

# CAPECURE

Juin 2009

2020

Port de Boulogne-sur-Mer

## ●●● Edito

Boulogne-sur-Mer est d'abord un port de pêche. Plus de 5.000 emplois sont directement liés au poisson, à sa pêche, à son importation et à sa valorisation. Hors de cette réalité, l'avenir serait compromis. Pour l'autorité portuaire que la Région assure désormais comme pour la Communauté d'agglomération du Boulonnais, cette filière est prioritaire. Il y a près de vingt ans déjà, la Région avait initié le plan Capécure 1 qui, en modernisant les installations du port de pêche (gare de marée, halles réfrigérées...), avait permis à Boulogne d'assurer un véritable leadership européen. Aujourd'hui, Capécure 2 est nécessaire. Il doit rassembler tous les partenaires publics et privés, pour assurer les importations, pour développer la première et la seconde transformations et pour que le pôle de compétitivité Aquimer trouve toute sa légitimité et son efficacité. Comment ? En adoptant la méthode Aberdeen, que nous avons déjà employée à la suite d'un voyage expérimental de la filière en 1991. Chacun apporte ses compétences, ses constats, ses projets. A nous, ensuite, de les coordonner, de les préciser et de les mettre en perspective.

Quelle place donnons-nous, compte tenu du peu de visibilité des quotas, à l'aquaculture ? Quelles places pour la pêche étaploise, pour l'hauturière ? Quel rôle pour la criée et pour l'import devenu mondial ? La première et la seconde transformations sont-elles au niveau que nous souhaitons ? La nouvelle zone aménagée à la place de la Comilog est-elle à la hauteur des défis ?

Nous confions à une structure souple le soin d'animer au quotidien cette mission chargée de répondre à ces diverses questions et de préparer Capécure à l'horizon 2020 !

Daniel Percheron  
Président du Conseil régional  
Nord-Pas-de-Calais  
Sénateur du Pas-de-Calais

Frédéric Cuvillier  
Président de la Communauté  
d'agglomération du Boulonnais  
Député-maire de Boulogne-sur-Mer



## Objet

Près de 15 ans après la remise aux normes des ateliers de marée et la construction de la gare de marée au cœur de Capécure, il s'agit à la demande du Président du Conseil régional d'organiser une réflexion collective sur les enjeux majeurs auxquels les professionnels de la pêche feront face dans les 10 ans qui viennent.

Comment donner toutes ses chances à la place de Boulogne, comment préserver et conforter les avantages compétitifs de Boulogne, sur quelles priorités d'avenir, avec quels partenariats ?

## Gouvernance

La Présidence de la Mission Capécure 2020 a été confiée à Frédéric Cuvillier, Président de la Communauté d'agglomération du Boulonnais, Député Maire de Boulogne sur mer. La gouvernance associera l'ensemble des forces vives de la filière halieutique. L'installation du Comité de pilotage est organisée le 19 Juin.

## Priorités

4 thématiques liées à la ressource, la transformation, la logistique et l'innovation et la recherche seront privilégiées.

## Durée

2009/2013 en concordance avec la fin du Contrat de projet Etat Région.

## Acteurs

L'ensemble de la filière halieutique, professionnels de la première, seconde, troisième transformation du poisson, les organisations professionnelles (FROM, CME), les logisticiens, les instituts et organismes de recherche, le Pôle de compétitivité Aquimer, le monde éducatif, universitaire, l'ensemble des collectivités territoriales et des pouvoirs publics.

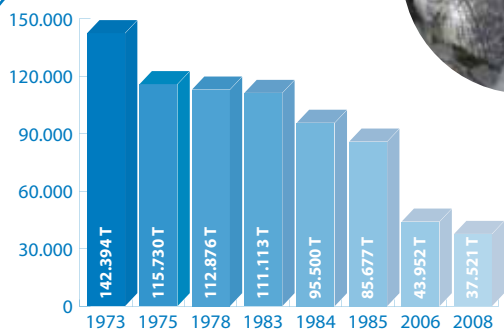
## Equipe et budget

Une structure d'animation souple en mode projet. Un budget financé à parité par le Conseil Régional et la CAB.

## ●● La ressource



Boulogne est d'abord un port. Les flottilles de pêche au large (Euronor) ou de pêche artisanale et côtière (128 bateaux) du port de Boulogne contribuent, bon an mal an, à hauteur de 50.000 tonnes à l'approvisionnement de la filière. Les 37.521 tonnes de poisson frais, pour un chiffre d'affaires de 83 millions d'euros, représentent 20% des apports débarqués en France. En volume le merlan (5.730 tonnes en 2008) devance le lieu noir, le maquereau et le hareng, tandis que la sole est en tête en valeur avec 12 M d'€, devant l'encornet, le rouget-barbet, le merlan, le lieu et le bar. La pêche fraîche hauturière, qui n'est plus représentée que par cinq chalutiers, pèse 8.832 tonnes pour 13,6 M d'euros (- 19 %), loin derrière la pêche artisanale étaploise (16 429 t pour 31,8 M d'€) et désormais derrière aussi la flotte des trémailleurs (et polyvalents) boulonnais (14 M d'€). A ces chiffres des ventes facturées ou déclarées à la halle à marée, il convient néanmoins d'ajouter ceux des trois chalutiers congélateurs du dernier comptoir industriel boulonnais, Euronor (10.075 tonnes). Pêche et éco-gare emploient 850 marins pêcheurs et 80 personnes à terre.



**Apports du port de pêche de Boulogne-sur-Mer**  
(en tonnages, d'après criée de Boulogne - Source CCIBCO)

## ●● La transformation

Avec 377.000 tonnes de produits traités chaque année, le pôle boulonnais est leader sur le marché européen. Comme le montre une étude chiffrée sur l'importance économique de la filière boulonnaise, Capécure est deux fois plus important que la plate-forme de Rungis. Les 54 entreprises de mareyage, de prestations de filetage, ou spécialisées dans le frais emballé, traitent 138.000 tonnes de produits en poids vif. Mais Boulogne compte aussi 19 entreprises de seconde transformation qui commercialisent 72.000 t de produits finis : deux spécialisées dans les produits surgelés panés, sept salaisons, une conserverie, trois cuiseurs de crevettes exotiques, six "traiteurs de la mer" (plats cuisinés, soupes de poisson...). La troisième transformation est la valorisation des sous-produits : trois sociétés qui interviennent sur des marchés spécifiques (petfood, industrie alimentaire, diététique) traitent 51.000 t. Enfin, le négoce, avec 40 entreprises, représente un total de 144.600 t. Au total, la filière emploie 5.000 salariés directs et peut, en outre, compter sur un réservoir de quelque 500 intérimaires.



## ●● La logistique

Si Boulogne apparaît comme la principale plate-forme européenne de distribution des produits de la mer, elle le doit aujourd'hui surtout à sa logistique. Les transporteurs basés à Boulogne (Tradimar, Copromer-Delanchy, Nor Cargo, Express Marée, Mesguen...) ont su profiter du savoir faire local et de la position stratégique du port entre les pays producteurs et les pays consommateurs pour tisser leur toile sur l'ensemble du territoire européen. L'activité de transport de marée emploie déjà 600 personnes. Et la gare routière de marée (11.000 m<sup>2</sup>, 112 portes de chargement) est la plus grosse d'Europe.

Mais la logistique, c'est aussi les entrepôts frigorifiques qui permettent de gérer, à l'entrée et à la sortie, des flux importants de produits de la mer. Norfrigo, par exemple, avec 130.000 m<sup>3</sup> dispose de l'une des plus grosses capacités d'entreposage frigorifique de la moitié nord de la France : la société peut stocker 25.000 palettes Europe et accueille dans ses cinq chambres froides 200.000 tonnes de flux annuels, dans le respect des normes ISO 9000 et 22000. Plateforme logistique spécialiste des produits alimentaires (à 95 % issus de la mer) à basse température, Norfrigo gère aussi la fabrique de glace hydrique Francegel – la plus importante glacière de France avec une production annuelle de 23.000 tonnes - au service du port de pêche de Boulogne, et l'unité de reconditionnement de produits de la mer surgelés Packopale.



## ●●● Le Campus de la Mer

L'idée d'un Campus de la Mer consiste à créer une véritable synergie entre les forces présentes sur le territoire Boulonnais en rassemblant l'ensemble des acteurs de la recherche fondamentale et appliquée, la formation et la Recherche Développement dans le domaine de la ressource halieutique. Ce projet permettra de créer une visibilité et un rayonnement à portée internationale et de développer de nouvelles compétences scientifiques qui viendront soutenir le développement économique au niveau local, régional, voire national.

Ainsi l'idée est de regrouper l'ensemble des organismes en lien avec la mer et l'environne-



ment maritime dans un même lieu géographique, d'atteindre un effectif de chercheurs significatif et de mobiliser l'ensemble des acteurs dans le but de faire émerger de nouvelles collaborations et de nouvelles compétences.

Les partenaires que sont le Conseil Régional, la CAB, l'Université du Littoral Côte d'Opale, Ifremer, Nausicaa, Aquimer, le Centre d'expérimentation et de Valorisation des Produits de la Mer (CEVPM), l'Afssa, la ville de Boulogne, Lille I, le conservatoire du Littoral travaillent ensemble pour faire que Boulogne devienne le siège de l'Université de la Mer.

## ●●● De nouvelles perspectives de développement avec l'aquaculture

Compte tenu de la diminution des stocks de pêche et des tonnages sans cesse décroissants de poissons débarqués à Boulogne sur mer, le pôle Aquimer travaille actuellement sur les possibilités de développement de l'aquaculture dans la région Nord-Pas-de-Calais.

Aujourd'hui, les poissons débarqués à Boulogne sur mer ne représentent plus que 38.000 tonnes alors que cela pouvait atteindre 150.000 tonnes dans les meilleures années. A ce jour l'aquaculture ne produit que 8.400 tonnes de poissons marins à l'échelle nationale dont 2.500 tonnes de Bar et de Daurade produites par AQUANORD à Gravelines.

L'aquaculture s'impose comme une alternative pour compenser la baisse de la ressource mais aussi pour préserver la ressource halieutique, puisque le développement de l'aquaculture en région ne devrait pas avoir pour unique objectif la consommation humaine mais doit intégrer le repeuplement en mer pour un soutien des stocks sauvages.

L'exemple de la Norvège dans le développement de l'aquaculture est à étudier. Ces éleveurs, même en pleine phase embryonnaire, ont développé une culture d'entraide, en échangeant des informations entre eux. Ce sont l'expérience de l'élevage, et la conviction qu'il existait un marché pour le saumon et la truite de Norvège, qui ont constitué leur motivation...

Forte de son effort collectif et de son éthique, ainsi que de sa volonté de se tourner en permanence vers l'évolution et la compétence, l'industrie de l'aquaculture ne cesse de se développer et d'innover. L'élevage de poissons s'est transformé en une industrie vitale. La Norvège est actuellement un des plus gros producteurs mondiaux de saumon Atlantique, et elle est capable de produire également d'autres espèces dans une moindre échelle, si les ressources naturelles venaient à s'amenuiser. En attendant, l'aquaculture moderne permet la production de poissons et de fruits de mer se-

lon des quantités souhaitées, de sorte que l'offre est adaptée à la demande. Pour cette raison, on consomme de plus en plus de poissons issus de l'élevage et moins de poisson capturé en mer. La croissance du saumon de Norvège repose sur 40 bancs différents de saumon norvégien. Les œufs sont prélevés de ces stocks, puis alimentent la base du Saumon de Norvège des élevages. Nous en sommes aujourd'hui à 10 générations depuis les premiers poissons d'origine sauvage.



# ●●● Capécure 2020 : leur avis

## **Dominique Dupilet**

*Président du Conseil général du Pas de Calais  
Président de la Mission Capécure 1*

*"La mise aux normes des ateliers de marée était au début des années 90 une contrainte européenne incontournable. Les professionnels l'ont compris. Les collectivités ont accompagné leur démarche. La place de Boulogne a non seulement conservé ses atouts mais accru sa compétitivité grâce à notre vision maîtrisée et à la discipline collective dont nous avons su faire preuve."*

## **Patrice Leduc**

*Président du Conseil Portuaire de Boulogne-sur-Mer*

*"Capécure 2020 ? Une excellente idée ! La chance historique de Boulogne ! Gardons en tête que plus de 4.000 personnes travaillent chaque nuit et chaque jour sur une zone de seulement 40 hectares. Le poumon économique boulonnais a survécu aux crises les plus dures. Il faut rester imaginatifs et garder confiance."*

## **Dominique Godefroy**

*Directeur du Centre IFREMER*

*Manche Mer du Nord à Boulogne-sur-Mer*

*"Boulogne est observé par les communautés scientifiques en Ile de France, Bretagne, Paca et ailleurs en Europe car c'est un laboratoire à ciel ouvert. L'imbrication de la recherche et des scientifiques auprès des entreprises et des professionnels de la pêche est un défi impératif qu'il nous faut relever."*

## **Jacques Caillebot**

*Directeur de Norfolkline*

*"Boulogne et Capécure c'est Rungis à l'intérieur de Paris. Une zone où il se passe toujours quelque chose. Une gare de marée comme un aéroport. Un transit sans équivalent en Europe. Des professionnels à tous les échelons de l'entreprise."*

## **Jacques Wattez**

*Président de Copalis*

*"Trois priorités pour Capécure dans les 10 ans qui viennent : le poisson, le poisson encore le poisson. C'est le coeur de métier de Boulogne, ce qui fait son attractivité, ce qui constituera demain et pour longtemps encore je l'espère l'avantage compétitif d'une zone d'activités économique unique en son genre en Europe. Capécure 2020 est une initiative nécessaire que je salue. J'invite l'ensemble de la filière à y contribuer sans réserve, sans tabou, sans a priori"*

## **Henri Thésée**

*Marin à la retraite / Ancien militant syndical*

*"La formation des hommes, des marins, des techniciens de la marée, des logisticiens doit rester la priorité des priorités. C'est une génération d'hommes remarquables qui a transformé un port ravagé par la guerre en une place forte inexpugnable. Sans équivalent ailleurs. C'est la qualité de la formation des hommes et des femmes de Capécure tout au long de leurs parcours professionnels qui fera vraiment passer Capécure dans le XXI<sup>ème</sup> siècle."*

## **Jean-Marc Le Garrec**

*Vice Président de la CCI de Boulogne-sur-Mer Côte d'Opale*

*"Nous sommes interpellés par le fait que des ports comme Grimsby, Concarneau, Ostende, Esbjerg ou Cuxhaven ont progressivement disparu de la carte des acteurs clés de la pêche en Europe. Boulogne n'est pas immédiatement menacée, mais peut le devenir si nous ne tenons pas pleinement compte des profondes mutations de la filière des produits de la mer. Capécure 2020 doit nous aider à voir clair et à faire les choix appropriés."*

