

Baie de Somme

Ensemble pour un développement durable



Le Dossier

LA NATURE A DU GOÛT



ICI ET AILLEURS

Un colloque pour comprendre l'avenir de la Baie de Somme

Pages 4-5



ENTRETIEN

Sensibiliser les visiteurs à la fragilité des sites

Page 6



À L'AFFICHE

Le 27^e Festival de Saint-Riquier Baie de Somme

Page 13



Jean-Claude Buisine
Président du Syndicat Mixte
Baie de Somme - Grand Littoral Picard

J'ai le plaisir de vous annoncer que Nathalie Kosciusko-Morizet, Ministre de l'Ecologie, du Développement Durable, des Transports et du Logement a signé le 3 juin la décision d'attribuer, pour une période de 6 ans, le label Grand Site de France® au Syndicat Mixte Baie de Somme - Grand Littoral Picard, suivant en cela l'avis unanimement favorable de la Commission supérieure des sites, perspectives et paysages émis en mars.

Ce label, inscrit au code de l'environnement, reconnaît la qualité du projet de préservation, de gestion et de mise en valeur du Grand Site de la Baie de Somme et salue la qualité du partenariat mis en place entre le Syndicat Mixte, les collectivités locales et les acteurs du territoire. Grâce à l'action de toutes et

BIENVENUE DANS LE 10^e GRAND SITE DE FRANCE

tous, la Baie de Somme est aujourd'hui le 10^e Grand Site de France. Désormais, tous ensemble, dans le respect du développement durable, nous devons poursuivre nos efforts afin de préserver et de valoriser ce territoire exceptionnel.

Autre actualité : réuni le 9 juin à Fort-Mahon (j'en profite d'ailleurs pour vous préciser que suite à la démission de Jacky Tison de son poste de maire de Fort-Mahon, c'est Alain Baillet, son successeur, qui siège désormais en tant que titulaire au comité syndical et également au bureau et à la commission d'appel d'offres et de délégation de service public du Syndicat Mixte) le comité syndical, concernant la taxe de séjour, s'est prononcé en faveur du passage au forfait pour les meublés de tourisme, au dépend du réel. Après 1h30 de débat et un vote à bulletin secret, 16 voix se sont portées sur le passage au forfait, 8 pour le maintien au réel, et un élu a voté nul. Ce nouveau mode de perception entrera en vigueur à compter du 1^{er} janvier 2012.

Le 21 juin, à Cayeux-sur-Mer, la société Sogréah, référence française en ingénierie, a présenté aux élus locaux et aux dirigeants de l'ASA des Bas-Champs la démarche qu'elle compte entreprendre pour mener à bien l'étude de faisabilité-dépoldérisation des Bas-Champs du Vimeu. Pour rappel, à la demande du Conseil général, le Syndicat Mixte a accepté l'an dernier, par 26 voix pour 6 contre et 3 abstentions, d'assurer la maîtrise d'ouvrage de cette étude financée exclusivement par l'Europe, l'État et l'Agence de l'eau.

Contrairement à ce que son titre indique, l'étude a pour réel objet de savoir comment

fonctionnera dans 40 ans la digue actuelle qui s'étend de Onival à Cayeux et quelles autres solutions peuvent être envisagées pour protéger les habitants des Bas-Champs des assauts de la mer, pour leur garantir un avenir pérenne et pour développer économiquement ce territoire.

Aujourd'hui, l'étude en est à sa phase diagnostic, partie consacrée à un état des lieux de l'existant sur le plan géographique, économique, culturel et social. On ne peut donc aucunement prédire les solutions qui seront proposées par le prestataire lors des phases suivantes. Aussi, il est important de préciser que la dépoldérisation (il existe 80 expériences de ce type en Europe dont 60 en Angleterre), si elle est proposée par le cabinet d'étude, sera seulement l'une des solutions à envisager. Par ailleurs, aucune décision ne sera prise sans échanges concrétisés notamment par des groupes de travail impliquant autant les acteurs du territoire que les partenaires institutionnels. Certains regrettent, et je partage leur point de vue, que cette étude ne se soit pas déroulée il y a 20 ans, au lendemain de la plus grande submersion marine subie par les Bas-Champs au cours du XX^e siècle : brèches de 800m dans le Hable, 3 000 ha de terres cultivables inondées, 283 habitations évacuées, huttes et infrastructures détruites... De nos jours, les actualités nationales (Xynthia) et internationales poussent les acteurs locaux à anticiper l'avenir. Les 18 et 19 juin, d'ailleurs, à Cayeux, au niveau de l'Amer Sud, le vent a provoqué un recul de 15 à 20 mètres de la digue et une perte de 30 000 tonnes de galets. Comme quoi, encore aujourd'hui, l'équilibre est fragile.

- › Directeur de la publication : Jean-Claude Buisine
 - › Réalisation : direction de la communication du Syndicat Mixte Baie de Somme-Grand Littoral Picard
 - › Mise en page : AGECE Paris
 - › Impression : Imprimerie LECLERC Abbeville
- Tirage à 7 500 exemplaires sur papier recyclé.



› Plus d'infos sur : www.baiedesomme.org

› Si vous souhaitez recevoir régulièrement le Magazine Baie de Somme, n'hésitez pas à nous contacter : contact@baiedesomme.org

› Remerciements

Alain Bahuchet, Nathalie et François Bizet, Claire Blin, Stéphane Boile, Cécile Brin, Jean-Michel Coulier, François Couplan, Cédric Decaux, David Dhennin, Ludovic Dupont et son équipe, Hubert Fleury, Daphné Guillemant, Stéphane Haussoulier, Claude Jacob, Thierry Leprêtre, Anthony Leroy, Frédy Ménétrier, Sandra Moubarak, Marc Pellan, Delphine de Pourcq, Paule Porquet, Benoît Régèle, Jean-François Stevens, Patrick Triplet et Fernand Verger.

› Crédits photos

Photo de couverture : C.Florek/SMBS-GLP
J. Alonso - Altimage - Baie Attitude - G. de Boiville/SMBS-GLP - D. Casteleyn/SMBS-GLP - CDT 80 - Chemins de la Baie - Coll.CFBS - CRTP/ comdesimages.com - L. Dupont/SMBS-GLP - M. Fancken - V. Hariague/SMBS-GLP - T. Hénin/comdesimages.com - N. Herrmann/SMBS-GLP - R. Jacq/SMBS-GLP - L. Leleu - J.B. Millot - C. Porquet - F. Reeves - P. Triplet/SMBS-GLP - J. Trouvé

Sommaire

› EN BREF

ÉCOLOGIQUE ET RESPONSABLE : DÉPLACEZ-VOUS EN VAP 3

› ICI & AILLEURS

UN COLLOQUE POUR COMPRENDRE L'AVENIR DE LA BAIE DE SOMME 4-5

› ENTRETIEN

SENSIBILISER LES VISITEURS À LA FRAGILITÉ DES SITES 6

› LE DOSSIER

LA NATURE A DU GOÛT 7-11

› VIVRE LA BAIE

FLÂNERIES SUR LE CANAL DE LA SOMME 12

› À L’AFFICHE

DU 8 AU 19 JUILLET : SEPT NOUVEAUTÉS POUR LE 27^e FESTIVAL DE SAINT-RIQUIER BAIE DE SOMME 13

› VIVRE LA BAIE

TOURISME : LES ÉLUS ET LES OFFICES S'ORGANISENT 14

› AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

1 - AULT : INAUGURATION DE LA PORTE PIÉTONNE BRÉHAMET
2 - SAINT-VALÉRY-SUR-SOMME : UNE BILLETTERIE « TOUT EN UN »
3 - WOIGNARUE - CAYEUX-SUR-MER :
POUR UNE CHASSE RAISONNÉE ET EXEMPLAIRE DANS UN SITE D'EXCEPTION 15

EN BREF

ÉCOLOGIQUE ET RESPONSABLE : DEPLACEZ-VOUS EN VAP

VAP comme Voiture À Partager, et Vapeur : son utilisateur ! « *Les Vapeurs, ce sont des piétons et des automobilistes qui, pendant un court trajet, décident de faire le voyage ensemble ; de l'auto-stop organisé, en quelque sorte* », précise l'association Zéro Carbone, à l'initiative du projet en partenariat avec le Syndicat

Mixte Baie de Somme - Grand Littoral Picard. Désormais, pour devenir Vapeur, il suffit d'un simple clic pour s'inscrire et c'est gratuit (www.vap-somme.fr). Vous recevrez par voie postale la carte de membre et si vous possédez un véhicule, un autocollant « *Vap voiture* ». Muni de ce sésame, vous pourrez participer à cette

opération dont le but est de limiter les déplacements en voiture. De Cayeux-sur-Mer à Fort-Mahon ou de Valloires à Grand-Laviers, en levant le pouce près d'une des quatorze bornes déjà installées ou en cours d'installation, vous aurez la chance de vous faire voiturer par l'un des adhérents, si vos trajets coïncident...



UN COLLOQUE POUR COMPRENDRE L'AVENIR DE LA BAIE DE SOMME

La Baie de Somme, telle que nous la connaissons, est le résultat de la conjonction du temps géologique, de l'action des éléments naturels et, plus tardivement, des dix derniers siècles d'activité humaine. Grâce à la labellisation Grand Site de France®, la Baie entre dans une nouvelle dynamique. Le colloque organisé les 22 et 23 septembre à Saint-Valery-sur-Somme dans le cadre du 100^e anniversaire de l'estacade a pour but de réaliser une analyse rétrospective de son histoire et d'exposer les enjeux écologiques et socio-économiques à venir.

« J'ai pris l'initiative de lancer ce colloque sur le centenaire de l'estacade pour éclairer notre réflexion sur l'aménagement de la Baie de Somme, précise Jean-Claude Buisine, président du Syndicat Mixte Baie de Somme - Grand Littoral Picard. J'attends de ses conclusions, des informations essentielles pour conduire nos actions futures en faveur du développement et de l'aménagement de la Baie de Somme. Avec les scientifiques, nous allons partager, échanger et réfléchir sur ces sujets majeurs qui concernent le trait de côte,



mais aussi avec les acteurs économiques et les habitants du territoire. Tous sont conviés à participer à ce colloque, comme à toutes nos réflexions et actions dans ce domaine. »

L'histoire contemporaine de la Baie a commencé il y a cent ans

Président d'honneur du colloque, Fernand Verger a consacré la majeure partie de ses activités de recherche à l'étude des littoraux alluviaux. « Cela fera un siècle que l'estacade du

PROGRAMME

COLLOQUE SUR LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ET

JEUDI 22 SEPTEMBRE :

séance plénière et excursions

- 9 h : accueil par Jean-Claude Buisine
- 9 h 30/10 h 30 : séance plénière avec introduction de Fernand Verger sur l'évolution de l'embouchure de la Somme et la perte de son caractère maritime, du Moyen-Âge à aujourd'hui
- 10 h 30/12 h : présentation des deux ateliers du 23 septembre

ATELIER N° 1 :

- « Destin maritime ou continental de la Baie de Somme »
- « La dépoldérisation en France : état des lieux et perception en Baie de Somme et dans le Bassin d'Arcachon », par Lydie Goeldner-Gianella, agrégée de géographie, maître de conférences à l'Université de Paris 1

- « La Manche, une mer d'interface aux usages multiples », par Jean-Claude Dauvin, professeur à l'Université de Caen Basse Normandie, Laboratoire Morphodynamique Continentale et Côtière

ATELIER N° 2 :

- « L'évolution socio-économique de la Baie de Somme : des bains de mer à un tourisme de Nature », par Nacima Baron-Yéllès, agrégée de géographie, professeur à l'Université de Paris Est

- 14 h : excursions liées aux ateliers n° 1 et n° 2. Pour le premier : la ferme Caroline, les carrières du Hourdel et du Crotoy, la Réserve Naturelle de la Baie de Somme. Pour le second : belvédère de Blanquetaque, port de Saint-Valery, centre conchylicole du Crotoy, parc et domaine du Marquenterre



chemin de fer, qui barre le fond de la Baie de Somme entre Noyelles et Saint-Valery, a été remplacée par une digue. Nous allons donc en fêter l'anniversaire ! », explique ce professeur émérite à l'École Normale Supérieure qui, en 2009, a publié un ouvrage référence sur les zones humides du littoral français dont un chapitre est consacré aux estuaires et marais picards. Outre sa thèse de doctorat d'État sur les marais et wadden du littoral français, Fernand Verger a dirigé pendant plusieurs décennies le laboratoire de géomorphologie littorale de l'École Pratique des Hautes Études. À ses yeux, le centenaire de l'estacade est tout sauf un événement mineur dans l'histoire millénaire de la Baie : « C'est un événement considérable ! On peut affirmer que toute l'histoire contemporaine de la Baie de Somme commence à cette date. C'est une césure historique importante. À l'époque, elle a eu un impact très positif pour les marchandises et les personnes qui se déplaçaient entre Saint-Valery-sur-Somme, Noyelles-sur-Mer et Le Crotoy. Le train permettait d'éviter le long détour que l'on devait faire quand on voulait se déplacer d'une ville à l'autre. Ensuite, la digue en dur assurait aux passagers une meilleure sécurité que les pilotis soumis aux tempêtes. Mais elle

a eu un effet écologique déterminant puisque l'entrée de l'eau de mer a été limitée... »

Baie du Mont Saint-Michel : une évolution comparable

Principal "Investigator" à la Nasa pour l'étude du littoral français par les satellites Landsat 1 et 2, Fernand Verger a également présidé le Comité scientifique international qui a validé le programme de restauration de l'insularité du Mont Saint-Michel. Une Baie d'ailleurs qu'il compare à celle de la Somme : « La Baie du Mont Saint-Michel montre une évolution comparable : une sédimentation abondante, une action humaine convertissant en polders des herbus et entravant le mouvement de la

marée dans le cours inférieur des fleuves, le Couesnon dans un cas et la Somme dans l'autre. À l'étranger, d'autres exemples permettent de comprendre l'évolution de la Baie de Somme : le barrage prévu pour fermer l'Escaut oriental fut remplacé par un barrage qui ne se ferme que lorsque des tempêtes s'approchent mais qui laisse ordinairement le libre balancement de la marée dans l'estuaire. Dans la même région, cette fois sur l'estuaire de l'Escaut occidental, on entreprend actuellement de dépolderiser les sites Hedwige et Prosper. De tout cela nous débattons, lors du colloque, et nous tenterons d'en tirer des enseignements pour la Baie de Somme. »

Dés à présent, réservez vos 22 et 23 septembre!



SOCIAUX-ÉCONOMIQUES DE LA BAIE DE SOMME

VENDREDI 23 SEPTEMBRE : ateliers

→ 9 h : accueil des participants

→ 9 h 30/12 h 00 :

ATELIER N° 1 : (Rapporteur : Jean-Marc Hoeblich de l'Université de Picardie Jules Verne)

- « L'ensablement et traitement des franges littorales d'un estuaire macrotidal tempéré : la Baie de Somme », par Julia Bastide de l'Université du Littoral
- « L'évolution de la végétation de la Baie de Somme au cours des 100 dernières années », par Antoine Meirland du GEMEL Picardie

ATELIER N° 2 : (Rapporteur : Anne Vourc'h)

- « Préserver l'esprit des lieux », par Anne Vourc'h, directrice du Réseau des Grands Sites de France)

- « Restaurer et valoriser les paysages des Grands Sites : exemple des Deux caps », par Olivier Provin, chargé de mission d'EDEN62/PNR

- « Assurer un accueil de qualité sur les Grands Sites, l'exemple du Marais Poitevin » par Sandrine Guihéneuf, chef de projet Grand Site Marais Poitevin
- « D'une Opération Grand Site au Grand Site Baie de Somme », par Sébastien Desanlis du Syndicat Mixte Baie de Somme-Grand Littoral Picard

→ 14 h 30/16 h 00 : séance plénière avec synthèse des ateliers et conclusions de Fernand Verger et Christian Manable

Plus d'infos (inscriptions, renseignements...) : www.baiedesomme.org • Tél. : 03 22 20 60 30



« SENSIBILISER LES VISITEURS À LA FRAGILITÉ DES SITES »



Claude JACOB,
1^{er} vice-président du
Syndicat Mixte Baie de
Somme-Grand Littoral
Picard, en charge des
milieux naturels

Le Mag. Vous êtes en charge des milieux naturels depuis un peu plus de 2 mois, quelles sont vos premières impressions ?

Claude Jacob. Je découvre encore. Je consacre chaque mercredi matin à la visite des sites gérés dont j'apprécie la valeur écologique et à discuter avec les équipes. Les milieux sont très diversifiés et leur localisation du nord au sud du littoral de la Somme rend nécessaires de longs déplacements. Cette étendue rend d'autant plus difficile la prise en charge de ces milieux et leur surveillance. Cependant le personnel s'est bien adapté à cette situation.

Le Syndicat propose depuis peu une exposition intitulée Des Milieux et des Hommes, pouvez-vous nous parler justement des équipes qui au quotidien travaillent dans la préservation des milieux naturels ?

S'il ne fallait que gérer les milieux, le travail ne serait pas difficile. Mais il faut aussi gérer les visiteurs. La semaine commence et se termine, pour les équipes, par une opération de nettoyage : il faut que les sites soient propres avant leur arrivée... et le lundi matin, il faut enlever tout ce qu'ils ont laissé. Il s'agit d'une tâche ingrate mais nécessaire et je ne peux que féliciter le personnel pour son travail. Les milieux sont bien gérés, la faune et la flore exceptionnelles sont là pour le prouver, et ils sont propres.

Sur quels chantiers intervient actuellement le service des milieux naturels ?

Un très important chantier est situé sur l'ancienne propriété « Firmin », acquise récemment au Hable d'Ault par le Conservatoire

du Littoral. Des travaux de restauration du site, de pose de clôtures, de réorganisation des cheminements sont menés par l'équipe « Bas-Champs », renforcée par des agents venant d'autres sites. Nous avons également un chantier permanent au niveau des dunes de Quend et de Fort-Mahon, afin de stabiliser le sable et surtout d'intervenir par anticipation sur tout risque de départ de feu. Enfin, n'oublions pas qu'une partie du temps des agents est consacrée à l'entretien de l'existant.

Vous portez une œil très attentif sur les pistes cyclables, comment comptez-vous développer leur réseau et travailler en concertation avec le Conseil général pour la fauche ?

Il y a effectivement nécessité de coordonner les actions entre le Syndicat et le Département. Il nous faut également veiller à l'harmonisation de la signalétique afin qu'elle soit compréhensible par tous. Cette année, nous avons décidé de travailler différemment pour ce qui concerne les périodes de fauche qui se sont déroulées en juin. Le but est double, s'inscrire dans un cadre plus durable en diminuant les dépenses de carburant et aussi, récupérer les produits de fauche pour en faire du foin pour le bétail.

D'ici 2014, l'un de vos objectifs vise à contribuer au maintien, à la restauration et à l'entretien de l'ensemble des habitats naturels : en quoi est-ce que cela consiste ?

L'équipe scientifique rédige actuellement les plans de gestion de l'ensemble des sites. L'objectif est de programmer précisément les opérations de gestion sur plusieurs années et de mener des actions les plus efficaces possibles pour la conservation de la biodiversité. La Baie de Somme abrite de très nombreuses espèces rares et menacées : il faut veiller à préserver ce patrimoine et à le transmettre ainsi aux générations futures. Pour cela, il faut assurer le fonctionnement normal des sites, comme par exemple restaurer le fonctionnement hydrologique, assurer un pâturage compatible avec le maintien des espèces sensibles... Notre projet « abeilles » s'inscrit dans cette démarche : contribuer à assurer la pollinisation afin de renforcer la floraison et la fructification.

Accueillir, sensibiliser, rendre accessible les sites naturels semble être également l'une de vos priorités ?

En effet, car il faut permettre à nos concitoyens de visiter les sites quand leur présence ne risque pas de constituer une menace pour la flore et la faune. Ainsi, il n'y aura pas d'ouverture systématique des milieux, mais une ouverture raisonnée, encadrée et contrôlée. L'objectif est de sensibiliser les visiteurs à la fragilité des sites qu'ils fréquentent. La préservation, apprendre à respecter la nature et à l'aimer, passe par l'éducation et en particulier celle de nos enfants.

Où en est la mise en œuvre des documents d'objectifs Natura 2000 ?

La mise en œuvre se poursuit. Le démarrage de Natura 2000 a été lent en raison de l'incompréhension que la démarche suscite, mais désormais, nombreux sont ceux qui ont compris que Natura 2000 permettait de dégager des moyens pour mieux gérer et préserver le patrimoine. Qui eut cru que les ramasseurs de salicornes seraient un jour les meilleurs ambassadeurs de Natura 2000 ? Et combien de chasseurs reconnaissent désormais son rôle important dans la préservation des territoires ? Nous travaillons actuellement avec plusieurs communes dont celles du Crotoy et de Rue, et des associations de chasse maritime, afin de lancer de nouveaux projets dans les toutes prochaines années.

Le savoir-faire et les connaissances de vos équipes sont régulièrement cités à l'étranger, quel regard portez-vous sur cette notion de conseil à l'international et ne devrait-elle pas être davantage valorisée ?

C'est effectivement une grande fierté pour le Syndicat Mixte de voir que son travail, ses initiatives sont repris, cités à l'étranger. Cela prouve que le Syndicat a su mettre en œuvre des méthodes de travail, de suivi et de gestion performantes. Ce travail, cette expérience reconnue au delà de nos frontières, ce sont nos équipes, ce sont nos salariés, ce sont ces hommes qui le réalisent, il est important de le rappeler. L'ensemble du service réfléchit à la façon de valoriser cette bonne réputation, tout en poursuivant les efforts de gestion. Cela sera un sujet à aborder plus précisément dans quelques mois, quand l'ensemble des plans de gestion de sites sera réalisé et lorsque nous nous lancerons dans le plan de gestion global du site Ramsar. La dimension internationale sera alors mieux prise en compte. Partager le savoir-faire est l'un des objectifs que le Syndicat Mixte parviendra à atteindre prochainement, soit en intervenant directement là où il est demandé, ou en organisant en Baie de Somme des sessions de formation.





LA NATURE A DU GOÛT

À l'heure des régimes et autres formules « détox » pour purifier son corps, la Baie de Somme offre tout un panel de saveurs mêlant spécialités locales, plantes sauvages et autres gourmandises, avec comme toile de fond le plaisir visuel autant que gustatif. L'utilisation des plantes ne se limite pas au domaine de la santé ou de l'esthétisme mais constitue de plus en plus une base non négligeable de notre alimentation. Les végétaux et les fruits regorgent de fibres ou d'éléments essentiels qui participent à revitaliser notre corps. Une nouvelle tendance de la cuisine est née, bonne pour les papilles et bonne pour la santé.

CUISINER LA NATURE TOUT EN LA RESPECTANT

Ludovic Dupont, chef et conseiller culinaire dans les sites gérés par le Syndicat Mixte Baie de Somme - Grand Littoral Picard, s'est spécialisé dans la cuisine des fleurs et des plantes. Il concocte pour le plaisir des yeux et du palais des veloutés de capucines, des cakes à l'ortie, des crêpes florales. Surprendre en matière de gastronomie, découvrir ou redécouvrir des saveurs issues de la terre tel est aujourd'hui son credo pour rester dans la mouvance culinaire.

Ludovic Dupont a choisi de cuisiner les fleurs et les plantes sauvages pour se rapprocher de la nature : « J'aime travailler par rapport à un site, à un lieu et créer de nouveaux plats en fonction des saisons et de ce que je trouve

sur place. Par exemple, le Sedum est non seulement une plante très jolie dans un bouquet mais elle est aussi très appétissante. Vous pouvez manger ses feuilles en guise d'amuse-bouche végétal accompagné d'un chèvre frais et replantez sa tige pour qu'elle reprenne l'année prochaine. C'est l'exemple même de la notion de consommer la nature tout en la respectant. » Toutes ces plantes ont un intérêt gustatif et permettent de recréer des saveurs de fruits connus ou exotiques : la berce a le goût d'agrumes, l'aspérule des bois rappelle la vanille, l'oxalis quant à elle peut remplacer le citron. « Les convives doivent non seulement se régaler mais repartir avec de nouvelles saveurs et connaissances », explique Ludovic qui conseille au débutant de commencer par les herbes les plus communes et les plus faciles à cuisiner comme l'ortie.

Un travail d'équipe

Depuis quelques années, Ludovic Dupont travaille avec son équipe sur la valorisation des produits du terroir et de la nature mais aussi sur la présentation des plats et des cartes. Ils sont plus d'une quarantaine en haute saison



Soupe d'orties

à s'affairer autour des fourneaux ou à servir en salle les nouvelles créations de plats et de boissons. « Chacun apporte son savoir-faire, ses idées pour réaliser des recettes identitaires comme les rillettes côtières d'oxalis ou les tuiles de salicornes. » Tous suivent des formations pour apprendre à reconnaître et à utiliser les végétaux présents en Baie et à partager leurs nouvelles connaissances avec le public. « La dégustation de plantes sauvages, nous permet de mieux connaître leurs bienfaits et usages et donc de mieux les respecter. Il s'agit avant tout d'un travail d'équipe mené



Omelette d'hémérocalle



en transversalité sur les sites avec différents corps de métier. Le garde identifie les zones de cueillette, le guide présente aux visiteurs ces nouvelles plantes et leur apprend à mieux les respecter et le cuisinier propose de nouvelles saveurs à déguster : bulles d'argousier, croquant de consoude et pesto de plantain, crème au chocolat et menthe aquatique... »

Sur l'ensemble du littoral, les chefs utilisent également des produits locaux comme l'agneau de prés-salés, les moules de Bouchot : « L'alliance de produits locaux avec des plantes surprenantes comme le médaillon d'agneau en habit de rhumex fait le

bonheur des cuisiniers et de ceux qui goûtent les plats. » Leur objectif, est de créer de nouvelles recettes à partir de végétaux méconnus ou oubliés comme le kochia qui pousse en grande quantité sur nos côtes et de favoriser en même temps le travail des acteurs locaux.

Des règles à respecter

Cueillir et cuisiner les plantes sauvages ne sont pas choses aisées. Sur les 4 200 espèces recensées en France seul un millier est comestible, et certaines sont menacées d'extinction.

Les plantes, en règle générale, comme tout autre produit nécessitent de prendre certaines précautions en matière d'hygiène, de cueillette et de préparation. Pour cela les équipes de Destination Baie de Somme suivent des formations sur l'hygiène et leurs plats sont régulièrement contrôlés par un laboratoire. Ils cueillent leurs plantes dans des lieux peu fréquentés et les nettoient avant toute utilisation : « La cuisine d'herbes sauvages est une cuisine de l'éphémère. Les fleurs se cueillent plutôt le matin pour une meilleure conservation et s'utilisent dans les 24 h. Aujourd'hui, la plante est présente dans la nature mais en fonction de la saison et de sa préservation, elle peut disparaître. Il est donc nécessaire de prendre soin de ce que l'on cueille en évitant d'arracher la racine afin de favoriser la repousse. »

Pour les clients : un retour aux sources

Daphné de Cucq est une adepte de la Table du

Jardinier. C'est en visitant les Jardins de Valloires qu'elle a découvert cette nouvelle adresse : « Je m'intéresse beaucoup à la nature, à la découverte de nouveaux goûts. Je suis très sensible à la cuisine proposée aux Jardins, pleine d'imagination et surprenante: un réel retour aux sources. J'aime la palette de couleurs, de saveurs où tous les sens sont mis en éveil. J'ai

d'ailleurs découvert que la feuille de consoude avait le goût de poisson. De retour chez moi, j'essaye de nouvelles recettes inspirées par le restaurant comme la compote de rhubarbe aux fleurs de sureau. Je recommande cette table à quiconque souhaite faire l'expérience d'une cuisine originale mais par contre

n'oubliez pas de réserver! »

Jean-François de Lille, professeur, donne, lui, la note de 18/20 à la Table du Jardinier : « Nous y avons fêté nos quarante ans de mariage l'année dernière et tous nos convives étaient ravis : originalité des plats, aspect naturel surprenant, léger, digeste... À chaque fois, il ne reste rien dans les assiettes, d'ailleurs il n'y a que les assiettes que l'on ne puisse pas manger! J'aime plus particulièrement les chips de betterave ou de carotte, la consoude en beignet et les pains fleuris. Dans notre jardin, nous savions que certaines fleurs étaient comestibles et grâce à la Table du Jardinier, nous avons appris à les découvrir et à les apprécier. »

UNE CUISINE CRÉATIVE RECONNUE ET PLÉBISCITÉE

Les nouvelles saveurs proposées par Ludovic Dupont et son équipe sont devenues une véritable carte de visite. Ces derniers participent à des salons, des inaugurations, des rencontres pour promouvoir la gastronomie de la Baie de Somme. Ils réalisent pour l'occasion des cocktails, amuse-bouches et font partager leurs passions pour les produits naturels de la Baie.



La Somme à Lille en septembre 2010

LES BONNES ET MAUVAISES HERBES AUX JARDINS DE VALLOIRES



Prenez date ! Le 15 octobre, dès 10h, retrouvez le temps d'une visite toutes les astuces et conseils pour reconnaître les bonnes herbes des mauvaises et leurs utilisations.

Les plus gourmands pourront déguster à la Table du Jardinier ces merveilles de la nature.

Renseignements : www.baiedesomme.fr
Tél. : 03 22 23 53 55



LA NATURE, LE PLUS GRAND JARDIN DU MONDE

Saviez-vous que l'ortie possédait 7 fois plus de vitamines qu'une orange et 3 fois plus de fer que les épinards ? Rencontre avec François Couplan, ethnobotaniste, docteur ès sciences, spécialiste des plantes sauvages, présent en Baie de Somme les 13 et 14 juin derniers. Auteur de plus de 60 ouvrages, il anime des stages de découverte et enseigne l'utilisation des plantes à travers le monde depuis plus de 40 ans. François Couplan collabore également avec de grands chefs cuisiniers pour remettre au goût du jour les saveurs oubliées.

Le Mag. Vous êtes ethnobotaniste, pouvez-vous nous expliquer en quoi cela consiste ?

François Couplan. Sans le savoir nous sommes tous quelque part ethnobotaniste. L'ethnobotaniste est une « espèce » d'individu qui étudie les relations entre les hommes et les plantes. Pour ma part, je m'intéresse aux végétaux depuis que je suis tout petit.

Pourquoi avoir choisi de remettre au goût du jour les plantes sauvages ?

Dès mon plus jeune âge, je ramassais des plantes sauvages avec ma mère et je trouvais cela tellement naturel que j'ai continué à le faire sans me poser de questions. À 20 ans, la rencontre avec un de mes oncles fut déterminante. Ce dernier, en m'entraînant dans de longues randonnées de cueillettes de plantes, d'herbes et de légumes sauvages m'a transmis sa passion. Par la suite, j'ai décidé d'y consacrer plus de temps et cette passion est devenue ma profession. J'ai commencé à donner des cours aux États-Unis puis en France, en Belgique, en Suisse, etc. et j'ai aussi vécu de nombreuses expériences au cœur de la nature sur différents continents.

Quelle est aujourd'hui la relation de l'homme au monde végétal ?

Pendant la plus grande partie de son existence, l'humanité s'est essentiellement nourrie de plantes sauvages. Il y a 10 000 ans, avec l'apparition de l'agriculture, l'homme a tout oublié. À la fin du Moyen-Âge, il a refusé ce que lui offrait la nature car à cette époque il était plus valorisant de manger des plantes exotiques comme les haricots verts ou les tomates. La nourriture des paysans à base de céréales, légumineuses et plantes sauvages était dévalorisée. Il y a quelques années encore, on pouvait difficilement parler de la cuisine des plantes sauvages, mise à part la soupe d'orties. Aujourd'hui, la prise de conscience est grandissante mais il est nécessaire d'aller plus loin en accompagnant les personnes averties dans la compréhension et la connaissance des végétaux.

Peut-on allier gourmandise et plantes ?

Je le fais tous les jours. En Baie de Somme, on retrouve environ 500 plantes comestibles. Mais attention, ce n'est pas parce qu'une plante est comestible qu'elle est bonne. Après c'est le savoir-faire du cuisinier qui rentre en ligne de compte et transforme une plante brute en un plat savoureux.



Comment reconnaître une plante comestible d'une autre ?

Il faut bien connaître les plantes avant de les cueillir, car autant une plante peut être belle, autant elle peut être toxique. C'est comme la lecture ou le permis de conduire : ça s'apprend. C'est un travail de terrain, de lecture de livres spécialisés, d'apprentissage lors de formations ou de stages. Notre rôle est aussi de transmettre aux enfants ces connaissances afin qu'ils puissent profiter et jouir de tous les bienfaits qu'offre la nature.

Quels sont les bienfaits des plantes sauvages ?

Pour la plupart des gens, « plantes sauvages » signifient « mauvaises herbes », mais il faut savoir qu'elles ont une valeur nutritionnelle remarquable. Elles contiennent tous les minéraux, vitamines et oligo-éléments nécessaires à l'homme. Ces aliments sont faits pour nous et nous sommes faits pour eux. Je préfère d'ailleurs manger de l'ortie plutôt qu'un complément alimentaire. Cette dernière possède 7 fois plus de vitamines qu'une orange et 3 fois plus de fer que les épinards. Le plus grand jardin du monde, c'est la nature !

Dans la préface de votre livre : « Dégustez les plantes sauvages », Marc Veyrat parle de nourrir son corps et son esprit grâce à la rencontre de nouvelles plantes. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Cueillir et manger des plantes sauvages ne signifient pas seulement nourrir son corps :

cela permet aussi de mettre en éveil tous nos sens et de retrouver un équilibre sur le plan psychique et physique. Les plantes offrent la possibilité de comprendre le monde et de trouver notre place au sein de l'univers.

Pouvez-vous nous en dire plus sur les formations qui ont eu lieu en Baie de Somme en juin dernier ?

Cela fait trois ans que je viens en Baie de Somme, à la demande de Ludovic Dupont, pour former les cuisiniers, les guides et les gardes du Syndicat Mixte sur les plantes sauvages. Chaque jour, nous explorons un environnement différent, à la découverte de nouveaux végétaux et apprenons à mieux les connaître. Nous récoltons des salicornes, des arroches et des asters maritimes que je dévore goulûment sur le terrain. En fin d'après-midi, nous allons en cuisine pour élaborer et réaliser un menu et nous le dégustons ensemble. Ces formations, à la fois stimulantes, conviviales et délicieuses sont aussi le lieu de nouvelles expériences. La dernière fois, au Parc du Marquenterre, nous avons comparé le goût des filets de sole à ceux de consoude et notre choix s'est porté sur le dernier, moins cher et tout aussi appétissant. La preuve que les plantes peuvent être sacrément savoureuses !

Enfin, quelle recette spéciale Baie de Somme avez-vous envie de partager avec les lecteurs du magazine ?

Schweppes sauvage à l'argousier, c'est tellement simple, jus d'argousier, sucre et eau pétillante !



LES PRODUITS DE LA BAIE DE SOMME QUI ONT LA COTE

Salicornes, hénons, moules de Bouchot, agneaux de prés-salés, crevettes grises... Savants mélanges entre la mer et la terre, les produits de la Baie de Somme sont le travail d'hommes et de femmes passionnés au cœur d'une nature préservée et offrent une cuisine riche et variée laissant libre cours à la créativité. Leur nom, leur saveur font partie intégrante de l'histoire de ce territoire.

La salicorne, appelée aussi « *passé-pierre* » ou encore haricot de mer, doit son nom à sa forme en « *corne de sel* ». Elle pousse dans les vasières. La salicorne a la particularité d'accumuler une grande quantité de sels minéraux, ce qui explique sa richesse en vitamines A, C, D et en oligo-éléments. Entre fin mai et début septembre, elle est récoltée à la main à l'aide d'une faucille ou d'un couteau. La Baie de Somme représente 90 % de la production nationale avec 400 à 500 tonnes de salicornes cueillies par an. Elle est préparée en condiment comme les cornichons, en salades, poêlée ou cuite comme des haricots verts, à la vapeur : omelette aux salicornes, lotte à la salicorne...



Les coques ou hénons sont ramassées avec un râteau de 8 à 10 dents et un crible (une venette). La coque est un coquillage en forme de cœur renfermant une petite noix blanche avec une crête orange que l'on appelle corail. Le pêcheur à pied ratisse légèrement le sable et le tamise afin de ne laisser passer que les coques de taille réglementaire, c'est-à-dire de



plus de 3 cm de diamètre. La pêche aux coques est autorisée du lever au coucher du soleil et le ramassage a généralement lieu de septembre à décembre. On la consomme crue, au naturel, marinée ou en salade, mais on peut aussi la cuisiner à la crème, en persillade, en omelette ou avec des pâtes.

Les moules de Bouchot doivent leur nom aux pieux en chêne ou châtaignier sur lequel elles s'accrochent et se développent. On en compte 100 000 entre Quend et la Réserve Naturelle pour 14 conchyliculteurs. L'élevage des moules de Bouchot est une activité apparue en Baie de Somme vers 1980. Il s'agissait alors de compenser économiquement la diminution du gisement de coques mettant en difficulté les pêcheurs à pied et de maintenir l'emploi. Récoltées après douze mois de croissance, elles se dégustent cuites au vin blanc ou agrémentées de crème et entrent dans la réalisation de nombreux plats. La meilleure période pour les consommer s'étend de juin à octobre. C'est à ce moment qu'elles sont les plus charnues, riches en iode et sels minéraux.



L'agneau de prés-salés désigne un mouton élevé au bord de la mer dont la viande acquiert une saveur particulière. Il se nourrit de la flore saline et iodée des pâturages de la Baie de Somme. Les mollières ou prés-salés, parties les plus hautes de la baie, recouvertes par la mer lors des fortes marées, sont à l'origine de

l'appellation « moutons de prés-salés ». D'avril à décembre, 4 bergers conduisent 7 000 agneaux et brebis vers les pâturages nichés au fond de la baie. Depuis 2006, ces agneaux bénéficient d'une AOC, une vraie reconnaissance pour un produit authentique et intimement lié au terroir picard. Il se savoure sous différentes formes : gigot d'agneau braisé, navarin d'agneau aux légumes, terrine d'agneau de prés-salés.



La crevette grise au corps translucide et brunâtre fréquente les fonds sableux où elle s'enfouit à marée basse pour ne sortir qu'à marée montante. Elle est aussi appelée « sauterelle » en référence aux petits bonds qu'elle exécute pour se déplacer. La pêche en Baie se déroule au printemps et à l'automne sur des bateaux à fond plat, ou à pied. En 2009, 120 tonnes de crevettes ont été produites (port de Hourdel). Les crevettes se dégustent froides, à l'apéritif, en entrée, sur un plateau de fruits de mer, ou chaudes : décortiquées, dans des plats de poisson ou dans des sauces.





SAVEURS, INITIATIVES ET SAVOIR-FAIRE LOCAUX

En Picardie et plus particulièrement en Baie de Somme, les produits du terroir sont à l'honneur. Représentatifs de notre région, ils sont à la fois gage d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement mais aussi un soutien aux agriculteurs et artisans qui mobilisent leurs savoir-faire.

Située au cœur de la Baie à Noyelles-sur-Mer, la ferme des prés-salés de Delphine et Christophe de Pourcq ouvre au public presque tous les jours pour une découverte des activités et produits fermiers. Entre élevage de charolaises, cultures de légumes de plein champ et cueillette de fraises, l'exploitation couvre 170 ha. Le magasin de la ferme regorge de produits du terroir : salicornes, confitures, terrines... C'est un peu la carte postale des saveurs de la Baie de Somme. Delphine de Pourcq en est la principale instigatrice. Elle voulait, en s'installant dans la ferme au début des années 2000, créer une activité annexe, source de diversification mais aussi fruit de rencontres et d'échanges avec les visiteurs et les locaux. Pari gagné puisque aujourd'hui, elle les accueille pour la vente de ses produits, pour la partie cueillette de fraises et dans son magasin. Les produits les plus prisés sont les salicornes, la terrine d'agneau de prés-salés : « Nous avons commencé avec quelques produits locaux et deux routes de fraises. Aujourd'hui nous cultivons plus d'un hectare de fraises, de la rhubarbe, des pommes de terre, du potiron et les produits en boutique se sont multipliés. »

Le Panier de la Baie

Delphine et son mari mettent un point d'orgue à développer des produits de qualité très prisés par les clients et participent au « Panier de la Baie » : « Dans nos cultures, nous limitons le traitement de nos plants, nous désherbons à la main et nous contrô-



+ d'info : www.panierdelabaie.fr

lons l'arrosage grâce à un système de goutte à goutte. Nous proposons 7 à 8 variétés de fraises pour multiplier les saveurs et aussi étaler les récoltes. »

Delphine ne regrette pas d'être agricultrice en Baie de Somme car en diversifiant son activité, elle prend part à la promotion des produits « made in » Baie de Somme. « Aujourd'hui quand on est agriculteur, souligne-t-elle, il faut savoir se diversifier, partager son expérience, aimer le contact avec les visiteurs qui d'ailleurs respectent de mieux en mieux la nature. Il faut juste bien leur expliquer. »

Comme la famille de Pourcq, une dizaine d'agriculteurs de la Picardie maritime appartient au réseau « Panier de la Baie » (www.panierdelabaie.fr). L'objectif est de développer la vente de leurs productions, de diversifier leurs activités et d'augmenter leurs rentabilités. Chaque producteur s'attache à cultiver des fruits et légumes de qualité et de saison selon des méthodes respectueuses de l'environnement. Le « Panier de la Baie » est vendu toute l'année dans les fermes participant à l'opération, sur les marchés d'Abbeville et de Cayeux-sur-Mer. À ce sujet, ne manquez pas le marché des produits régionaux de Noyelles-sur-Mer les 30 et 31 juillet.

Le Relais Terroirs de Picardie

La marque « Terroirs de Picardie » réunit une large gamme de produits bruts ou élaborés dont le lieu de production, les ingrédients ou le métier de ses producteurs sont en lien avec le terroir. 71 fermiers ou artisans élaborent les 382 produits actuellement agréés « Terroirs de Picardie ».

Ce sont ainsi quelques 3 millions de produits qui sont proposés annuellement aux consommateurs. Valoriser les savoir-faire et la qualité des produits locaux, promouvoir les circuits courts de distribution mais aussi faire des Picards les premiers ambassadeurs de leur gastronomie, tels sont les objectifs de la marque

régionale : « Il s'agit avant tout de mettre en place un commerce équitable local et de proposer à la fois des produits d'exception comme la gelée d'argousier sauvage, la soupe d'asters, les salicornes et ceux du quotidien comme les œufs ou les pommes de terre, pré-



+ d'info : www.terroirsdepicardie.com

cise Alain Bahuchet, chargé de mission filières courtes de la Chambre d'Agriculture de Picardie. Pour être agréés, les produits doivent répondre à un cahier des charges précis et sont régulièrement testés par un jury indépendant. Nous participons avec nos partenaires à des salons, foires ou manifestations et organisons des animations sur des sites touristiques comme l'Aire autoroutière de la Baie de Somme. Consommer local, est avant tout un acte citoyen qui permet de préserver le travail de nos agriculteurs et artisans et de maintenir l'emploi et la vie dans nos communes. »

PLAISIRS GOURMANDS

Croquettes de crevettes grises, sorbet argousier-abricots, terrine de maquereaux aux salicornes : jusqu'au 10 septembre à l'office du tourisme d'Abbeville, l'exposition « Sur la Route des Saveurs en Baie de Somme » présente la gastronomie et les produits locaux à travers leurs histoires et des recettes originales.

+ d'info : Tél. : 03 22 24 27 92 ou www.baiedesomme-tourisme.fr

FLÂNERIES SUR LE CANAL DE LA SOMME

« Rien de plus joli que les bords de la Somme. Ce n'est qu'arbres, prés, herbages, et villages charmants. Mes yeux ont pris là un bain de verdure... »

Victor Hugo, *Récits et dessins de voyage*

Partons en balade à bord du Baliseur Somme II et flânons, nous aussi, sur le canal de la Somme. Le rendez-vous est donné à Pinchefalisse près de Saint-Valery-sur-Somme. Embarqués, nous remontons le canal vers Abbeville pour une promenade hors du temps.

Gilbert Gaffet, plus connu à Saint-Valery sous le nom de « Bébert » tient la barre. Il faut être là, lorsque le capitaine démarre le moteur de cet emblématique bateau : le fameux Bau-

« Le témoignage d'une nature respectée et préservée »

douin DG3, unique survivant de toute une dynastie mécanique. Le savoir-faire semble davantage être une complicité partagée entre le capitaine et son bateau qu'un acte purement technique. Sur le pont, Michaël Lefèvre, le guide, nous révèle l'histoire du canal, sa construction, ses ouvrages d'art, ses célèbres ponts tournants et ses écluses. Il nous rappelle que la Picardie est le paradis des oiseaux et que les paysages verdoyants des bords de Somme sont le témoignage d'une nature respectée et

préservée. Puis c'est en picard, que contes et légendes nous sont racontés par Jean-Marie François appelé aussi « Ch'raconteu d'batieu su lieu ». « Parfois le canal s'amuse, sourit Paule Porquet, présidente de l'association Somme II. Les flonflons de l'accordéon semblent animer les frêles roseaux qui se balancent à notre passage et la poésie des chansons vient se mêler à l'atmosphère bucolique du canal. Tout paraît s'harmoniser autour du même tempo. La nature s'émoustille et nous aussi. » Avis aux amateurs : la balade musicale n'est proposée qu'occasionnellement.

Escale à Petit Port

Sur le chemin de halage de Saigneville, un petit café nous réserve un accueil chaleureux. Tout y est authentique, du comptoir en zinc au fauteuil du grand-père. À deux pas, nous découvrons une maison Pontonnière que le Syndicat Mixte Baie de Somme - Grand Littoral Picard a restauré à l'identique. Cyclistes, promeneurs, cavaliers empruntent le halage et semblent vivre des moments privilégiés. C'est l'heure du retour vers la Baie. Tous les passagers remontent à bord pour revivre ce voyage insolite. « La nouvelle façon de découvrir les pay-



Après avoir œuvré à la restauration de l'ancien baliseur de la Baie de Somme classé monument historique, l'association Somme II a conclu un partenariat avec l'association Rando Nature en Somme.

L'objet de cette coopération est de proposer des sorties thématiques en Baie de Somme et sur le canal maritime au grand public, aux scolaires, aux artistes et autres passionnés.

Plus d'infos :
06 70 65 95 44 - 03 22 26 92 30
www.randonature-baiedesomme.com
www.bateaubiaiedesomme.com

sages picards, c'est peut-être la navigation », murmure Henri, étudiant Belge qui séjourne pour quelques jours en Baie de Somme avec son amie.

Prendre le temps de découvrir ce riche patrimoine fluvial qui nous enchante par son architecture, ses ouvrages d'art, sa faune, sa flore, ses contes et légendes, ses balades musicales, ses artistes peintres, ses écrivains... Telle est l'une des ambitions du Conseil général dans le Grand Projet Vallée de Somme : la valorisation des patrimoines pour faire vivre la vallée de la Somme, colonne vertébrale du département. Parmi les nombreuses actions de ce projet, le Département a prévu de renforcer la navigation sur le canal en améliorant les conditions d'accueil par l'équipement des abords et la réhabilitation de l'existant pour faciliter l'accostage des bateaux et plaisanciers. Dernièrement, sous maîtrise d'ouvrage du Conseil général, la direction exploitation et maintenance de l'agence fluviale et maritime a mis en place un nouveau ponton flottant à Pinchefalisse et installera prochainement une signalétique d'information et d'interprétation autour du fleuve afin de promouvoir les différents sites et leurs activités.

Le Somme II a encore une longue vie devant lui pour nous emmener flâner sur le canal de la Somme, partie intégrante du capital naturel et culturel du département. Cette voie fluviale est une liaison évidente entre la Baie et la vallée de la Somme.

Du 8 au 19 juillet : SEPT NOUVEAUTÉS POUR LE 27^e FESTIVAL

Un nouveau nom pour le Festival

Il se nomme maintenant le « Festival de Saint-Riquier Baie de Somme » afin de s'ancrer sur ce territoire devenu récemment Grand Site de France® et faisant déjà partie du Club des Plus Belles Baies du Monde.

De nouveaux espaces

Le Festival va dépasser les limites de l'abbatiale. Ainsi des concerts seront organisés dans les jardins et la ville de Saint-Riquier sera mise en valeur par des visites quotidiennes, bilingues et gratuites.

De nouvelles rencontres

Les festivaliers et les artistes pourront se rencontrer dans les jardins, sous le chapiteau et au café de la place. Des rencontres entre artistes sont également programmées, telle celle de Gabriel Prokofiev, petit-fils du compositeur, avec le Kronos Quartet ou celle du Chœur Accentus et de l'Orchestre de Picardie. Rencontres, enfin, entre les touristes et les habitants de Baie, qui sont cette année largement conviés à venir assister au Festival.

Une nouvelle affiche

Michel Bouvet est l'auteur de l'affiche du 27^e Festival. Une exposition permanente de ses œuvres est ouverte au public, au Centre culturel de Saint-Riquier dès le 25 juin.



LA SYMBOLIQUE DU TEMPS

Sandra Moubarak et Anthony Leroy
Musiciens amiénois de renommée internationale
Responsables de la programmation du Festival



« Nous avons, cette année, décidé de nous attacher à la symbolique du temps comme fil rouge du Festival de Saint-Riquier Baie de Somme. Celui-ci est sujet à de multiples déclinaisons et interprétations. C'est un phénomène protéiforme, difficilement saisissable et pourtant constatable... Il y a, en effet, le temps des Quatre Saisons de Vivaldi, le temps qui passe et les différentes époques de la Vie. Le Temps émotionnel de Marcel Proust, celui qui est fondé sur la sensation et le souvenir... La Madeleine ou la Musique qui nous font percevoir le temps d'une façon émotive, différente du temps chronologique. Mais il y a aussi le Temps scientifique et ses paradoxes. « Est-il vrai que le Temps passe ? », c'est ce que tentera de nous expliquer Etienne Klein, Professeur à l'Ecole Centrale Paris et docteur en philosophie des sciences... Enfin, le Temps millénaire de l'Abbaye de Saint-Riquier, témoin de tant d'événements dont le Festival de Saint-Riquier Baie de Somme. »

De nouvelles musiques et des mises en scènes originales

En ouverture, les Quatre Saisons de Vivaldi seront associées à quatre créations originales signées par des artistes venant d'univers différents : une danseuse sur fil, un designer sonore, un plasticien ou un pianiste de jazz ainsi que l'astrophysicien Hubert Reeves. Le Temps retrouvé de Marcel Proust, sera l'occasion d'effectuer une escapade de trois jours et d'accueillir l'acteur Michael Lonsdale. Deux belles soirées baroques seront proposées par Philippe Jarroques et Jordi Savall, auxquels répondront en fin de festival, le Kronos Quartet et Gabriel Prokofiev, fers de lance des musiques actuelles.



Hubert Reeves

De nouvelles conférences et animations

Des artistes, des écrivains, des philosophes, des cinéastes viendront ponctuer le Festival. Citons Etienne Klein, professeur à Centrale et docteur en philosophie des sciences. Larry Bensky, professeur à Berkeley, qui s'intéressera à l'universalité de Marcel Proust, les écrivains Jean-Yves Tadié, Jean-Michel Nectoux. Véronique Aubouy, cinéaste, viendra filmer

des festivaliers en train de lire des textes de À la Recherche du Temps Perdu.

Des bonnes nouvelles pour les 7 à plus de 70 ans

Au théâtre d'Abbeville et à Saint-Riquier, seront présentés la dernière création des Bon Beccs, « En voyage de notes ». Au mois de mai, le Festival était déjà dans les maisons de retraite avec l'intervention de jeunes musiciens issus du Conservatoire de musique d'Amiens. Comme l'a affirmé le Président du Conseil général de la Somme, Christian Manable, le Festival doit être ouvert à tous « de la petite enfance au troisième âge. »

Réservations sur internet

festival-de-saint-riquier.fr ou sur le programme du Festival dans lequel vous trouverez un bulletin d'inscription. Vous pourrez découper ce bulletin et l'envoyer à l'adresse indiquée : Festival de Saint-Riquier BP 40003 Saint-Riquier 80146 Abbeville Cedex.

Le programme est disponible dans les offices de tourisme et chez de nombreux hébergeurs. Tarifs à partir de 15€ le concert. Certains concerts sont gratuits, pensez à réserver à l'avance !





TOURISME : LES ÉLUS ET LES OFFICES S'ORGANISENT

Enjeu essentiel pour le développement économique du territoire, le tourisme représente en Baie de Somme 5 300 emplois et 160 millions d'euros en valeur ajoutée d'après des chiffres communiqués par le Pays des Trois Vallées. L'association présidée par le maire d'Abbeville, Nicolas Dumont, vient de créer une commission dédiée à cette économie afin d'anticiper l'avenir et de maintenir une qualité d'accueil irréprochable sur le territoire.

« La commission tourisme cristallise la volonté d'action des élus du Pays des Trois Vallées en faveur du tourisme, explique Stéphane Haus-soulier, maire de Saint-Valery-sur-Somme qui préside la commission nouvellement créée. Elle doit aussi rassembler en son sein les représentants des offices de tourisme ainsi que les acteurs déterminants que sont le Comité départemental du tourisme de la Somme et le Comité régional du tourisme de Picardie. Le tourisme devient un élément essentiel de l'économie de la Baie et sa mise en œuvre stratégique dépasse le niveau des offices de tourisme, même si leur rôle est essentiel pour l'accueil des visiteurs. Les offices sont financés par les deniers publics et il est légitime que les élus suivent de près leurs actions. La plupart du temps, nos administrés eux-mêmes, nous en rendent responsables ! »

Concentrer les moyens sur des éléments structurants

La commission va permettre d'avoir une vision plus large du développement du territoire, au-delà du simple périmètre de chacun des offices de tourisme. « Cela est nécessaire et indispensable pour se donner les moyens de conquérir de nouveaux marchés, précise l'élu. Jusqu'à présent nous avons bénéficié de "circonstances très favorables" au développement du tourisme en Baie : la nature préservée en adéquation avec les attentes des nouveaux visiteurs, la réalisation des infrastructures routières, la proximité de grands centres urbains... Nous nous sommes longtemps reposés sur ces succès faciles, sans nous préoccuper de l'avenir. Il faut maintenant regarder les choses en face et nous donner les moyens de prospecter et d'agir. »



Consciente que l'argent public devient rare, la commission tourisme du Pays des Trois Vallées compte concentrer ses moyens sur des éléments essentiels et structurants, à l'intérieur de son périmètre d'action (110 000 habitants, 9 communautés de communes : Authie-

Maye, Nouvion, Abbeillois, Baie de Somme Sud, Vimeu Industriel, Vimeu Vert, Région d'Hallencourt, Haut-Clocher, Auxillois) afin de garantir un accueil nec plus ultra aux visiteurs et de préparer le prochain contrat de plan État-Région.

L'UNION FAIT LA FORCE
Depuis quelques années, les offices du tourisme et les syndicats d'initiatives de la Baie de Somme travaillent main dans la main de manière efficace et concrète. Preuve en est, la mise en ligne fin juin d'un nouveau site internet fédérateur : www.baiedesomme-tourisme.fr
Des audio-guides sont également disponibles sur Abbeville, Rue et Saint-Riquier. Ils permettent de découvrir autrement les trois villes à l'aide d'un appareil mobile, prêté par les offices du tourisme. Les visiteurs peuvent aussi télécharger les visites guidées, sur leurs smartphones (téléphone mobile pouvant recevoir internet) ou sur leurs ordinateurs. Toujours en commun, les offices de tourisme ont réalisé une carte touristique très détaillée, éditée cette année à 150 000 exemplaires et un document : « Baie de Somme, Vallée de la Somme, Découvrir Autrement... » à 20 000 exemplaires pour l'édition hiver et 60 000 exemplaires pour l'édition été.



AULT

INAUGURATION DE LA PORTE PIÉTONNE BRÉHAMET

Symbole du trait d'union entre le site du Moulinet, propriété du Syndicat Mixte, et le centre du bourg d'Ault, la porte piétonne de la rue Charles Bréhamet a été inaugurée en mai. « *La restauration du cheminement et de l'imposant ouvrage de briques inscrit définitivement le projet du Moulinet dans un futur commun aux aultois d'aujourd'hui et de demain*, a précisé Jean-Claude Buisine le jour de l'inauguration. *Ici tous les éléments, je pense à la situation géographique, aux magnifiques paysages, à l'architecture, sont réunis pour faire du site d'Ault - Onival - Bois*



de Cise, la porte d'entrée Sud du 10^e Grand Site de France. Ensemble, construisons un avenir certain, durable, solidaire pour per-

mettre aux enfants et aux générations futures de s'établir et de s'épanouir ici à Ault et dans ses environs. »

Le résultat obtenu est à la hauteur des objectifs fixés : restaurer à l'identique et rendre accessible cet ouvrage à l'abandon depuis de nombreuses décennies. Fil rouge de l'aménagement du site du Moulinet et signe de la réappropriation des lieux par les habitants et de l'ouverture aux visiteurs, ce cheminement, d'un dénivelé de 30 mètres et 100 mètres d'emmarchement, enrichit la commune d'un nouvel espace naturel de promenade.

SAINT-VALÉRY-SUR-SOMME

UNE BILLETTERIE « TOUT EN UN »

Billetterie, informations générales, toilettes gratuites et accessibles aux personnes à mobilité réduite, distributeur de monnaie : sur le port valéricain, en un seul lieu, les visiteurs de la Baie peuvent désormais réserver de nombreuses prestations de loisirs et de tourisme.

En clair, désormais : plus besoin de se rendre à l'office du tourisme de la ville pour se voir indiquer l'adresse du bateau de promenade en Baie, du Somme II, de Rando Nature, du chemin de fer touristique de la Baie de

Somme ou du CPIE Vallée de Somme afin d'acheter son billet d'excursion...

Tous ces acteurs sont désormais rassemblés dans la nouvelle billetterie inaugurée il y a peu. Ce bâtiment en bois, incarnant une image dynamique du tourisme local dans un style constructif résolument XIX^e siècle, démontre qu'il est possible d'allier l'initiative touristique et économique tout en faisant la part belle aux traditions et à l'authenticité. Chaque prestataire touristique bénéficie d'une cellule indépendante pour recevoir ses



clients, vendre ses prestations touristiques mais aussi développer la vente de produits locaux. Coût total de l'opération : 420 000 € financés par l'État, le Conseil général de la Somme et par la commune via la communauté de communes de la Baie de Somme Sud.

WOIGNARUE - CAYEUX-SUR-MER

POUR UNE CHASSE RAISONNÉE ET EXEMPLAIRE DANS UN SITE D'EXCEPTION



Mise en décharge de matériaux divers pour un volume global de 25 m³ : ferrailles, béton, bois traité, congélateurs, sommiers, anciennes passerelles... Pose de 1 800 m de clôtures en fils ronce et ursus à moutons pour protéger les roselières. Réfection du pied des huttes Leulliet Fils et Firmin, imperméabilisation de la hutte Leulliet Père et réhabilitation de l'appentis attenant... Depuis le 1^{er} avril, le service des milieux naturels du Syndicat Mixte fait parler l'huile de coude dans la propriété de 31 hectares nouvellement acquise par le Conservatoire du Littoral, en plein cœur du Hable : le domaine Firmin. « *Il faut souligner également l'intégration des installations de chasse dans leur environnement par la création de*

paillons de saule, de tressage et fascinage vertical sur les huttes Leulliet Fils et Firmin, ainsi que la suppression de garages sauvages et l'intégration des zones de stationnement au cœur des digues », explique Benoît Régèle, coordonnateur des interventions. Sur le site, la chasse, réservée aux 140 adhérents de l'association des huttes Firmin (Lherminé, Leulliet Père, Leulliet Fils, Mare à Canards, Firmin : ex de Roussy) sera autorisée de 16h à 9h de l'ouverture jusqu'au 31 octobre (jusqu'à 12h le jour de l'ouverture) et entre 15h et 11h du 1^{er} novembre jusqu'à la fermeture. Le nombre de pièces de chasse est limité à 25 individus toutes espèces confondues ; le tir de la nette rousse est, lui, interdit.

À la Table du Jardinier, laissez-vous surprendre par de nouvelles saveurs



croquant sauvage ❁ cake d'orties ❁ pain épicé à l'ail des ours ❁ bouquet glacé

Renseignements et réservations

Restaurant la Table du Jardinier

Les Jardins de Valloires - 80120 Argoules

Tél. : 03 22 23 53 55 jardins.valloires@baiedesomme.fr