



La Mer en direct !

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 1er port de pêche de France et le 1er centre européen de transformation et de commercialisation des produits de la mer.

Chargée 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 valoriseront les savoir-faire de ces secteurs d'activité autour : d'un étal de poissons, crustacés, coquillages, céphalopodes, végétaux marins, 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*... et dédiera à chaque jour une espèce et une activité locale.

Ainsi : Lieu noir, bulot, coquille Saint-Jacques, merlan, crevette exotique, moule d'élevage, limande, grondin perlon, moule sauvage, végétaux marins et hareng seront sublimés en direct devant le visiteur par les chefs. Chaque recette sera accompagnée de produits de qualité de toute la région.

Durant les 9 jours du salon, la consommation et la pêche durables, les différents types et techniques de pêche embarquée seront présentés : fileyeurs, caseyeurs, chalutiers, coquillards, hauturiers. La pêche à pied et ses 400 pêcheurs professionnels, les labels : rouge, MSC, SIQO Saveurs en Or... les organisations de producteurs et leur fonctionnement, le mareyage, la gamme traiteur de produits de la mer, la logistique, la salaison maritime... n'auront plus de secret pour vous !

La MER en direct !...

L'occasion de tout savoir sur la mer en Hauts-de-France !

* les Chefs en Nord, Les Disciples d'Escoffier, Baie de Somme/0 carbone, l'Académie Nationale de Cuisine

CONTACTS :

CRPMEM Hauts-de-France – Thomas ARNOUTS - Chargé de communication /
communication@copeche.org - 03.21.10.90.50

Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale - Valérie RIOUST - Animatrice « Boulogne-sur-mer, la mer en direct » / v.rioust@boulogne-developpement.com – 06.85.40.04.25