



Baptiste et la Mer

Une aventure au coeur des métiers de la Mer

Illustrations de Jean-Louis DRESS

Textes de Bruno GHYS

Ce matin-là à Boulogne-sur-Mer, le beau temps est au rendez-vous. Une légère brume matinale résiste encore ici et là aux assauts des premiers rayons du soleil. Baptiste aime ce moment de la journée, celui où il va avec son père regarder les bateaux qui rendent vivant le port de la ville.

Aujourd'hui un de ces bateaux est en cale sèche, il a été sorti de l'eau pour une vérification de sa coque et de son hélice, sans oublier le petit coup de peinture qui va le rafraîchir. C'est un chalutier, un vingt-quatre mètres comme on dit ici, un navire de la flottille de pêche. Baptiste le trouve majestueux ainsi hors de l'eau, un géant endormi qui n'attend qu'un signal pour se réveiller et retourner vivre mille aventures.

L'enfant est subjugué ! Soudain une voix forte le tire de sa contemplation.

- «C'est mon bateau tu sais», lui dit un homme à l'abord rude mais néanmoins rassurant.

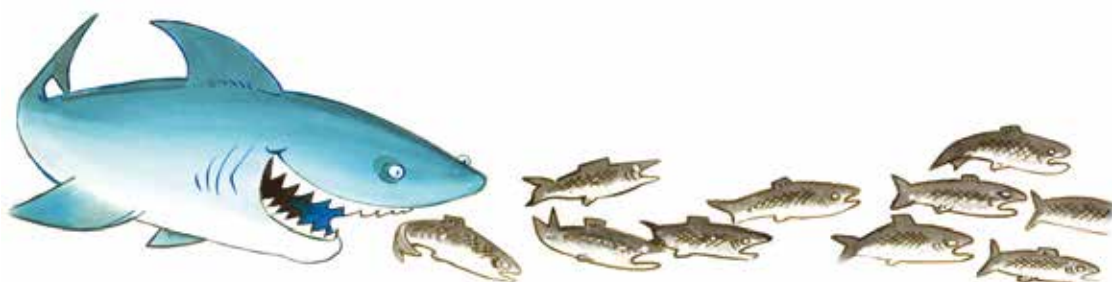
Baptiste est impressionné, il bredouille un bonjour poli tandis que l'homme et Paul, son père, se serrent la main car visiblement ils se connaissent.

- «C'est toi le futur moussaillon ?», demande l'homme.

Baptiste ne comprend pas. Du regard il interroge son père qui sourit comme s'il venait de faire une bonne blague. L'homme reprend :

- «Je m'appelle Michel, je suis pêcheur et quand mon bateau sera à nouveau bon pour le service, tu pourras venir avec moi une journée entière pour pêcher le hareng au large et découvrir le beau métier qui est le mien et qui d'après ton père te fait rêver».

Baptiste est fou de joie : «Merci Papa, merci Michel !» Il a déjà l'impression de vivre une aventure où les harengs sont devenus des requins terrorisant les habitants d'une mer lointaine faite de mystères et de dangers.





Baptiste attend, impatient, que Michel appelle pour dire que les harengs sont au rendez-vous et qu'il est attendu à bord du Côte d'Opale.

Pour Baptiste les jours qui suivent se peuplent de monstres marins, de sirènes, de tempêtes et de pirates. Alors qu'il s'apprête à lancer son harpon sur Moby Dick, il est interrompu par sa mère qui lui dit :

- Michel vient d'appeler et tu dois te préparer, le bateau part dans deux heures.



Sans hésiter Baptiste se précipite sur l'équipement que lui ont acheté ses parents : bottes, chandail, vareuse, gants et surtout cette magnifique casquette qui lui donne l'impression d'être un capitaine.

Lorsqu'il arrive avec ses parents au bassin Loubet, le Côte d'Opale et son équipage l'attendent. A l'horizon, la Basilique Notre Dame se dresse protectrice, un peu comme si elle surveillait la ville et le port.

Baptiste embrasse ses parents et fier de son nouveau rôle attrape la main que lui tend Michel pour enjamber le bastingage.

Lentement, le Côte d'Opale s'éloigne du quai et se dirige vers l'écluse. De l'autre côté, c'est marée basse et quand les vannes se referment, l'eau descend peu à peu pour amener le bateau au niveau de la mer. Les parents ont suivi toute la manœuvre, et quand le Côte d'Opale s'élance dans le port, Baptiste leur fait signe tandis que Michel, pour l'occasion, fait donner quelques coups de corne de brume.

Sur la droite, tribord comme disent les marins, se trouve Nausicaà, le Centre de la Mer et sur la gauche, bâbord, le phare vert qui se dresse vigilant au bout de la jetée. Quelques minutes encore pour dépasser la digue Carnot, le caisson, et la mer s'ouvrira, immense, pour que l'aventure commence !



Au moment où le Côte d'Opale dépasse le caisson, les vagues se font un peu plus brutales. Même si le vent n'est pas très fort aujourd'hui, en mer, on le ressent tout de suite avec plus de vigueur. Le ventre rond du bateau suit le mouvement des eaux, on voit qu'il a l'habitude d'être fouetté par les vents chargés du sel de la Manche et qu'infatigablement il poursuivra sa tâche ! Baptiste n'est pas aussi à l'aise qu'il l'aurait cru ! Son estomac se noue, commence à lui jouer des tours. C'est le mal de mer sans doute. Il regarde alors la ligne d'horizon et fixe son regard sur un immense porte-conteneurs, un navire chargé de richesses qui cette fois encore échappera à Barbe Rouge. La nausée s'éloigne, il a dompté la mer ou plus certainement cette petite angoisse dont il n'avait osé parler à personne.



Sur le chalutier la place est rare, tout est fonctionnel. Les hommes s'affairent, cela fait bientôt deux heures qu'ils ont quitté le port de Boulogne et le patron vient de repérer avec son sonar un banc de harengs. Le premier trait va être filé, le chalut va être mis à l'eau. Au bruit du moteur s'ajoute un véritable concert de cris et de ferraille. A l'arrière du Côte d'Opale, les hommes semblent hypnotisés, leurs gestes sont mécaniques, précis et rapides pour libérer le chalut.



Baptiste assiste à tout cela comme à un ballet. Le filet est lâché, le câble le maintenant au bateau se tend. Le Côte d'Opale gémit, on sent qu'il libère toute sa puissance pour tirer la poche faite de mailles et d'acier et qu'au fur et à mesure où elle se remplira, l'effort se fera plus intense.

La manœuvre terminée, les hommes se détendent car pour les heures à venir c'est le bateau qui va travailler. Chacun raconte alors à Baptiste une histoire de mer. L'un se souvient du jour où hommes et bateau ont dû fuir la tempête, un monstre fait de ténèbres, d'éclairs et de vagues géantes. L'autre, du jour où ils ont capturé un dauphin qu'ils ont réussi à remettre à l'eau indemne et qui, reconnaissant, leur aurait indiqué à force de sifflements un banc de harengs comme rarement ils en avaient vu. Légendes ou vérités, peu importe pour Baptiste car il fait partie de l'équipage, et demain lui aussi racontera sa légende.

Le chalutier commence à peiner. C'est le signal ! Chacun s'équipe : bottes ou cuissardes, gants, cirés...

Nouveau tonnerre de ferraille, le chalut remonte doucement et Baptiste le découvre plein de petits lingots d'argent, la poche est pleine de harengs. La pêche est déversée dans la cale, la remplissant d'une masse mouvante où les hommes et l'enfant s'enfoncent jusqu'aux genoux. Le trait fut bon ! Encore quelques minutes et le chalut est à nouveau libéré.

D'un simple coup d'œil, les pêcheurs repèrent ici un maquereau, ici une baudroie dont l'énorme tête semble prête à engloutir l'homme qui la tient. Les gestes sont sûrs quand quelques poissons sont éviscérés et lavés pour le repas du soir.

Durant la nuit, deux ou trois traits se succèdent, Baptiste ne sait plus, il est fatigué, mais de cette fatigue dont on est fier car elle vient du travail. La cale est pleine, pas un endroit sans poisson. Les harengs sont partout et cette fois les hommes en ont jusqu'à la taille. Il est temps de rentrer !

Quand Baptiste remonte sur le pont, Michel lui pose la main sur l'épaule et lui dit : « T'es un sacré moussaillon tu sais ! Un vrai pêcheur ! ». L'apprenti pêcheur gonfle la poitrine car hier encore il n'était qu'un novice, presque un touriste !





Quatre heures du matin. C'est marée haute, il n'y aura pas d'attente pour passer l'écluse et entrer dans le bassin Loubet. Le Côte d'Opale est lourd, il a le ventre plein. Michel est le premier rentré ce matin et c'est tant mieux car il faut faire vite pour assurer la vente du chargement à la criée.

Quand le moteur du chalutier s'arrête, Baptiste à l'impression d'entendre un soupir de soulagement, la machine elle aussi a besoin de se reposer.

Sur le pont, Michel se met aux commandes du treuil qui va aider à remonter les lourdes caisses pleines de harengs du fond de la cale. «A toi l'honneur» dit-il à Baptiste «C'est toi qui va remonter le premier chargement. Au fond, dans les entrailles du bateau, les hommes arriment la première caisse et donnent le signal. Baptiste aux commandes suit les conseils de Michel et remonte ce qui pour lui fait figure de trésor.

Caisse après caisse, la pêche est remontée et à peine déposées sur le quai, elles sont enlevées par un klark qui les rentre dans la halle à marée. Pendant ce temps, un autre chariot élévateur amène des caisses vides, car à peine déchargé le Côte d'Opale va repartir pour une nouvelle campagne de pêche. Quand la mer est généreuse il faut en profiter car demain il y aura peut-être une tempête et hommes et bateaux devront rester au port. Le long du quai de nombreux bateaux de pêche ont accosté, pour eux aussi la pêche semble avoir été bonne.

Sur le quai, Baptiste regarde les klarks, ils lui font penser à un bal incessant d'abeilles qui rentrent leur nourriture dans la ruche. Il aperçoit alors son père qui lui fait signe. D'un simple clin d'œil complice, Michel l'invite à le rejoindre et lui dit : «Quand tu veux Capitaine», mots que tous les hommes reprennent à l'unisson.





A peine a-t-il posé un pied sur la terre ferme que Baptiste inonde son père de paroles. Ce dernier lui offre un chocolat chaud qu'il lui a amené dans un thermos en l'accompagnant d'un croissant. Pendant que son fils boit il lui dit : «J'ai encore une surprise pour toi ! Nous allons visiter la criée et la halle à marée». Un large sourire chocolaté se dessine sur le visage de Baptiste qui imagine déjà une salle pleine d'hommes vociférant pour se faire entendre.

C'est donc avec étonnement qu'il les découvre installés derrière des pupitres, un peu comme à l'école, scrutant un immense tableau d'affichage devant eux où sont inscrits des chiffres sans cesse en mouvement. Au fond de la salle, il aperçoit Bernard, un ami mareyeur de son père qui lui fait signe de le rejoindre d'une main et en mettant un doigt sur ses lèvres de l'autre.

Baptiste s'assied à côté de Bernard et ce dernier lui explique qu'il s'agit d'enchères descendantes, c'est pourquoi les chiffres n'arrêtent pas de bouger et que le premier qui appuie stoppe le mouvement et remporte le lot. C'est presque le jeu du chat et de la souris !

La vente terminée, ils rejoignent Paul et se dirigent vers la halle située juste à côté.

Baptiste ne s'était pas trompé, c'est une vraie ruche. Des dizaines d'hommes s'affairent, pressés pour faire charger les caisses de poissons qu'ils ont achetées dans des camions qui attendent, rangés et impatients.

Ce matin il y a beaucoup de poissons : des bars, des rougets, des cabillauds, des soles, des merlans..., sans oublier les crustacés et les encornets.

Le ballet des klarks continue, ils entrent d'un côté, sortent de l'autre, chargés de caisses orange, vertes, rouges... chaque couleur étant celle d'une société différente. Tout cela étonne Baptiste car à l'heure où lui et la ville dorment encore d'ordinaire il y a ici toute une vie, une frénésie qu'hier encore il ne soupçonnait pas.

Bernard lui montre les lots de poissons qu'il a achetés et qui vont rapidement rejoindre son atelier au cœur de Capécure. Faisant cela il se rend compte que son jeune ami est fatigué, il lui propose alors de rentrer se reposer et l'invite à revenir en forme le lendemain dès six heures pour découvrir tout ce qui fait la vie d'un atelier de mareyage.





Six heures tapantes, Baptiste est au rendez-vous chez Bernard, un établissement respectable qui porte le nom de «Marée Fraîche». Accompagné de son père ils entrent dans les bureaux où les attend Bernard. Sur une table dans un coin il y a du café, du chocolat et des viennoiseries. Ils commencent donc par un petit déjeuner avant que Paul ne confie Baptiste à son ami car lui aussi a du travail, mais ailleurs dans la ville, pas sur Capécure.

Une fois encore Baptiste est étonné car il s'attendait juste à voir quelques personnes nettoyer du poisson, alors qu'ici aussi, comme à la halle, c'est une vraie ruche. Bernard lui explique que les hommes derrière les écrans d'ordinateurs répondent en même temps au téléphone afin de satisfaire au mieux les commandes des clients un peu partout en France et même dans le reste de l'Europe.



C'est la frénésie : ici une facture sort d'une imprimante tandis que de l'autre sortent les étiquettes qui accompagnent les livraisons ; ici l'un plaisante en patois tandis que son voisin parle anglais. Baptiste sent que tout se fait dans l'urgence, il y a une vraie tension dans l'air car le poisson ne peut pas attendre, il doit être préparé et livré le plus rapidement possible.

«Allez, viens avec moi, nous allons visiter l'atelier» lui dit Bernard, «Mais avant tu dois t'équiper». Baptiste doit en effet mettre une combinaison, un masque, une charlotte et des sur-chaussures en plastique pour le respect des normes d'hygiène. Mais Bernard qui a lui aussi des enfants lui a préparé un vrai équipement à sa taille avec bottes, combinaison de tissu, tablier et casquette au nom de la société.

Baptiste est impressionné par tous ces hommes à l'aspect rude quand il pénètre dans l'atelier. Chacun d'entre eux est concentré sur sa tâche. Bernard explique que c'est ici que se fait la première transformation des poissons après qu'ils aient été agréés, c'est à dire sélectionnés lors de l'achat à la criée. Ils vont être préparés pour être revendus auprès de clients qui peuvent tout aussi bien être des chefs de rayons de supermarché que des restaurateurs.

Baptiste reconnaît les caisses que Bernard lui a montré dans la halle à poisson.

Tout cela est passionnant. Certains poissons sont juste nettoyés et replacés dans des caisses en polystyrène avant d'être recouverts de glace pour la fraîcheur lors du transport. Mais ce qui captive Baptiste, ce sont les fileteurs. Leurs gestes sont précis, rapides, presque économes ; en quelques secondes et avec une rare dextérité ils préparent le poisson.

«Tu veux essayer ?», lui demande Bernard, «J'ai prévu des gants à ta taille car il ne faudrait pas que tu te coupes !».



Gérard, un des fileteur le prend avec lui, et pour le premier poisson l'accompagne dans ses gestes. La lame du couteau est placée juste derrière la tête, puis avec lenteur il doit en appuyant légèrement le faire glisser le long de l'arête dorsale pour détacher le filet. On retourne l'animal et on recommence. Cela n'a pas l'air trop compliqué pense Baptiste. Mais tout change quand il tente seul l'expérience. C'est un filet à l'aspect mâchouillé qu'il obtient après avoir bloqué à plusieurs reprises sur l'arête. «C'est sacrément difficile», confie-t-il à Gérard qui lui répond avec un large sourire : «T'inquiètes-pas ! Encore quelques milliers et tu seras au point»

Un peu plus loin, un ouvrier de marée donne l'impression de se battre avec son poisson, tous les muscles tendus. «C'est un écorcheur, il retire la peau des roussettes, une sorte de petit requin» lui dit Bernard. Cela a l'air compliqué mais une fois encore l'homme fait cela avec assurance. Il invite lui aussi Baptiste à essayer. Là c'est une autre paire de manches, l'animal résiste, il refuse de se dénuder devant Baptiste. André, l'écorcheur, doit l'aider et plaisante en lui disant : «Tu sais les roussettes, c'est pudique, il faut les connaître avant qu'elles ne retirent leur robe !». Baptiste lui fait alors remarquer que la robe est bien rugueuse. André lui raconte alors une anecdote : «Tu sais, dans le temps, les pêcheurs l'utilisaient parfois pour gratter le fond de leurs casseroles sur les bateaux, un peu comme avec le côté rugueux d'une éponge». Baptiste trouve cela amusant, il imagine la tête de sa mère munie d'une peau de roussette pour faire la vaisselle.

Bernard en profite pour lui expliquer que toutes les peaux, les arêtes, les petits morceaux de chair que l'on appelait «les breules» sont aujourd'hui appelés co-produits et qu'ils sont eux aussi revendus pour être travaillés et transformés.

Glaçage, conditionnement, tri, commandes, filetage, écorchage et tant d'autres choses encore, Baptiste n'en revient pas de tout ce qu'il y a à faire dans un atelier.



. Et tout cela le plus vite possible car en fin de matinée au plus tard, tout doit être parti pour rejoindre les étals des poissonniers ou les cuisines des restaurateurs. Bernard le sort de sa rêverie : «Allez bonhomme, la journée ne fait que commencer, tu n'es pas au bout de tes surprises nous avons encore beaucoup de choses à voir !».



En sortant de l'atelier de mareyage, Baptiste demande à Bernard ce que vont devenir tous les harengs pêchés par Michel. Il se sent très concerné car quelque part, il s'agit de sa pêche à lui aussi. «Justement nous allons chez Philippe, un copain saurisseur», lui répond Bernard. «Un saurisseur, qu'est-ce que cela peut bien être ?», s'interroge Baptiste.

Lorsqu'ils entrent chez Philippe, il remarque aussitôt une odeur de bois et de fumée. Ce dernier les attendait, il leur demande après les avoir salués, de s'équiper d'une combinaison, d'une charlotte, de couvre chaussures et d'un masque car ici aussi tout doit être fait dans le respect de l'hygiène. Ils ressemblent à trois cosmonautes partis à la découverte d'un autre monde. Et justement c'est un autre monde qui s'offre aux yeux de Baptiste. Dans la première pièce qu'ils traversent, Baptiste découvre d'énormes bacs où, comme l'explique Philippe, les harengs ont été mélangés avec du sel. Et ce sel ainsi que l'eau des poissons donne ce qu'il appelle la saumure dans laquelle les poissons peuvent être gardés très longtemps avant d'être rincés plusieurs fois pour être dessalés. Baptiste ne comprend pas bien pourquoi il faut saler les poissons pour les dessaler ensuite. Philippe lui dit que c'est justement l'action du sel et le fumage à venir qui donnent le goût du poisson et permettent sa conservation. Dans la pièce suivante, des ouvrières enfilent les harengs sortis de la saumure de l'ouïe à la bouche sur de longues baguettes appelées, ainettes. Ils sont quinze ou vingt par aINETTE et mis à égoutter sur des chariots, des racs.

Baptiste curieux, demande s'il peut lui aussi essayer de faire comme les ouvrières. Il se rend vite compte qu'il faut un sacré coup de main pour travailler à leur rythme. Et c'est heureux de cette nouvelle expérience qu'il pousse avec l'accord de Philippe, un rac plein de harengs vers les fumoirs, les coresses. Il sera fier ce soir d'expliquer tout cela à ses parents en utilisant tout ce vocabulaire qui lui donnera l'air d'un professionnel.

Son chariot installé, Philippe l'emmène dans les profondeurs de l'entreprise, un lieu mystérieux et sombre où couvent à l'étouffée les feux de sciure qui donneront la fumée, qui en montant dans les coresses fumera les poissons. Ici, Baptiste remonte le temps, rien n'a changé depuis un siècle. Une fois encore il rêve éveillé, honoré d'apprendre tant de choses, de découvrir l'autre côté du miroir, celui où hommes et femmes transmettent par leur travail un savoir et des traditions.

De retour à l'atelier, Philippe lui propose de goûter un hareng fumé, un hareng saur comme il s'appelle maintenant. Il trouve cela délicieux ! «Tu sais», lui dit alors Bernard, «Les harengs que tu as pêchés peuvent prendre encore beaucoup d'autres noms en fonction de la façon dont ils auront été travaillés : bouffis, kippers et même pilchards quand ils se retrouvent dans des conserves». Et ce sont ces pilchards que nous allons maintenant aller rencontrer et bien entendu goûter car il sera l'heure de passer à table !».



Il est bientôt midi et un petit creux commence à se former dans le ventre de Baptiste. Mais avant de manger ils ont encore un lieu magique à découvrir, la conserverie où on prépare les fameux pilchards. Le bâtiment est immense ! Là, c'est Marc qui les attend et leur demande de bien vouloir à nouveau s'équiper en cosmonautes.

Lorsqu'ils pénètrent dans l'atelier, Baptiste est subjugué par la complexité et la taille des machines qui s'offrent à son regard. Des monstres faits de métal, d'engrenages et de tapis, de chaînes... Marc invite Baptiste et Bernard à le suivre sur une de ces machines où plusieurs dames s'affairent autour de harengs dont elles retirent avec une rare dextérité les deux filets. Marc explique qu'ils viennent de passer dans un bain où ils ont été légèrement cuits afin que la chair se détache plus facilement et qu'ils sont ensuite disposés sur un tapis roulant qui les amène jusqu'aux dames, les fileteuses. Après qu'elles aient retiré les filets, ces derniers sont déposés dans des boîtes de métal qui elles aussi commencent un extraordinaire voyage au cours duquel seront ajoutés les autres ingrédients de la recette des pilchards. Enfin, serties, c'est-à-dire hermétiquement fermées par un couvercle de métal, elles se dirigent vers un autre bain très chaud afin de terminer la cuisson du poisson et de son accompagnement.

Voyant tout cela, Baptiste pense à la fois où, accompagné de ses parents, il est monté dans des montagnes russes. Il se rappelle des sensations qu'il a ressenties et s'imagine accompagnant les poissons dans leurs boîtes-wagons. Bien sûr, il descendrait avant d'être cuit lui aussi !



Cela fait, les boîtes seront dirigées vers un entrepôt où elles seront stockées jusqu'à ce qu'elles partent à la découverte de la France, de l'Europe pour rejoindre ceux qui les auront invitées à leur table. Marc explique que 50 millions de boîtes de conserve, pas seulement de pilchards, prennent ainsi la route chaque année. Baptiste a un peu de mal à se représenter ce chiffre, il se dit seulement que si chaque boîte était une brique on pourrait construire beaucoup de maisons, une petite ville peut-être. Il s'amuse en s'imaginant chaque jour faire un trou dans le mur pour prendre son repas. Justement, en parlant de repas, Marc leur propose à lui et à Bernard de l'accompagner en salle de pause pour déguster ces fameux pilchards sur un beau morceau de pain frais. Baptiste se régale de ce repas pris sur le pouce et demande d'où vient ce petit goût si particulier. « Du vin Blanc ajouté à la recette », lui confie Marc en lui adressant un clin d'œil complice.



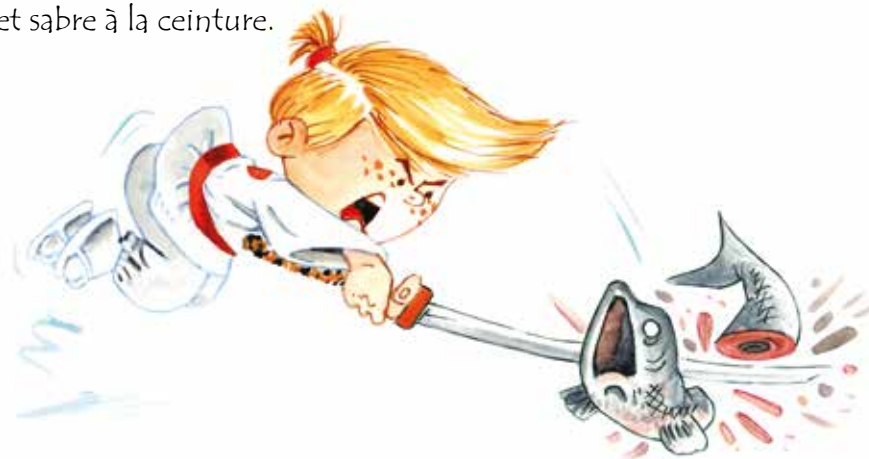
En sortant de la conserverie, Bernard dit à Baptiste que les mareyeurs eux aussi se sont lancés dans la préparation de produits plus élaborés comme les brochettes ou les rôtis. Baptiste aime manger, et tous ces mots suscitent immédiatement son intérêt et il demande si ça aussi ils vont le découvrir.

- «Pas aujourd'hui !», répond Bernard. «Il est déjà presque 14 heures et tu ne verras plus grand chose. Comme tu le sais maintenant, chez nous on travaille très tôt et à cette heure-ci presque tout est terminé. Mais si tu veux, je t'emmènerai après demain chez Stéphane un collègue qui s'est totalement spécialisé dans les plats préparés. Il faudra encore te lever tôt pour comprendre les mystères du travail des rôtis, des verrines, du tartare, du carpaccio, mais aussi des sushis comme au Japon.»

Ces deux derniers mots, sushis et Japon font naître des images où se côtoient des pandas et des samouraïs. Comme promis, le surlendemain Bernard attend Baptiste pour le conduire à la découverte de tous les bons produits qui se préparent chez Stéphane. Une fois encore Baptiste est très surpris ! Il s'attendait à contempler une immense cuisine pleine de cuistots et de commis habillés de tabliers et couverts de leurs toques. Mais il n'en est rien. Ici des «cosmonautes» préparent les plats, et il doit une fois encore se plier au rituel de l'équipement. Il comprend que partout l'hygiène est d'une grande importance, ce qui est normal quand on travaille les produits frais.

Stéphane lui fait alors découvrir les divers ateliers où sont préparés et cuits les rôtis, les saucisses, les paupiettes. Toute une gamme de charcuterie de la mer. Baptiste se dit que pour une fois les cochons ne risquent rien. Il assiste ensuite à la découpe du saumon qui sert pour le carpaccio ou le tartare, et même s'il est encore tôt, il ne peut résister à l'envie de tout goûter.

Malgré tout cela, Baptiste est impatient de voir où se font les sushis, car cette nuit encore, dans ses rêves, il se voyait sabre à la main en train de débiter le poisson servant à leur préparation. Il sait qu'il ne croquera ni samouraï, ni panda dans les ateliers, mais pour cela il a son imagination. Baptiste n'est pas déçu car ce qui s'offre à ses yeux est une fois encore fantastique. Les hommes et les femmes qui travaillent ici sont des artistes. Ils n'ont pas de pinceaux, ni de palettes pleines de peinture ; mais du riz, du saumon, du thon, du crabe, des légumes avec lesquels ils créent une multitude de tableaux à déguster qui rivalisent de textures et de couleurs. Il explique ce qu'il ressent à Stéphane qui le remercie pour la manière dont il comprend leur métier en lui offrant des sushis qu'il pourra déguster dès ce soir avec ses parents. Baptiste s'imagine immédiatement en maître de cérémonie, vêtu de son kimono et sabre à la ceinture.





La visite terminée, Bernard propose à Baptiste de passer par l'atelier pour mettre ses sushis au frais dans les frigos. De plus il a un rendez-vous avec Louis, un client. Pendant que les deux hommes discutent il déguste un bon chocolat et quelques viennoiseries. Même après avoir goûté quelques préparations à base de poisson, cela reste très agréable. Tout en mangeant il écoute avec attention la conversation entre Bernard et Louis. Il comprend peu à peu que Louis est restaurateur et qu'il vient souvent à l'atelier pour rencontrer Bernard et parler de leurs métiers respectifs. Le rendez-vous terminé, Bernard lui dit que cela est très important de discuter ainsi, que chacun comprenne bien ce que sont les besoins ou les obligations de l'autre. Cela permet de connaître au mieux les goûts des clients pour le mareyeur et les produits de la mer plus ou moins disponibles en fonction des saisons et des conditions météorologiques pour le restaurateur. Et souvent un client comme Louis devient un ami.

Cet éclaircissement fait, Bernard lui dit qu'ils vont maintenant continuer leur voyage à travers le monde. Après les sushis et le Japon, c'est au tour des crevettes et de Madagascar. Bernard en profite pour lui expliquer qu'à Boulogne il n'y a pas que du poisson frais débarqué par les pêcheurs et que beaucoup de produits arrivent du monde entier. Rien que pour le saumon les arrivées se font d'Ecosse, d'Irlande, de Norvège, du Chili, d'Alaska... Et les crevettes.... de Madagascar !

Cette fois ils sont reçus par Cédric, qui après les avoir «cosmonautisés» les fait pénétrer au sein de son unité de cuisson de crevettes. Il confie que toutes les crevettes arrivent congelées, qu'elles sont ensuite déposées dans des caisses qui suivent tout un circuit qui comprend la décongélation, la cuisson puis le refroidissement, tout cela de manière naturelle, juste avec de l'eau. Baptiste ne pensait pas voir des crevettes aussi grosses, lui qui d'habitude pêche à pied avec son grand-père, de mignonnes petites crevettes grises qu'ils cuisent à l'eau de mer, des «sauterelles» comme disent les anciens. Ici, elles sont énormes, et en plus, elles deviennent roses à la cuisson, ce qui n'est pas sans l'étonner car lorsqu'elles arrivent congelées elles sont grises comme ses petites crevettes à lui. Cédric lui apprend que c'est justement la cuisson qui fait apparaître cette couleur, car le rose est caché sous le gris. Baptiste lui demande pourquoi elles n'arrivent pas roses de Madagascar, les eaux du golfe du Mozambique et de l'océan indien qui l'entourent doivent être chaudes. «Pas assez pour que les crevettes vivantes soient roses, c'est la magie de la cuisson !», lui répond Cédric. Il insiste aussi sur le fait qu'il n'y a aucun colorant ajouté, que ce sont juste les mystères de la nature et que c'est cela qui assure la qualité de ses produits. En passant par l'atelier où les crevettes sont conditionnées avant d'être vendues, Cédric en prend quelques-unes pour la dégustation car il a remarqué l'œil gourmand de Baptiste.

L'enfant a l'impression d'être un privilégié, de constamment passer de l'autre côté du miroir pour voir le monde tel qu'il est réellement, de voyager dans des contrées que peu de personnes ont explorées et dont il pourra parler en aventurier. Il se dit même qu'il serait intéressant de faire les cours de géographie en allant comme lui à la découverte des choses.

Et c'est ainsi, armé d'espoir, qu'il dit au revoir à Cédric pour voguer vers de nouveaux horizons.



Après les rôtis, les sushis, la salaison, les crevettes... Baptiste est invité le lendemain à découvrir les mystères que renferment les produits surgelés à base de poisson. Et comme tous les enfants, il s'intéresse à ce fameux poisson qu'un de ses camarades a un jour dessiné à l'école, le poisson rectangle plus communément appelé poisson pané. Cela l'a beaucoup amusé à l'époque car il avait ajouté une tête et des nageoires à cette espèce bien étrange croquée par son camarade. Ce dernier, un peu honteux, lui avait avoué à la récréation qu'il avait voulu faire une blague à leur instituteur, mais son explication n'avait pas réellement convaincu Baptiste.

Les mots surgélation et congélation, synonymes de grand froid, lui font inmanquablement penser aux manchots et aux pingouins. Et, quand il s'équipe pour entrer dans les ateliers il s'imagine dans un costume de manchot dont on aurait oublié les ailes. Ici, c'est Alice qui lui fait visiter les lieux. Toujours distrait, Baptiste a l'impression de s'égarer dans les glaces du Pôle Nord, craignant à chaque détour l'attaque d'un grand ours blanc mangeur de manchots.

Alice le ramène alors à la réalité pour lui expliquer que les poissons panés préparés ici le sont avec de vrais filets de poissons recouverts de chapelure. Elle ajoute que ce qui fait sa fierté c'est qu'en plus des poissons panés, de nombreuses autres spécialités cuisinées ou surgelées sont conçues ici à Boulogne-sur-Mer avant d'être expédiées partout en France et en Europe. Voilà pourquoi on peut lire sur certains produits, «Made in Boulogne-sur-Mer et fier de l'être».

Et c'est ce mot, fier, qui interpelle Baptiste car lui aussi, bien qu'il ne soit encore qu'un enfant, est fier d'être boulonnais, fier de voir que grâce au monde de la mer, sa ville est en relation avec le monde entier. Fier de s'appeler Baptiste, un prénom célèbre ici, immortalisé par Batisse, ce courageux marin pêcheur dont on a même fait un géant qui déambule dans les rues de la ville aux côtés de son épouse Zabelle à chaque fois qu'il faut mettre la mer à l'honneur. Il se demande alors quelle quantité de bâtonnets panés il faudrait pour les nourrir. Certainement beaucoup !

Cela l'amuse également de s'imaginer tous les enfants du monde en train de déguster des bâtonnets de poisson car il se doute que dans de nombreux pays pauvres, à l'inverse de nous, ils n'ont pas connaissance de ce que sont les poissons rectangle de son camarade..

Tout à sa rêverie, Baptiste a presque oublié que Bernard devait le reprendre après la visite. Luce l'accompagne alors jusqu'au hall d'entrée où son ami l'attend le portable à l'oreille. En effet, même s'il l'accompagne dans ses visites il reste en contact permanent avec les employés de sa société car dans son métier rien ne peut attendre et il doit toujours être réactif pour répondre aux attentes de ses clients. Baptiste dit au revoir à Alice en lui promettant d'ajouter une tête et des nageoires à tous les rectangles du monde.



Après avoir pris congé d’Alice, Baptiste et Bernard retournent à l’atelier de ce dernier où ses parents doivent les rejoindre car ils ont commandé du poisson frais pour les repas du week-end.

La matinée n’est pas encore terminée et les ouvriers de marée s’affairent toujours à fileter, décoquiller, écorcher, trancher, conditionner... poissons et coquillages. Baptiste se rappelle alors que lorsqu’il a lui-même tenté de fileter des poissons une grosse partie de l’animal ; la tête, la peau, les arêtes... se retrouvaient dans de grands bacs de couleurs différentes ; qu’on ne mélangeait pas les restes de harengs avec ceux du saumon ou du cabillaud. Que les coquilles Saint-Jacques elles aussi étaient séparées des restes de poissons.

Il interroge alors Bernard sur ce que deviennent tous ces déchets.
«Malheureux!», lui répond ce dernier ! «On ne parle plus de déchets mais de co-produits». Et il ajoute en souriant, «les breules, comme disaient nos parents».

Bernard explique alors tous les secrets qui entourent ces co-produits.
«Aujourd’hui il n’y a plus rien qui se jette, tout est valorisé dans le poisson. Les têtes, les peaux, les petits morceaux de chair qui restent attachés aux arêtes, les arêtes elles-mêmes ; tout est transformé. Tu sais, il y a à peu près la moitié seulement du poisson qui est consommée directement. Le reste constitue ce sont les co-produits avec lesquels on peut faire en fonction de leur qualité ; des soupes, des rillettes que nous pouvons manger ; mais aussi et c’est encore l’essentiel des débouchés, de la nourriture destinée à l’aquaculture ou à la nutrition animale. Certaines entreprises ont fait des recherches très importantes et extraient de ces co-produits des molécules marines, c’est à dire de toutes petites quantités de matières très particulières qui servent maintenant dans les domaines de la santé ou des cosmétiques, des produits de beauté».

Cette dernière partie de l’explication amuse beaucoup Baptiste. Il savait déjà que l’ambre gris des cachalots était utilisé dans la fabrication des parfums. Mais apprendre aujourd’hui que les «déchets de poissons» sont utilisés pour fabriquer des produits de beauté, c’est encore plus fort. Il sourit d’avance à l’expression que prendra sa maman quand triomphant, il va lui annoncer que dans sa crème pour le visage ou son rouge à lèvres, qu’elle ne manque jamais de mettre avant de sortir, il y a du poisson. Il l’imagine se faisant un masque au cabillaud avant de se passer la bouche à la peau de hareng. Pauvre maman, elle qui est coquette !

Au même moment ses parents entrent dans la pièce. Incapable de se retenir, il a un fou rire ; d’autant que sa maman arbore un sourire du plus joli rouge. Il se demande même un instant le rôle joué par Nemo. Les larmes aux yeux, il embrasse sa mère lui disant à l’oreille qu’il aura bientôt un grand secret à lui révéler.



La maman de Baptiste n'a pas insisté pour connaître son secret, elle sait quel plaisir il éprouve à faire durer le suspense.

Lorsque ses parents avaient passé la commande de poissons à Bernard ils n'avaient plus pensé qu'ils devaient emmener Baptiste à Nausicaà, le Centre de la Mer. Mais comme toujours, Paul, son père, trouve une solution car le poisson ne peut pas rester dans la voiture le temps de la visite, d'autant qu'il fait plutôt chaud aujourd'hui. Il propose donc à Bernard de l'amener le soir à la maison, ce qui permettra à tout le monde de prendre un verre en dégustant quelques sushis tout en parlant des visites, des aventures de Baptiste au cours de ces derniers jours.

Au moment où ils montent dans la voiture, Paul dit à Baptiste qu'ils vont faire un petit détour par la gare de marée avant de se rendre à Nausicaà. Baptiste pense aussitôt qu'ils vont voir des trains aussi est-il très surpris d'arriver devant un immense bâtiment autour duquel sont garés une multitude de camions. Paul lui explique alors qu'il y a de nombreuses années, le transport se faisait en train et que ces derniers arrivaient directement sur Capécure. Mais aujourd'hui l'essentiel du transport est effectué par camion. Il lui rappelle également que si les mareyeurs et tous les acteurs de la filière pêche commencent si tôt le matin c'est aussi pour que tous ces camions puissent partir partout en France et en Europe le plus rapidement possible afin de livrer leurs précieux chargements de poissons le plus frais possible.

Baptiste joue alors à reconnaître les plaques d'immatriculation des camions. Et effectivement il en vient de partout : d'Espagne, de Belgique, d'Angleterre, de Pologne, d'Allemagne, de Hollande, d'Irlande... Il pense alors qu'il serait intéressant de venir ici avec sa classe, une carte d'Europe à la main pour colorier chaque pays reconnu sur une plaque.

Sa maman, qui a toujours peur d'être en retard, suggère de se dépêcher car il sont attendus à Nausicaà par une certaine Raya. Paul dit alors à Baptiste que s'il le veut ils reviendront visiter tout le bâtiment car il reste beaucoup de choses à découvrir : les quais de chargement et de déchargement, les entrepôts frigorifiques,...



Après avoir assisté au bal des camions, Baptiste et ses parents arrivent à Nausicaà où les attend Fred pour lui faire découvrir les richesses de l'aquarium. Il se voit déjà plongeant dans l'univers fascinant des mers et des océans du monde.

Et justement il commence par le bassin tactile où il a le plaisir de pouvoir caresser une jolie raie. C'est avec malice que Fred va prendre à ses yeux et pour le reste de la visite l'apparence du charmant poisson qu'il vient de chatouiller.

Ici tout est extraordinaire, surprenant. Il va de découverte en découvertes. Fred le fait assister au ballet des lions de mer, lui montre les inquiétants requins et l'amène au lagon où ils s'installent pour boire une citronnade. Autant d'univers qui lui font comprendre la diversité du monde sous-marin.

Mais Fred semble un peu triste quand il dit que tout cela est menacé, et que tout ce qu'il découvre aujourd'hui n'existera peut-être plus demain. Baptiste se rappelle alors les paroles de Michel quand il parlait des pêches d'antan, de l'époque où il y avait du poisson à foison.

Fred lui parle alors de Mr Goodfish, Monsieur Bon Poisson. Baptiste lui demande s'ils vont le rencontrer, car il n'est pas si courant qu'une personne porte le nom de ceux qu'elle veut défendre. Cela fait rire Fred qui lui explique qu'en fait ce monsieur n'existe pas réellement, qu'il s'agit en fait d'un programme mis en place par Nausicaà pour sensibiliser le public à mieux consommer les produits de la mer, que les poissons et les coquillages ont eux aussi des saisons où ils sont plus abondants et d'autres où il vaut mieux ne pas les pêcher ou les ramasser, notamment au moment de la reproduction.

Jamais Baptiste n'aurait imaginé la mer si complexe, il prend alors conscience que sous les eaux, la diversité est exceptionnelle et que même si de la plage ou d'un bateau on aperçoit peu de choses il faut à tout prix la préserver.

Fred le conduit alors dans les cuisines du restaurant de Nausicaà où ils vont rencontrer Nicolas qui s'apprête à cuisiner un plat très local, la gainée. Cela lui rappelle la fête où il est allé l'an dernier, au mois de mai, avec ses parents sur le quai Gambetta. Fête qui portait le même nom et où toute une équipe d'hommes et de femmes préparaient une soupe géante.

A peine arrivé dans les cuisines Baptiste se voit gratifié d'un magnifique tablier, d'une toque et d'un bien inquiétant couteau.

-> Il paraît que tu es un chef fileteur ! C'est ce que m'a confié un certain Bernard, mareyeur de son état. Alors c'est toi qui t'occupes de préparer les poissons pendant que je travaille les légumes», lui dit Nicolas. Etonné Baptiste se met au travail, il est impressionné par le personnage et veut montrer ce qu'il a appris. Après avoir fait revenir l'oignon émincé et les légumes à feu doux dans du beurre, ils ajoutent le vin blanc, l'eau et l'assaisonnement. Quand tout cela a mitonné un moment ils ajoutent les poissons de la pêche du jour que Baptiste a soigneusement nettoyés et laissent encore cuire quelques minutes. Quand la soupe est prête, Baptiste est heureux de voir que tous ceux qui l'on si gentiment reçu sont là pour la déguster. Et c'est sous un concert d'applaudissements qu'il sert avec fierté les assiettes pour tout ce joli monde.





Après ce fabuleux repas en compagnie de tous ses nouveaux amis Baptiste et ses parents décident d'une promenade digestive le long du port, sur la promenade du quai Gambetta.

Tous les petits bateaux de pêche sont à quai et les stands à poisson sont encore ouverts, mais ils ne sont plus aussi fournis qu'au petit matin car de nombreux Boulonnais et touristes sont venus acheter les beaux produits de la pêche côtière.

L'air est chargé d'une odeur, mélange de sel et de soleil qui semble appeler l'enfant. Baptiste est heureux car il sait ce qu'il fera quand il sera grand. Il travaillera ici, à Boulogne, dans sa ville pour la faire vivre et faire vivre la mer !



Au point de rencontre des zones de pêche et des marchés de consommation, le port de Boulogne-sur-Mer occupe une position très importante sur le marché international de la pêche et des produits de la mer.

Au coeur d'un triangle Londres-Bruxelles-Paris, Boulogne-sur-Mer regroupe dans un rayon de seulement 300 km plus de 100 millions de consommateurs. Cette situation exceptionnelle offre des possibilités énormes à moins de 2 heures pour tous les établissements établis à Boulogne-sur-Mer. Ils peuvent ainsi proposer au marché français et européen toute leur gamme de produits.

On trouve à Boulogne-sur-Mer toutes les activités liées à la filière Produits de la Mer : pêche, mareyage, salaison, conserve, cuisson des crevettes, surgélation, coproduits, réparation et construction...

C'est ce qui fait l'originalité du lieu, car Boulogne-sur-Mer est l'unique place européenne qui réunit tout cela sur un même site.

Et moi, Baptiste, je vais essayer de compléter mes aventures avec quelques explications en espérant qu'elles vous fassent aimer davantage encore ma ville et ceux qui y travaillent.



Boulogne-sur-Mer premier port de pêche français.

La pêche

En 2013 Boulogne-sur-Mer a enregistré un tonnage de pêche en halle à marée de 33000 tonnes, je suis donc fier de pouvoir dire à mes cousins qui ne vivent pas ici que nous sommes encore le premier port de pêche français. Différents systèmes de pêche coexistent à Boulogne-sur-Mer : la pêche hauturière et la pêche artisanale que l'on peut également diviser en pêche côtière et petite pêche.

Dans le port de Boulogne-sur-Mer, on trouve donc différents bateaux de pêche : les fileyeurs, les coquillards (petits navires côtiers) et les chalutiers pour la pêche artisanale ou hauturière. Au total près de 150 bateaux composent cette flottille très diversifiée.

Les fileyeurs, bateaux de 9 à 16 mètres avec 3 hommes à bord sortent pour des marées généralement inférieures à 24 heures ; tout comme les coquillards, navires de 7 à 18 mètres qui embarquent généralement 4 hommes.

Les chalutiers de pêche artisanale sont plus grands, 18 à 24 mètres avec un équipage moyen de 6 hommes. Ils sortent pour des marées de 24 à 96 heures. Et c'est sur un de ces bateaux que Michel m'a emmené pour mon baptême de pêcheur.

Les plus gros navires sont les chalutiers congélateurs, ils font 55 mètres et partent pour des pêches de 50 à 60 jours, travaillent et congèlent les poissons à bord. Les chalutiers de pêche fraîche font eux de 44 à 54 mètres et sortent pour 8 à 10 jours. Ils débarquent leur pêche faite à l'aller, dans les ports écossais ou danois, les poissons étant ramenés par camions à Boulogne, leur port d'attache. Les chalutiers de pêche artisanale et congélateurs forment la flotte de pêche hauturière.

Tous ces bateaux permettent une grande diversité de prises car plus de 70 espèces différentes de poissons, de coquillages et de céphalopodes sont débarqués chaque jour à la halle à marée de Boulogne dès 5 heures du matin, avec en prime mes jolis harengs.



Le mareyeur

Les mareyeurs occupent une place très importante dans la filière pêche. Ils sont le lien entre les pêcheurs et la distribution, c'est à dire la vente aux poissonniers, restaurateurs, supermarchés...

Leur travail est lié aux heures de vente sous la halle à marée, le premier temps fort de leur longue journée de travail étant la criée dès 5 heures du matin. A peine les bateaux sont-ils rentrés au port qu'ils achètent poissons, crustacés et céphalopodes après qu'un trieur les ait vérifiés et sélectionnés. Les mareyeurs sont donc souvent considérés comme «les banquiers de la mer» car ils assurent les revenus des pêcheurs en achetant toute la pêche locale, mais aussi des produits en provenance d'autres places portuaires françaises et même européennes. Tout cela étant complété par des produits de l'aquaculture comme le saumon.

Le mareyeur travaille également depuis son bureau où il assure notamment des achats par voie électronique et les échanges téléphoniques avec ses clients.

A l'atelier, les ouvriers de marée font un travail qui consiste en ce que l'on appelle la première transformation du produit, c'est à dire le filetage, le tranchage, le pelage, l'étêtage, l'écorchage, l'éviscération..... C'est en visitant comme je l'ai fait un de ces ateliers qu'on se rend compte à quel point toutes ces préparations nécessitent un savoir-faire artisanal. Rappelez-vous mes difficultés à faire un joli filet.

Même s'il est parfois vendu sans avoir été transformé, le poisson est le plus souvent valorisé par le travail des ouvriers de marée. Ainsi préparés, les produits sont conditionnés, emballés en caisses, mis dans de la glace avant d'être expédiés chez les acheteurs. Et pour réaliser tout ce travail il faut aller très vite car les produits doivent être prêts le plus rapidement possible pour rejoindre les étals des magasins ou la table des consommateurs.

Souvent, à l'heure où vous dormez encore, le mareyeur et les ouvriers de marée ont déjà fait une bonne partie de leur journée.





Ouverte 6 jours sur 7, la Halle de Marée ou Criée est le lieu où les mareyeurs achètent aux enchères plus de 70 espèces de poissons, crustacés ou céphalopodes débarquées dans le port de Boulogne, bassin Loubet. La vente débute tôt le matin, dès 5 ou 6 heures. Toutes les opérations financières et de facturation sont effectuées par les Services de la Halle à Marée.

Sur Boulogne, 80 entreprises comprenant des mareyeurs, des poissonniers, des conserveurs, des saleurs... bénéficient d'un agrément qui leur permet d'acheter en Halle à Marée. Elle est donc un lieu de vie incontournable qui se compose de la halle elle-même où transitent les produits et la salle de vente.

Depuis février 2008, la criée de Boulogne-sur-Mer a été informatisée. Les achats se font donc aujourd'hui à l'aide d'un système de vente électronique. Il s'agit d'une vente au cadran.



Mon grand-père m'a montré des images de la criée dans les années 1950. Cela est très différent d'aujourd'hui et cela m'a beaucoup étonné. Avant, il s'agissait d'un lieu où régnait la frénésie et où les hommes se disputaient l'achat des lots de poissons à force de cris. Aujourd'hui, c'est un lieu où règne la concentration, car de cette dernière dépendent les achats qui fourniront le travail pour les ateliers de mareyage.

Source : CCI Boulogne



Salaison - Fumaison



La salaison maritime boulonnaise représente une part importante de la salaison maritime en France. C'est le hareng qui fut pendant longtemps la principale matière première de cette industrie, mais aujourd'hui la production s'est fortement diversifiée avec le saumon, le flétan, le maquereau... sans oublier le fameux haddock travaillé à partir de filets d'églefin. Même si les produits se sont diversifiés, tout s'appuie toujours sur des procédés de fabrication artisanaux, ancestraux et surtout naturels. Dans les ateliers tout est fait pour sauvegarder les gestes traditionnels tant pour le salage, la mise en coresse... que pour la préparation des filets de hareng-saur.

Le principe du fumage des poissons est identique à ce qu'il était au XIXème siècle. Les poissons frais ou salés, ce qui est beaucoup plus fréquent, sont exposés à la fumée produite par la combustion plus ou moins lente de copeaux ou de sciures de bois. Sous l'effet de la chaleur, 24 à 28°, le poisson sèche et s'imprègne de la fumée qui lui donne sa couleur et ce goût si particulier et agréable. Comme cela vient d'être dit, les poissons sont généralement salés, et cela plus ou moins longtemps également en fonction de la durée de conservation que l'on veut leur donner et du goût souhaité.

N'hésitez pas à relire la partie de mon aventure consacrée à ma visite chez Philippe, le saurissage du hareng y est bien expliquée. Une précision cependant. Les harengs fumés appelés bouffis ou craquelots n'ont que quelques heures de sel alors que les harengs-saurs demi-sel ou doux sont eux salés pendant 24 à 48 heures et que les harengs-saurs de conserve ont au moins 8 jours de sel.

Une autre spécialité de Boulogne-sur-Mer, le kipper. Il s'agit d'un hareng entier, fendu en deux de la tête à la queue puis aplati comme un livre et débarrassé de ses arêtes. Salé et fumé, il peut se manger tel quel ou légèrement cuit.

Je sais que je me suis beaucoup centré sur le hareng, mais j'étais tellement fier de savoir que ma pêche allait ainsi être transformée que je n'ai pas pu résister. Mais n'hésitez pas à passer la porte d'un atelier de salaison pour découvrir une multitude de produits et de goûts.



Conserverie

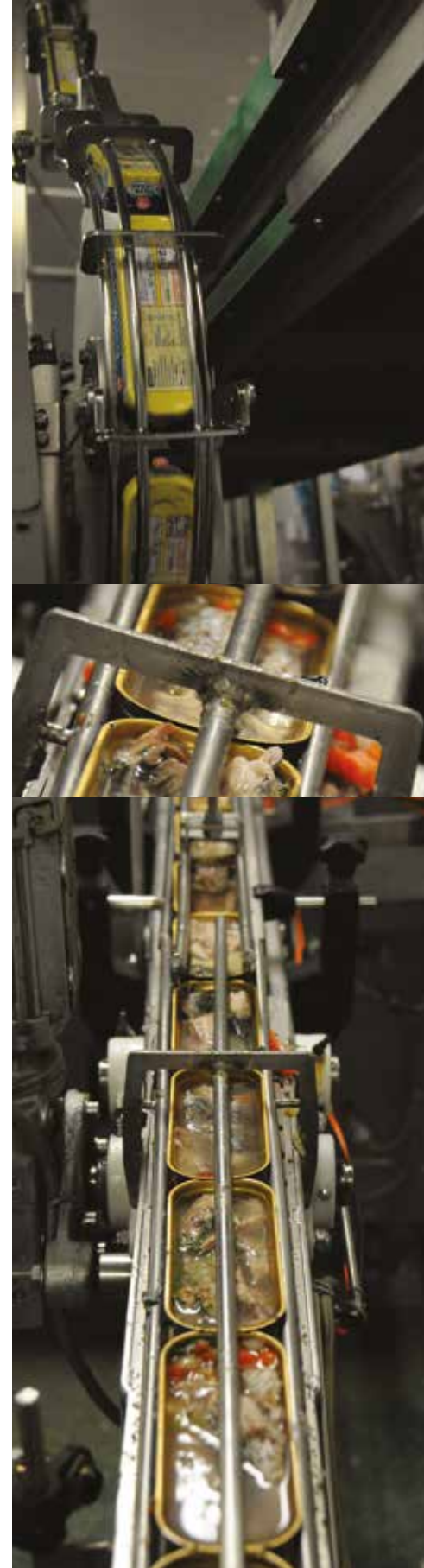
La conserverie de poisson au port de Boulogne-sur-Mer a près d'un siècle d'existence. Aujourd'hui elle est l'une des plus moderne d'Europe, ce qui lui permet de transformer 12000 tonnes de poisson par an qui entrent dans la composition des 50 millions de boîtes de conserve produites.

Quand j'ai visité la conserverie c'était la pleine saison du hareng, pour preuve la magnifique pêche que nous avons faite avec Michel. J'ai été heureux de voir qu'une partie des poissons que nous avons capturés sont arrivés frais dans des caisses, déjà vidés (le travail de nos amis mareyeurs) et couverts de glace. Jusqu'à 50 tonnes de poisson peuvent ainsi être traitées chaque jour.

Le hareng après transformation devient le Pilchard, fleuron de la conserverie boulonnaise. Les poissons entiers accompagnés d'une sauce tomate et huile sont conditionnés dans une boîte ovale rouge qui fait toute l'identité du produit.

Ce jour là des maquereaux dans leur habit de zèbre bleu au ventre blanc arrivaient également sur la table de filetage après être passés dans un tunnel de cuisson vapeur à 85°. Là, les fileteuses retiraient en rythme l'arête dorsale avant de les placer dans des godets. Puis, mis en boîte à la chaîne, arrosés de muscadet ou accompagnés de légumes ils se dirigeaient vers la sertisseuse avant stérilisation.

Pilchards et maquereaux n'attendaient plus que d'être expédiés vers ceux qui auront le plaisir de les déguster.



Traiteur



Avec le saurissage et la conserve les hommes ont inventé des modes de conservation qui permettent de consommer les produits de la mer longtemps après qu'ils aient été pêchés.

A cela s'ajoutent les produits traiteurs qui forment aujourd'hui une très large gamme. On peut y trouver les plats cuisinés, les salades, les soupes, les charcuteries avec tout ce qui est boudins, rôtis, paupiettes et aussi les brochettes, le tartare, le carpaccio... les sushis. Et tout cela à base de poissons, crustacés, coquillages ou céphalopodes. Ces produits cuits ou crus sont toujours cuisinés avant d'être conditionnés pour la mise en vente, c'est pourquoi on parle de traiteur.

Si des entreprises, mais aussi les mareyeurs pour les rôtis et les brochettes notamment, se sont orientées dans cette direction c'est pour répondre et s'adapter aux nouveaux modes de consommation car les produits proposés permettent de diversifier les repas en offrant des solutions simples dans la mesure où ils sont déjà préparés. De plus les recettes sont élaborées dans le respect de la gastronomie tout en permettant elles aussi de faire preuve de créativité. Et c'est ce côté gourmand lié à la gastronomie qui favorise le développement de ces produits et qui répondent à l'évolution des goûts en s'adaptant aux nouvelles modes.

C'est ce qui arrive avec les sushis qui nécessitent d'être préparés avec des produits ultra frais et de qualité.



Peut-être êtes-vous déjà allé pêcher des crevettes grises le long de nos belles plages et parfois même quand vous avez de la chance quelques bouquets, le soir, à la lampe. Mais celles dont je vous parle ici et que j'ai découvertes lors de ma visite à l'unité de cuisson sont vraiment très grosses et viennent directement de Madagascar, cette grande île à l'est de l'Afrique. Ces crevettes sont débarquées congelées et font donc partie de toute cette gamme de produits de la mer qui arrivent ainsi conditionnés au port de Boulogne créant ainsi une intense activité liée à des ressources venant du monde entier comme le saumon d'Alaska ou du Chili par exemple.

Pêcher et élever ces crevettes dans les mangroves de Madagascar avant de les importer chez nous contribue au développement de la zone d'exploitation par la création d'emplois pour les Malgaches, d'écoles, d'un lycée et d'unités de soins. En cela, ces produits transformés à Boulogne-sur-Mer entrent aussi dans une gestion durable de la pêche qui permet aux populations locales de se développer et participer à l'exploitation de leurs ressources.

Crevettes



Surgélation

Comme pour les crevettes qui viennent de Madagascar, une part importante des produits de la mer surgelés et débarqués à Boulogne viennent du monde entier. Nous avons déjà parlé du saumon d'Alaska mais il y a aussi le colin qui vient de cet état du nord de l'Amérique et qui entre dans la composition des bâtonnets de poisson pané.

Tous ces poissons sont travaillés, transformés à Boulogne-sur-Mer ce qui permet de mettre en avant le slogan : « Made in Boulogne et fier de l'être ».

Cela est très important car ce slogan insiste sur le savoir-faire des personnes qui travaillent le poisson à Boulogne. De plus c'est une mise à l'honneur du premier port de pêche français et bien entendu du premier centre européen de transformation des produits de la mer.

Et bien moi, Baptiste, je suis également « Made in Boulogne et fier de l'être ! »



Gare de marée

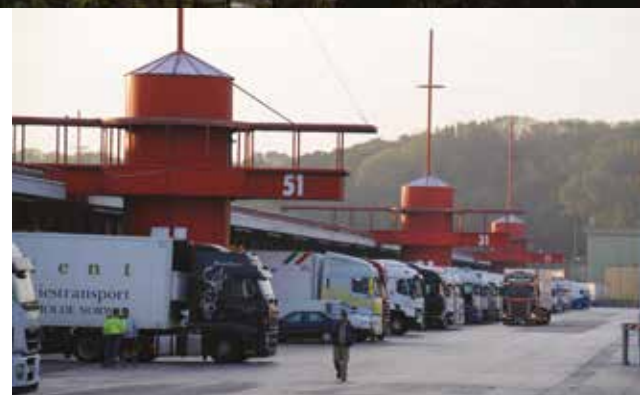
Tout le poisson pêché, débarqué, transformé à Boulogne-sur-Mer, nécessite une impressionnante logistique. C'est-à-dire que d'importants moyens matériels doivent être mis en place pour que tout cela fonctionne parfaitement.

Comme de nombreux professionnels me l'ont souvent répété, le poisson une fois pêché, préparé et transformé doit être envoyé partout en France et en Europe le plus rapidement possible. A Boulogne, cette logistique est une vraie force car elle contribue à en faire la principale plateforme européenne de distribution des produits de la mer. Tout cela car le port de Boulogne occupe une place stratégique entre les pays producteurs et consommateurs de ces produits.

La gare de marée permet donc aujourd'hui le transit d'environ 360 000 tonnes de produits de la mer par an. On y compte pas moins de 110 postes de chargement pour camions alignés sur près de 500 mètres de quais. Chaque sas représentant 100 mètres carrés de modules réfrigérés s'ouvrant à la fois sur le quai de livraison où les entreprises locales déposent leurs marchandises, et le quai de chargement.

Les performances de l'outil que représente la gare de marée font de Boulogne un « hub » du poisson, c'est-à-dire une plateforme de correspondance qui concentre les flux d'arrivée et permet une redistribution sur de très nombreuses destinations.

Il ne faut pas non plus oublier au niveau des infrastructures situées au cœur de Capécure, le parc à coffres ou station de lavage des caisses à poisson où sont nettoyés presque de 2 millions d'emballages. Des couvercles et des « bins », gros coffres d'un volume de 400 à 600 litres permettant le conditionnement du poisson frais ou surgelé.



Après avoir vu travailler tous ceux qui vivent du poisson j'ai compris qu'il fallait absolument protéger les ressources de la mer. On m'a alors expliqué la notion de pêche durable et je vais à mon tour vous en parler. Pour que la pêche soit durable il faut laisser aux poissons et autres produits de la mer le temps de se reproduire et aux écosystèmes marins celui de se renouveler car les ressources de la mer ne sont pas infinies. Cela est nécessaire pour répondre aux besoins d'aujourd'hui et surtout à ceux de demain. On parle alors de pêche écologique dont l'objectif est de limiter les volumes pêchés pour une meilleure protection des espèces. A Boulogne-sur-Mer nous avons compris que les stocks de poissons et de produits de la mer ne sont pas illimités, et malheureusement, beaucoup d'entre eux sont encore surexploités.

3 grands Aquariums se sont réunis avec l'appui du Réseau Océan Mondial : Nausicaa, en France, l'Acquario di Genova en Italie et l'Aquarium Finisterrae en Espagne, qui à eux trois reçoivent plus de 2.500.000 visiteurs par an afin de créer un programme, Mr Goodfish. Ce programme vous fait donc des recommandations sur la manière de consommer les produits de la mer en proposant une liste qui tient compte de la saison, de la taille, des stocks disponibles pour ne pas fragiliser les ressources. En suivant ces recommandations vous aurez une démarche en faveur du développement durable.

Afin d'assurer une pêche durable il faut également valoriser les co-produits car ils représentent environ 50% des captures de poissons, coquillages et céphalopodes. Les utiliser c'est améliorer la rentabilité des activités de la filière pêche tout en évitant le gâchis. En effet ces co-produits permettent d'obtenir en fonction de leur qualité et du procédé de transformation utilisé, une large gamme de produits dérivés. Ils peuvent être utilisés pour l'alimentation humaine, l'agroalimentaire, l'alimentation animale, les cosmétiques, la médecine, la pharmacie, l'agriculture... Il serait donc dommage de perdre cette richesse qui provient des procédés traditionnels de transformation des produits de la mer que sont le filetage, l'étêtage, le pelage, le désarétage...

Lutter en faveur d'une meilleure exploitation des ressources marines, c'est s'assurer que demain encore il y aura du poisson à pêcher et à manger !



Comme j'ai pu le découvrir tout au long de mon aventure avec les pêcheurs, les mareyeurs, les saurisseurs et tous ceux que j'ai pu rencontrer de très nombreux métiers sont associés au monde de la pêche. En effet la pêche, la préparation, la transformation, le conditionnement, l'expédition de ces produits représentent une multitude de métiers possibles : matelot de pont, capitaine de pêche, officier radio, mareyeur, fileteur, responsable qualité, chercheur.... Il est presque impossible de tous les citer mais ce qui est certain c'est qu'il existe de nombreuses possibilités tant dans la production (frais, surgelé, salaison...) que dans la distribution, le contrôle de qualité, l'encadrement et même la recherche.

Ici à Boulogne des centres de formation permettent de se former à un grand nombre de ces métiers, de devenir un acteur du monde de la mer de demain. Et c'est peut-être au Lycée Maritime de Boulogne-Le Portel, au Centre de Formation Marcel-Baey ou à l'Université du Littoral que se jouera votre avenir si vous décidez de tenter l'aventure. Et pour vous soutenir, vous aider si vous cherchez à créer ou développer une entreprise vous pourrez compter sur le pôle Aquimer dont l'objectif est le développement de la compétitivité des entreprises par une aide tant dans l'innovation, la qualité que dans le développement technologique. Vous trouverez également le Campus de la Mer et de l'Environnement Littoral qui met en relation, en synergie, tous les acteurs que je viens de citer, et bien d'autres encore comme Ifremer (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer), Nausicaà...

Pour moi c'est certain, ce que je serai demain rimera avec ces trois mots : pêche, mer et Boulogne !






Voilà c'est presque la fin de cette jolie plongée au coeur des métiers de la mer qui font vivre le port de Boulogne -sur-Mer. Mais avant de vous quitter je vais vous présenter un projet pour lequel je me suis impliqué afin de mieux connaître vos habitudes en ce qui concerne la consommation des produits de la mer. Il s'agit du projet «Taste 2 Seas» mené en collaboration avec Mr Goodfish. Il s'appuie sur plusieurs études autour des thèmes du goût, de la durabilité et de l'expérience globale des aliments afin d'éduquer et sensibiliser les consommateurs que vous êtes aux produits alimentaires et aux questions liées à l'alimentation.

Pour cela certains d'entre vous ont répondu à un questionnaire permettant de mieux cerner la façon dont vous consommez les poissons, les crustacés, les coquillages, les céphalopodes, les algues....

Voici donc les réponses à certaines de ces questions, et si vous voulez en savoir plus n'hésitez surtout pas à vous rendre sur le site www.taste2Seas.eu ou sur : www.mrgoodfish.fr sans oublier d'aller à la rencontre de tous les professionnels qui seront heureux de vous faire découvrir leur univers.



L'étude à laquelle j'ai participé a été menée auprès d'un peu plus de 800 personnes et leurs réponses ont permis de faire quelques constatations intéressantes.

Généralement les gens consomment des produits de la mer chez eux. Ils sont 25% à en consommer plusieurs fois par semaine, 27% une fois par semaine et 26% plusieurs fois par mois. Seul 1% n'en mange jamais ce qui est en fin de compte assez rassurant. Ensuite c'est au restaurant que l'on exerce nos papilles à apprécier ce que nous livre la mer, 26% disent en consommer de cette façon une fois par mois et 12% plusieurs fois par mois.

Au niveau des espèces les plus consommées en frais nous trouvons les crevettes (77%), les moules (82%), le cabillaud (63%), le saumon (64%) et les poissons plats (68%). Pour le surgelé ce sont le colin (10%) et le cabillaud (27%) qui arrivent largement en tête. On constate aussi que les produits transformés à base de saumon (20%), de hareng (27%) et de crabe (19%) ont un réel succès.

Et si toutes ces personnes consomment des produits de la mer c'est avant tout car elles trouvent cela bon (75%) et bon pour la santé (62%), même si majoritairement elles pensent que ce n'est pas très bon pour l'environnement.

Un constat s'impose naturellement par rapport à nos habitudes de consommation, il faut les calquer avec la saisonnalité des espèces pour une consommation intelligente, durable et respectueuse des écosystèmes marins.



Remerciements à :

Claude Allan, Delphine Roncin,
Florence Huron, Hervé Diers,
Alain et Guillaume Ducamp, Didier Le Tétour,
Aymeric Chrzan, Joël Pichon, Luce Sergent,
Alice Despatures, Véronique Cossin,
Gildas Dubois, Pascal Labarre, Olivier Manin,
Valérie Rioust,
sans qui cet ouvrage ne serait pas ce qu'il est !

Toutes les illustrations sont © Les Auteurs
Tous droits réservés. Aucune reproduction,
totale ou partielle, n'est autorisée
sans la permission des détenteurs du copyright ou
des collectionneurs et institutions ayant fourni les
documents.

ISBN : 978-2-9537801-8-5

Achévé d'imprimer par SIB Imprimerie
Zone Industrielle de la liane
BP 343
62205 Boulogne-sur-Mer Cedex
Tel : 03.21.87.88.89. Fax : 03.21.87.88.88
Juillet 2015

Dépôt légal : 10 juillet 2015

