiera à chaque jour une espèce et une activité locale.

CONTACTS

BOULOGNE-SUR-MER DEVELOPPEMENT CÔTE D'OPALE

Valérie RIOUST

Animatrice de « Boulogne-sur-mer, la mer en direct »
2 bis Bd Daunou - BP 611 - 62321 Boulogne-sur-Mer Cedex
Ligne directe : 03.21.99.16.41 – Portable : 06.13.79.12.36
v.rioust@boulogne-developpement.com

CRPMEM

Julien Yvart

12 rue Solférino – 62200 Boulogne-sur-Mer
T. 03.21.10.90.50 – Portable : 06.72.74.78.70
gardepeche@copeche.org



Espèces, activités et animations

« Boulogne-sur-mer, la mer en direct » - stand G6 - Hall 3

- **Samedi 23 février** : Les chalutiers de pêche artisanale

- Espèce valorisée : **L'EGLEFIN**

Venez à la rencontre des patrons de « pêche artisanale » et découvrez les secrets de cette pêche...

Vous dégusterez l'églefin fumé commercialisé sous l'appellation : Haddock

- **Dimanche 24 février** : La pêche hauturière

- Espèce valorisée : **LE LIEU NOIR**

Présentation de ces navires qui partent 1 à 2 mois en mer pour pêcher en présence de l'armateur...

En dégustation, venez découvrir le filet de lieu noir fumé... la salaison maritime : un savoir-faire local boulonnais ancestral...

- **Durant le week-end** : Maréïs, la pêche durable certifiée MSC et la nouvelle démarche qualité « Pêcheurs du Nord »

Maréïs : un concept original de musée et d'aquarium à Étaples-sur-mer (62). Partez à la découverte de la vie des marins-pêcheurs et des océans sous un angle régional et inédit en présence de patrons de pêche et de matelots.

L'organisation de producteurs : FROM NORD présentera ses stratégies de valorisation des captures à travers la certification MSC et la nouvelle démarche qualité « Pêcheurs du Nord ».

- **Lundi 25 février** : Les fileyeurs, caseyeurs et mytiliculteurs

- Espèces valorisées : **LE CABILAUD et LA MOULE**

Des questions sur la pêche au chalut et/ou aux casiers, les produits de la mer, venez rencontrer les professionnels de la mer...

Présentation de la moule de bouchot et des moules de la région Hauts-de-France (élevage) par les mytiliculteurs présents.

Venez déguster les accras, la brandade de morue et les moules de la région Hauts-de-France



- **Mardi 26 février : JOURNEE Région Hauts-De-France et « Boulogne-sur-mer, la mer en direct »**
 - Produits valorisés : **LES LABELS ROUGE DE LA MER**

La journée sera dédiée aux produits de la mer, label rouge de la région Hauts-de-France à savoir : noix de coquilles Saint-Jacques (Comptoir des Pêcheurs Boulonnais), crevettes de Madagascar (Unima), soupe de poissons (Pérard), Filets de hareng fumés (JC David), Saumon farci aux petits légumes (Les Entrées de la Mer) ...

Le Lycée Professionnel Maritime de Boulogne-sur-Mer/Le Portel vous présentera ses différentes formations...

Le Président de la Région Hauts-de-France inaugurera l'espace en présence notamment de personnalités économiques et politiques du monde maritime (10h-12h).

Dans le hall 4, sur le stand Pavillon France, la Région Hauts-de-France et « Boulogne-sur-mer, la mer en direct » seront à l'honneur pour valoriser l'ensemble des acteurs de la filière produits de la mer.

Le Chef du restaurant « Aux Pêcheurs d'Étaples » sublimerà les produits de la mer Label Rouge

- **Mercredi 27 février** : La consommation durable
 - Espèce valorisée : **LA VIVE**

Présentation de la consommation durable des produits de la mer par le programme Mr.Goodfish.

La vive sera sublimée par les chefs de l'association Baie de Somme Zéro Carbone... avec démonstration de cuisine, dégustations, quizz etc...

- **Jeudi 28 février** : La consommation durable
 - Espèce valorisée : **LA CARDINE**

Présentation de la consommation durable des produits de la mer par le programme Mr.Goodfish.

Présentation des différentes techniques de pêche à pied professionnelle

La cardine peut connue du grand public sera préparée par les chefs du programme Mr.Goodfish... avec démonstration de cuisine, dégustations, quizz etc...



- **Vendredi 1 mars** : La pêche durable

- Espèce valorisée : **LE GRONDIN PERLON**

Le programme Mr.Goodfish sensibilisera le public à la pêche durable et à la consommation durable des produits de la mer avec démonstration de cuisine, dégustations, quizz etc...
Les patrons de pêche à pieds comme en mer répondront à toutes les questions que vous vous posez sur leur métier...

Le grondin perlon sera sublimé par les chefs du programme Mr Goodfish... avec démonstration de cuisine, dégustations, quizz etc...

- **Samedi 2 mars** : La gamme traiteur et les produits de la mer Saveur en Or

- Espèce valorisée : **LA LIMANDE**

Présence des acteurs de la filière produits de la mer de Boulogne-sur-mer et de la région Hauts-de-France.

Présentation de l'événement maritime du 11 au 14 juillet 2019 : « La Côte d'Opale fête la mer à Boulogne-sur-Mer » et de son salon des savoir-faire « CAP sur les produits de la MER »

Une terrine de limande vous sera servie en dégustation

- **Dimanche 3 mars** : La salaison maritime

- Espèce valorisée : **LE HARENG**

Poisson emblématique de la salaison maritime, ce poisson « roi » sera à découvrir sous toutes ses formes : sauré, vinaigré... en hommage aux 3 « glorieuses », temps fort du carnaval de Dunkerque...

Dégustations du hareng en sauré, vinaigré...

L'EXCELLENCE COLLECTIVE DE LA FILIERE PRODUITS DE LA MER

Au point de rencontre des zones de pêche et des marchés de consommation, la Région Hauts-de-France occupe une position clé notamment sur le marché international de la pêche et des produits de la mer.

Au cœur du triangle Londres-Bruxelles-Paris, cette région regroupe, dans un rayon de 300 km, plus de 100 millions de consommateurs. Un potentiel énorme à moins de deux heures des capitales européennes...

Carrefour logistique entre l'Europe du nord et l'Europe du sud, la Région Hauts-de-France est la première région de pêche à pied professionnelle avec une production de coques, de moules et de végétaux marins. Elle dispose de plusieurs ports : Baie de Somme, Etaples, Calais, Dunkerque et Boulogne-sur-Mer : le premier port de pêche de France et le premier centre européen en matière de préparation, transformation et commercialisation des produits de la mer.

LA PÊCHE

La flottille de pêche des Hauts-de-France est composée de :

+ de 100 navires embarquant **+ de 900 marins**. En 2018, la production des navires s'est élevée à **32.000 tonnes** toutes flottilles confondues pour un chiffre d'affaires de **82.6 millions d'€**.

LA TRANSFORMATION

Le port de Boulogne-sur-Mer regroupe sur un même site tous les métiers de la transformation : mareyage, saurisserie-salaison, traiteur, surgélation, pôle crevettier, conserverie, coproduits... Interconnectées, ces activités donnent naissance à l'excellence collective du premier port de pêche français et du centre européen de transformation des produits de la mer.



LE MAREYAGE

Le mareyeur, **maillon incontournable de la filière produits de la mer**, assure le lien entre la production et la commercialisation. Il prépare les produits suivant les attentes du marché et en assure la qualité et la traçabilité. C'est lui qui apporte la valeur aux produits de la pêche.

Très tôt, les entreprises du Mareyage Boulonnais ont pris conscience de la nécessité d'innover en matière de préparation et de conditionnement des produits de la pêche et de l'aquaculture, afin de répondre en permanence aux attentes des consommateurs. Aujourd'hui, elles proposent la gamme de produits frais de la pêche et de l'aquaculture la plus étendue en termes d'espèces commercialisées et en termes de préparation et de conditionnement.

Plus de 150 espèces de poissons, céphalopodes, coquillages et crustacés sont conditionnés en caisse polystyrène, sous vide ou en barquettes sous atmosphère protectrice afin de répondre aux exigences de la grande distribution, de la restauration hors foyer et du négoce.

LA SALAISON MARITIME

La salaison maritime boulonnaise, qui représente une part importante de la salaison maritime en France, s'appuie sur des procédés de fabrication ancestraux et naturels. Si le hareng a longtemps constitué la principale matière première, la production s'est diversifiée : saumon, flétan, maquereau (au poivre, etc...), églefin (le fameux « haddock »), sprat, lieu noir...



LA GAMME « TRAITEUR »

En recherche constante de nouveaux concepts produits, ce secteur met l'accent sur l'innovation et élabore de plus en plus de produits « traiteur » tels que les terrines, rôtis et saurisserie de la mer, tartinables, rillettes, soupes et autres produits prêts à consommer.

Si la flottille locale apporte près de 10 % du total des produits de la mer transformés ou négociés à Boulogne-sur-Mer, notons que **140 entreprises valorisent annuellement quelques 350.000 tonnes par an.**

LA SURGELATION

Au côté des produits surgelés « classiques » tels que les tranches de poisson pané, sont développés de nombreuses spécialités cuisinées surgelées, entrées et plats gastronomiques selon des méthodes et un savoir-faire traditionnel. **Ce secteur approvisionne à l'échelle européenne la grande distribution et la restauration hors foyer.**



LA CONSERVERIE

La conserverie de poisson au port de Boulogne sur Mer a près d'un siècle d'existence. Son outil de production, l'un des plus modernes d'Europe, lui permet de transformer 12.000 tonnes de poisson et de fabriquer **50 millions de boîtes de conserve.**

LE PÔLE CREVETTIER

Boulogne-sur-Mer, unique pôle européen de la cuisson de crevette tropicale, bénéficie de la présence de spécialistes sur son territoire.

Ces entreprises ont implanté leurs unités de cuisson à Boulogne-sur-Mer, pour y bénéficier de la synergie de la plateforme sur les aspects savoir-faire, compétences des prestataires locaux, proximité des marchés de consommation et performance de l'outil logistique.



LES CO-PRODUITS

100 % du poisson désormais se valorise. Le développement de produits, à partir de têtes, peaux, chair, arêtes... constitue une autre activité complémentaire de la filière boulonnaise. On estime à 50% environ la proportion du poisson pêché effectivement consommée. Les 50% restants correspondant par exemple à la tête (19%), aux arêtes et aux chutes de filetage (15%), à la peau (2%), aux viscères (15%) ou de la laitance. **S'appuyant à Boulogne sur une activité de Recherche et Développement importante, des sociétés très innovantes se sont orientées vers l'extraction de molécules marines pour la cosmétique, l'industrie agroalimentaire (arômes, ingrédients fonctionnels) ou la santé...** sans oublier l'aquaculture et la nutrition animale, le tout dans le respect de la diversité du monde marin.

Il est indispensable d'accroître la valeur ajoutée des coproduits, pour assurer une pêche durable et améliorer la rentabilité des activités de la filière par une meilleure valorisation des captures.

LA CONSOMMATION DURABLE : LE PROGRAMME MR.GOODFISH

Lancé en mars 2010 en France par Nausicaá, Centre National de la Mer, en Italie par l'Acquario di Genova et en Espagne par l'Aquarium Finisterrae, le programme européen « Mr.Goodfish » a pour but de sensibiliser le public à la consommation durable des produits de la mer.

Il vise à rendre le consommateur acteur pour la préservation des ressources marines en publiant chaque saison, une liste de produits de la mer conseillés, par façade maritime et tenant compte des stocks disponibles en abondance.

Le programme s'appuie sur un réseau de 550 adhérents indépendants présents sur toute la France, ainsi que des adhérents de la Grande Distribution. Les professionnels de la filière halieutique, des pêcheurs aux distributeurs en passant par les restaurateurs diffusent le message et les outils du programme, afin de permettre au consommateur de choisir durablement ses produits issus de la pêche et de l'aquaculture. Choisissez les produits de la mer de saison, découvrez où les trouver et comment les cuisiner avec l'application Mr.Goodfish et le site internet : www.mrgoodfish.com « Bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est bon pour vous »



LES PARTENAIRES

