

Voyager éco-responsable en baie de Somme

La baie de Somme attire chaque année 10 millions de visiteurs. Labellisée récemment «Grand site de France[®]», l'appellation récompense la formidable mobilisation des acteurs de la région pour concilier développement touristique et préservation des espaces naturels.



© CMT Picardie - Olivier Faubert

La baie de Somme fait partie du club – très fermé – des plus belles baies du monde. Une dynamique est engagée depuis plusieurs années par le Syndicat mixte de la baie de Somme et l'association Baie de Somme zéro carbone pour mettre en œuvre des pratiques respectueuses de l'environnement. À la recherche de cette nature préservée, les touristes apprécient.

Sans voiture ou presque, grâce aux transports doux et alternatifs

C'est une démarche globale qui commence avant même l'arrivée sur le site. Tout est fait pour vous inciter à ne pas prendre votre voiture pour gagner la baie. Aussitôt descendus du train, vous pouvez enfourcher un vélo loué à la sortie de la gare et emprunter les pistes dédiées pour gagner votre lieu de résidence. Pas d'inquiétudes pour les bagages, le réseau «Côte picarde à vélo/Somme à vélo» (www.baiecyclette.com) s'en occupe !

Marche, vélo, train, cheval et bateau sont les meilleures façons de profiter pleinement des paysages et du grand air. Sinon, devenez «vapeur» en vous inscrivant sur le site www.vap-vap.fr et attendez sous l'une des nombreuses bornes VAP (Vers un autopstop de proximité) qu'un automobiliste s'arrête. Voilà qui favorisera rencontres et échanges pendant votre séjour et pourra vous aider à récupérer quelques bons tuyaux pour mieux découvrir la baie. Un nouveau portail www.ecomobilite-baiedesomme.fr vous indique tous les moyens de transports alternatifs pour voyager responsable, de l'extérieur vers la baie et une fois sur place.

À l'heure des repas, la tendance est «locavore»

Aux menus, on trouve bien entendu les poissons et fruits de mer de la côte picarde, ainsi que fruits et légumes cultivés localement. Il faut goûter aux

spécialités culinaires des prés-salés. La salicorne, aussi appelée passe-pierre, est préparée en condiment comme les cornichons ou cuite à la vapeur comme les haricots verts. Ne vous étonnez pas si on vous propose de déguster des «oreilles de cochon», c'est l'appellation locale de l'aster maritime. De mai à septembre, vous pourrez observer les ramasseurs de salicornes. Premiers amateurs de ces plantes sauvages : les moutons de prés-salés. C'est ce qui donne à leur viande son goût si particulier, très prisé des gastronomes. «Consommer local» réduit l'impact environnemental en limitant le transport, garantit la fraîcheur des aliments et favorise le développement économique des producteurs de la baie. «Être locavore, c'est être éco-attentif et donner du sens à l'économie locale», indique Dominique Ferreira Da Silva, gérante de l'hôtel-restaurant Les Tourelles, au Crotoy, et figure de proue de Baie de Somme zéro carbone. «On peut avoir les plus beaux paysages du monde, ce n'est pas suffisant. Pour faire vibrer le touriste, il faut créer du lien.» ■■

Pour en savoir plus : www.baiedesomme-zero-carbone.org et www.somme-tourisme.com

