

Le nouveau Nausicaa ouvre en juin 2018 ! Situé à l'entrée du port de Boulogne-sur-Mer, l'aquarium, actuellement en travaux, va devenir le plus grand d'Europe et le 4^e au monde, avec 10 000 m³ de bassins. L'ouverture est prévue au printemps prochain.

DÉCOUVERTE

PORT. BOULOGNE-SUR-MER GARDE LE CAP

La cité de la Côte d'Opale reste le premier port de pêche français en termes de volumes. Des halles à marée aux ateliers de transformation en passant par la criée, découvrez le parcours des produits de la mer au cœur de la zone de Capécure.

SIMON PLAYOULT

Si New York est surnommée la « ville qui ne dort jamais », le port de Boulogne-sur-Mer mérite tout autant ce titre. Du lundi au samedi, les marins-pêcheurs de la rade reviennent du large avec leurs lots de poissons entre 2 et 3 heures du matin. Une fois les bateaux amarrés à quai, un ballet de transactions, contrôles et transformations bien rodé se met en place. Une véritable course à la qualité et à la fraîcheur.

PÊCHEURS, ÉCOREURS, ACHETEURS

Avec ses 140 kilomètres de côtes, le Nord-Pas de Calais est un très grand territoire de pêche. Les espèces remontées par les flottilles rattachées au port sont nombreuses : poissons d'eaux profondes (lieu noir, grenadier, lingue bleue, sabre, cabillaud, empereur) ou issus de la pêche artisanale et côtière (merlan, maquereau, rouget-barbet, hareng, seiche, sole...). Ajoutez à cela les crevettes, la coquille Saint-Jacques et les moules de la Côte d'Opale (de bouchot, de pleine mer ou élevées à plat sur corde). « Plus de 70 espèces différentes sont pêchées sur notre littoral », indique Pascal Labarre de la CCI Hauts-de-France. Une fois débarquée aux halles à marée (un quai de 477 mètres de longueur et doté de 8 500 m² de modules réfrigérés destinés à l'allotissement et au transit), cette diversité de produits halieutiques est prise en charge par des écoreurs. « Ce sont des prestataires de services qui commercialisent le poisson pour le pêcheur », poursuit Pascal Labarre. Il s'agit d'une particularité historique boulonnaise. Les écoreurs fixent un prix de vente et sont chargés d'écouler la marchandise à la criée.

LA CRIÉE... SILENCIEUSE

Chaque jour, c'est le même rituel. Dès 5 heures, ils sont en moyenne 60 acheteurs agréés (mareyeurs, poissonniers, gros-



1. Le port de Boulogne-sur-Mer compte 166 navires de pêche qui emploient plus de 800 marins.

2-3. Gildas Dubois, chef de service de la criée, devant les postes d'achat et les cadrans géants.

sistes et transformateurs) à prendre place à la criée, aussi appelée « le petit Wall Street des produits de la mer ». Les 112 postes d'achat sont même régulièrement complets le samedi matin. La criée a été informatisée en 2008 et se fait donc aujourd'hui en silence. « Grâce à des photos, les écoreurs soumettent les produits qu'ils ont à vendre », explique Gildas Dubois, chef de service de la criée. Les poissons défilent sur quatre cadrans géants faisant face à l'assemblée d'acheteurs ». Sont affichés : l'espèce, le poids du lot, le calibre, la zone de pêche, le label et le type de caisse. La rapidité d'action est de mise pour pouvoir acquérir l'arrimage désiré ! Les acheteurs sont rodés puisque la durée de la vente

excède rarement les 45 minutes. Certains arrivent en amont au port pour faire des repérages lors du déchargement des bateaux. « La criée est également accessible par visioconférence », souligne le responsable du site. Une trentaine d'acheteurs y participent quotidiennement à distance ».

PREMIÈRE ET SECONDE TRANSFORMATIONS

Après avoir trouvé acquéreurs, les poissons voguent vers diverses destinations : commerçants, GMS ou ateliers de transformation. « Cette activité connaît un certain dynamisme dans l'espace de Capécure », affirme Pascal Labarre. Plusieurs entreprises se sont récemment agrandies ou installées (Cuisines d'art'rome, J. C. David, Delan-

chy). Une unité de lavage des caisses à poissons va aussi voir le jour ». La cité portuaire, qui intensifie ses liens avec les ports de Calais et Dunkerque, est ainsi devenue la première plateforme européenne de transformation des produits de la mer. La « première transformation » comprend le mareyage (commerce de gros), le filetage et le conditionnement « frais emballé » des poissons. La « seconde transformation » aboutit à des produits finis tels que salaisons, conserves, soupes, plats préparés et surgelés. Ce secteur représente 67 % des emplois, le négoce 19 %, le transport entreposage 13 %. Sur son dernier exercice, la pêche du port de Boulogne-sur-Mer a atteint 287 000 tonnes de denrées transformées. ◊

33 600 t
de poissons frais
débarqués en un an.

5 000
emplois directs.

250
entreprises de marée.

166
bateaux de pêche.

DÉCOUVERTE

SIMON PLAYOULT

À l'entrée de la zone portuaire de Boulogne-sur-Mer, un doux parfum de feu de bois mêlé à celui du poisson frais se dégage d'un grand bâtiment tout de blanc vêtu. Ici trône une institution de la région. Créée en 1973, l'entreprise J. C. David est aujourd'hui l'une des dernières maisons à fumer ses produits de la mer aux copeaux de chêne.

20 NOUVEAUX FOURS
EN CONSTRUCTION

Les poissons frais qui arrivent chez J. C. David (6 000 m² d'ateliers et 50 salariés) sont aussitôt filetés* puis salés par les « hommes du blanc », appelés ainsi car le poisson est plus clair après cette étape importante. « Le sel est appliqué à la main par couches successives afin d'imprégner durablement la chair », explique Hervé Diers, P.-D.G. de la salaison depuis 2001. Harengs côtiers ou saumons sont ensuite suspendus dans l'un des vingt immenses fours traditionnels dont dispose l'entreprise. « Nous sommes les seuls en France à en posséder autant », précise le chef des lieux. Ces grandes cheminées permettent de perpétuer un savoir-faire ancestral : le fumage lent à la verticale. Les poissons restent de longues heures au-dessus du foyer, ce qui permet aux volutes de fumée de lécher délicatement chaque filet. « Pour développer nos activités et répondre à la demande, vingt fours à bois supplémentaires vont voir le jour entre 2018 et 2019, annonce Hervé Diers. Les travaux ont débuté dans un bâtiment annexe ». Un investissement de 1,5 million d'euros.

MAÎTRE FUMEUR

Un étage plus bas, dans une épaisse chaleur, intervient le maître fumeur. À l'instar des maîtres bouchers (jambons, saucisses...) ou fromagers (gouda, gruyère...), lui est chargé d'alimenter les feux pour fumer les poissons. Il doit veiller à ce que la température et la densité de la fumée restent stables durant les 16 à 24 heures nécessaires au



1-2. Derrière ces anciennes portes rouges, les fameux fours où sont placés les poissons pour y être fumés entre 16 et 24 heures.

3. Sous les fours, les foyers alimentés par les maîtres fumeurs.

4. Hervé Diers, P.-D.G. de l'entreprise J. C. David, qu'il a reprise en 2001.

5. Les produits finis partent essentiellement dans les poissonneries et restaurants de tout l'Hexagone.

fumage. C'est cinq à six fois plus long que dans des fours plus modernes mais nécessaire à l'obtention d'un produit noble. Le bois de chêne utilisé pour le fumage provient d'une gestion forestière durable certifiée PEFC. « Nos approvisionnements sont effectués à partir de productions locales, assure Hervé Diers. Ils proviennent de forêts situées au nord de Paris, notamment de celles de Desvres et de Compiègne ». J. C. David s'est même dotée de sa propre machine à faire des copeaux. « Je suis allé la chercher à Liverpool (Royaume-Uni), indique le saurisseur. Elle correspond parfaitement à notre utilisation. » Quatre stères de bois sont utilisés par semaine.

J. C. David vient de lancer un plan d'investissement d'1,5 M€ sur son site de production.

LES TABLES DE DUCASSE,
ROBUCHON OU ETCHEBEST

Une fois arrivés à maturité, les poissons au goût si particulier prennent la direction de poissonneries, de restaurants et même de grossistes de toute la région et de toute la France. « Ces trois domaines d'activité représentent 64 % de notre clientèle, souligne Hervé Diers. Le reste part en GMS et à l'export vers la Chine, les États-Unis ou l'Allemagne ». Plus de 900 tonnes de poissons ont été travaillées sur le site en 2016. Il n'est pas rare que les produits du spécialiste bouloonnais se retrouvent sur les tables de grands restaurants étoilés. « Nous travaillons avec des cuisiniers de renom comme Alain Ducasse, Joël Robuchon, Pierre Gagnaire ou Philippe Etchebest, dévoile Hervé Diers. Nous avons pour projet d'ouvrir une boutique au cœur de Paris, histoire d'avoir pignon sur rue, ainsi qu'une boutique de vente en ligne (e-commerce) ». J. C. David, la plus ancienne des salaisons maritimes d'Europe, reste également la seule à avoir décroché le Label rouge sur le filet de hareng doux. ◻

* Prélever les filets d'un poisson.

Caps qualité fête ses 20 ans

Le Groupement qualité, qui a coordonné la visite du port de Boulogne et de l'entreprise J. C. David, accompagne les professionnels de l'alimentaire vers les démarches SIQO (signes d'identification de l'origine et de la qualité). Ces derniers permettent aux opérateurs agricoles et alimentaires qui le souhaitent de faire reconnaître les qualités particulières de leurs produits. Le sérieux de ces signes repose sur des cahiers des charges stricts, validés par les pouvoirs publics (Inao), dont le respect est régulièrement contrôlé par des organismes accrédités Cofrac (norme 17065) et agréés par les

pouvoirs publics. Créée le 31 janvier 2008, l'association régionale Caps qualité rassemble l'ensemble des acteurs intéressés par les démarches qualité sur les produits halieutiques. Elle est organisée en sections, autour d'un produit. Chaque section est donc indépendante, ouverte à l'ensemble des partenaires qui veulent s'engager dans cette démarche. Caps qualité permet la mise en commun de moyens, tout en réduisant le poids de la gestion administrative liée à ces démarches. Elle a été reconnue en ODG (Organisme de gestion) pour la gestion des produits Label rouge.

Dans la pure tradition bouloonnaise, les établissements J. C. David salent et fument à l'ancienne harengs, haddocks, saumons et maquereaux au sein de véritables fours à bois.

FUMAGE. J. C. DAVID, UN SAURISSEUR HORS DU TEMPS