



## Compte rendu de la réunion générale annuelle de l'Association Baie de Somme-Zéro Carbone, du 18 juin 2018, au Cap Hornu.

*Pièces jointes :*

- Bilan et compte d'exploitation de l'année 2016 de l'association BS-ZC
- Compte-rendu de la réunion avec ADDAM GALPA 3 Estuaires
- Compte-rendu de la réunion au Lycée du Touquet

Le Comité de pilotage, composé de Bernard Richelle, Président de l'Association, de Dominique Ferreira da Silva, de Xavier Mennesson, de Laurent Mancaux et de Ludovic Dupont, a animé le déroulé de la réunion :

### **L'AG a débuté avec le bilan des actions 2017 – 1<sup>er</sup> semestre 2018**

#### **1. Participation au Forum professionnel "Les rencontres de Somme-Produits Locaux" le 16 mai 2017**

Ci-dessous le mail adressé à l'ensemble des membres par la suite

*Bonjour à tous,*

*Dominique Ferreira da Silva a répondu de sa présence et a rencontré les quelques producteurs présents et a pris connaissances de l'utilisation de la plate-forme « [somme-produitslocaux.fr](http://somme-produitslocaux.fr) ».*

*Il lui paraît intéressant que tous les professionnels des métiers de bouche visionnent cette plate-forme, qui peut leur servir à découvrir des agriculteurs/producteurs proches de chez eux ; Et les contacter afin de connaître leur possibilité et délai d'approvisionnement en direct ;*

*Le site permet aussi une visibilité des prix affichés par chaque agriculteur/producteur et saisonnalité de leurs [produits](#).*

*Ce site a donc le mérite d'avoir évolué positivement et de s'être enrichi, et peut être d'utilité pour les restaurateurs de notre Association qui sont continuellement à la recherche de [produits locaux](#).*

*Pour toutes questions et l'utilisation de ce site d'informations, n'hésitez pas à joindre Laure Poupart ou Thomas Hutin (vous trouverez ci-dessous son mail et ses coordonnées).*

*Bien cordialement*

**A ce jour, aucun membre n'utilise cette plate-forme. Le Comité de Pilotage souhaiterait que les membres se rendent sur le site, par simple curiosité dans un premier temps.**

2. Envoi de la présentation de la démarche BAIE DE SOMME RESPONSABLE par le Syndicat Mixte Baie de Somme 3 Vallées à l'ensemble des membres en mai 2017. Les membres concernés par cette démarche n'en voient pas trop l'intérêt et sont d'accord sur le fait de dire que la démarche est longue et complexe (manque de temps, pas de personne dédiée pour finaliser le dossier, etc..).

3. Réunion avec Mme Muriel SICARD, animatrice territoriale ADDAM GALPA 3 Estuaires (Association pour le Développement Durable des Activités Maritimes sur les 3 estuaires de la Canche, de l'Authie et de la Somme) en juin 2017, afin de discuter des possibilités de financement de la Région Hauts-de-France sur nos différents projets. En pièce jointe, le compte-rendu de cette réunion.

Le projet n'est pas oublié mais reste en discussion actuellement. D'après les Chefs présents lors de cette AG, il faut tout d'abord trouver LE Chef qui sera formateur et qui amènera les Chefs de l'Association à y participer (susciter l'intérêt car la formation se fera certainement sur 2/3 jours sous forme d'échange, un Chef quittera sa cuisine si la formation en vaut la peine).

4. Fête de la Gastronomie "Marché Dégustation Locavore - Au cœur du Produit" le mercredi 20 septembre 2017. A suivi la soirée anniversaire de l'Association au Parc du Marquenterre.

Bon retour de la part des membres présents. Confirmation du renouvellement pour 2018.

5. Participation à la réunion Tourisme Durable le 1er Décembre, en interaction avec Rev3 des Hauts-de-France. Xavier Mennesson était présent à cette réunion qui a eu lieu à la CCI Abbeville.

Xavier nous informe que la démarche était avant tout destinée aux entreprises mais qu'elle a été élargie au domaine touristique. Projet en cours.

6. Le 31 janvier 2018 : participation à la réunion au Lycée du Touquet afin de présenter le projet de valorisation des produits de la Baie au travers d'une formation à la cuisine des produits de la mer et d'une journée de découverte du grand public. Compte-rendu de la réunion en pièce jointe.

7. Le mercredi 28 Février : participation au salon de l'Agriculture avec la présence de 4 membres de la famille des restaurateurs – Jackie Masse, Johann Lecoq, Pascal Lefèvre, Didier Guilbert.

Bon retour de leur part, avec une presse très présente et demandeuse d'interviews ou de reportages (ex : Radio France)

8. le 20 mars 2018 : participation au salon locavore du Touquet, organisé pour les élèves (tenue d'un stand pour présentation de l'Association, aux côtés de producteurs/commerçants, pour la plupart membres de l'Association, venus également présenter leurs produits).

9. Le 24 mai 2018 : participation à la réunion du Comité de Pilotage du Campus des Métiers et des Qualifications "Tourisme et Innovation"

Réunion intéressante, avec autour de la table politiciens, corps enseignants, entreprises, structures publiques (Pôle Emploi par exemple) et pendant laquelle le souci de faire rencontrer les élèves et les entreprises était omniprésent. Xavier Mennesson a d'ailleurs suggéré, à la suite de cette réunion et durant l'AG, de mettre en place une action qui serait d'accueillir les étudiants dans les différentes entreprises des membres de l'Association, sur un temps donné, une thématique définie, etc...

Comme vous pouvez le lire, l'Association est partenaire du Campus des Métiers et des Qualifications « Tourisme et Innovation », porté par le Lycée Hôtelier du Touquet, avec la participation de 7 établissements scolaires : Lycée du Touquet, Lycée Boucher de Perthes (Abbeville), Lycée du Marquenterre (Rue), Lycée Jan Lavezzari (Berck), Lycée du Détroit (Calais), Le GRETA (formation adultes) et l'Université Littoral Côte d'Opale (Dunkerque). Ce Campus a pour vocation de former l'élite du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration. Espace de 800m dirigé par Mme Maud CAUCHETEUX et financé par la région Hauts-de-France. Un enseignement secondaire, supérieur et en formation continue est proposé. Un des objectifs est de créer les rencontres entre les élèves, les enseignants et les entreprises.

10. Grand Site de France : l'Association BS-ZC, par la participation de Xavier Mennesson aux réunions, à sa part de contribution dans le renouvellement du label

### **L'AG s'est poursuivie avec l'énoncé des actions à venir pour 2<sup>nd</sup> semestre 2018-2019 :**

Fête de la Gastronomie le mercredi 19 septembre 2018 dont la thématique cette année est « le Goût dans tous ses sens ».

Le Marché Dégustation Locavore sera réinstallé, comme l'an dernier, sur le parking et devant la gare du Petit Train à vapeur de la Baie de Somme du Crotoy, suite à la confirmation et accord de Line Brunner.

Dégustations et rencontres avec les Chefs et Producteurs, ainsi que notre partenaire Mr.Goodfish, valoriseront notre territoire gastronomique, qui depuis 3 ans assurent le succès de cette fête de la gastronomie « Locavore- Baie de Somme ».

Mais cette année, d'autres actions dites bas carbone viendront s'y ajouter, mettant en avant des animations musicales et ludiques, sous forme de jeux picards, qui créeront le lien par nos 5 sens entre ce que les métiers de bouche proposeront et notre paysage Picard.

L'interrogation détendre cette action à d'autres partenaires professionnels du tourisme et de la gastronomie au-delà de notre territoire Baie de Somme ainsi que sur la participation de scolaires des Hauts de France n'a pas été retenue par plusieurs membres présents à cette réunion ; Ceux-ci exprimant la volonté de concrétiser les liens avec les partenaires de proximité pour favoriser le développement collaboratif territorial, dont le Lycée du Marquenterre de Rue présent depuis plusieurs années lors de nos actions et favorisant l'intégration des jeunes dans nos entreprises.

Néanmoins l'association réfléchit à d'éventuelles autres actions s'ouvrant sur un territoire plus large des Hauts de France.

Une première réunion organisationnelle se tiendra la deuxième quinzaine de juillet, les membres des métiers de bouche y seront conviés, et nous espérons que nombre d'entre

vous y serez présents afin d'avancer concrètement et dans les temps sur cette Fête de la Gastronomie du 19 septembre 2019.

Formations envisagées :

\*Gaspillage alimentaire, pour les hébergeurs/restaurateurs : avec l'agence Betterfly Tourism + Communauté Agglomération Baie de Somme (via Laurent Leblond).

\*Formation des Chefs sur la cuisine des produits de la mer, évoquée ci-dessus.

### **Monsieur Bernard Richelle a énoncé le bilan des comptes de l'association**

Voir tableau en pièce jointe

### **A suivi la prise de paroles de certains membres présents**

- Souhaiteraient des vêtements à l'effigie de l'Association Baie de Somme-Zéro Carbone, à porter lors d'événements extérieurs, qui ne seraient pas organisés par l'Association. Ce qui permettrait de communiquer sur l'Association.
- Organiser une journée « locavore » au lycée du Marquenterre de Rue, en mai/juin 2019 : rencontres avec les élèves, professeurs, organisation d'un repas, d'un salon, etc...
- En 2020, le lycée du Marquenterre de Rue devrait proposer un CAP en alternance
- Projet borne électrique à installer dans les structures touristiques, pour les vélos électriques, pour lequel la région n'a pas donné suite, favorisant l'implantation de bornes électriques pour véhicules dans les villes. **Monsieur Bignon va relancer le sujet lors de ses prochaines réunions avec la région.**
- volonté de se réunir avec l'ensemble des acteurs institutionnels et non institutionnels afin de lister et agir ensemble sur l'éco mobilité et les multi modalités.
- La 8ème fête des Salicornes aura lieu les 30 juin et 1er juillet, place Jeanne d'Arc au Crotoy

### **L'AG s'est clôturée sur la présentation de 2 nouveaux membres : Céline Broggio, professeur université Paris 13 & Martine Droulers, directrice de recherche émérite au CNRS.**

Céline a présenté les perspectives et possibilités de coopération leur permettant de s'associer aux activités de Baie de Somme- Zéro Carbone (BS-ZC). Ces dernières ont en effet accepté le principe de s'engager au sein de l'Association, suite à la proposition faite par Dominique Ferreira da Silva à l'occasion d'un premier échange en novembre 2017, selon des modalités qui restent à préciser avec les instances de l'Association.

Lors de l'AG, a été évoqué le partenariat avec l'Université Paris 13, qui propose entre autres des formations niveau Master et Doctorat liées au Développement Durable territorial et à l'Eco tourisme. L'objectif de ce partenariat est de mobiliser des ressources matérielles et humaines, afin d'avancer sur différentes actions qui peuvent être mises en place par

l'Association avec la collaboration de jeunes universitaire ayant déjà par leurs niveaux d'études des acquis sur nos fondamentaux écoresponsables et sous la conduite de leurs professeurs de l'université Paris 13, qui sera donc un partenaire actif de l'association.

Quelques actions citées lors de cette AG, qui pourront être analysées, développées et menées de façon concrète et pérenne par le biais de cette collaboration Association/ Université :

- L'écomobilité, un sujet qui stagne faute de temps et de moyen.
- Les achats responsables et développement économique territorial.
- Le développement de l'aspect culturel et associatif, matériel et immatériel (patrimoine culturel, architectural, traditionnel, etc...), et par ce fait le développement de familles de membres ou partenaires.
- Création d'une marque collective et qualitative Zéro-Carbone pour les membres (qui rejoint la tenue vestimentaire demandée ci-dessus)
- Développement et accompagnement des membres de l'association sur leur démarche écoresponsable
- Analyse et répertoriage des démarches écotouristiques qualitatives déjà existantes sur le territoire et leurs éventuelles multicouches menées par divers partenaires institutionnels ou privés.
- Développement de notre communication écotouristique à l'égard des touristes et des habitants de notre territoire, par le biais de notre site et autres supports collaboratifs.
- Organisation d'un colloque pour les 10 ans de l'Association en 2019, sous le thème de rencontres, mettant en avant l'intelligence collective et autres thèmes importants, à l'image du dernier colloque organisé en 2010.

Ce partenariat fut accepté par la majorité des membres présents et a suscité un intérêt certain. Une réunion sera organisée prochainement avec le Comité de Pilotage, Céline Broggio, Martine Droulers et les membres souhaitant y participer, afin de (re)discuter de ces perspectives ; tous les membres de l'association recevront cette invitation pour réunion et nous serons heureux de vous recevoir pour avancer concrètement et de façon transversale avec toutes les familles de Membres.