

le 29 avril 2011, journée presse

LES SEMAINES  
ZeroCarbone

du 30 avril au 15 mai  
2011

pour un écotourisme responsable en Baie de Somme

une initiative unique en France !  
une quarantaine d'acteurs privés du tourisme

se mobilisent et s'associent pour faire ensemble  
de la Baie de Somme la plus belle destination  
éco-touristique !

## une éco journée en baie de Somme

- un déjeuner locavore au milieu de nulle part,  
la baie à perte de vue, les pieds dans le sable pour déguster  
produits locaux et plantes de la baie !

- des rencontres avec les acteurs éco-touristiques.

- des idées week-ends éco-responsables clés en main à proposer  
à vos lecteurs dès votre retour à la rédaction !

**contact presse** : Aurélie Wallet Responsable Pôle Promotion et Communication CDT Somme  
23 rue Ernest Cauvin - 80000 Amiens - France Tél. : 03 22 71 22 79 - a.wallet@somme-tourisme.com

**contact bdszo** : Dominique Ferreira da Silva - Tél: 06 89 40 03 57 - contact@baiedesomme-zero carbone.org

PARTOUT A VELO  
by earth and seawater

www.earthandseawater.com

EVALUATION  
Carbone

www.baiedesomme-zero-carbone.org

les Marchés  
TERROR-DEGUSTATION

www.baiedesomme-zero-carbone.org

### les grandes actions menées par l'association "baiedesomme-zero carbone" :

- les semaines zérocarbone : 2 semaines visant à sensibiliser les touristes à la démarche environnementale menée en Baie de Somme.

- le programme évaluation carbone fut une vraie prise de conscience pour les membres participants et a permis d'établir l'empreinte carbone de l'activité touristique sur la baie de Somme.

- la promotion de l'écomobilité

avec mise en place de modes de transports alternatifs vélo, covoiturage,  [www.cdtsomme.fr](http://www.cdtsomme.fr)

- la valorisation des activités découvertes sportives, loisirs et nature à faible émission de CO2

- la mise en valeur des métiers de la baie : pêcheurs à pied, mytiliculteurs, apiculteurs, éleveurs de moutons pré-salés, de chevaux hennon...

- la mise à l'honneur des produits de la baie de Somme, produits de saison présents à la carte des chefs de cuisine de la baie, les menus locavores ainsi que la mise en place de circuits courts de distribution et marchés terror-dégustation.

le 29 avril 2011, journée presse

LES SEMAINES  
ZeroCarbone

du 30 avril au 15 mai  
2011

pour un écotourisme responsable en Baie de Somme

FER CHÉMIN DE FER DE LA BAIE DE SOMME



Un voyage original à bord de la voiture salon de 1889, Classée Monument Historique, du Chemin de Fer de la Baie de Somme. Un "éco-parcours" dépaystant au coeur de la baie de Somme, classée parmi les plus belles baies du monde et récemment intronisée dans la très sélecte communauté des « Grands Sites de France » !



### programme de la journée :

**12h00** : accueil des journalistes en gare de Noyelles-sur-Mer et présentation du programme de la journée . (train à Paris à 10h07 – à Amiens à 11h-23)

**12h30** : départ en train à vapeur avec le Chemin de Fer de la Baie de Somme

**12h45** : arrivée en fond de baie  
Présentation de l'association " baiedesomme-zérocarbone " au cours de l'apéritif .

Rencontre avec l'ensemble des membres de l'association pour un éco-tourisme .  
**Buffet locavore** composé de produits du terroir, plantes de la baie et spécialités locales.

**14h00** : petite balade en baie en compagnie des guides nature et membres de l'association.

**14h45** : départ du train vers Saint-Valery-sur-Somme, arrivée à 15h, retour à Noyelles-sur-Mer à 15h30

Le chemin entre Saint-Valery-sur-Somme et Noyelles-sur-Mer pourra se faire à vélo !

**15h30** : Rafraîchissement au relais de la Baie à Noyelles-sur-Mer et rétroprojection des actions menées par l'association.

**16h27** : train de retour pour Amiens (arrivée à 17h03) et Paris (arrivée à 18h23)





LES SEMAINES  
ZeroCarbone  
du 30 avril au 15 mai  
2011

pour un écotourisme responsable en Baie de Somme

## Buffet locavore BAIE DE SOMME - PICARDIE

une action [baiedesomme-zero carbone.org](http://baiedesomme-zero carbone.org)

- P. Carré, "Les Tourelles" au Crotoy,
- N. Dantin, "Auberge de la Dune" à Saint-Firmin les Crotoy,
- L. Dupont, "Les Jardins de Valloires" à Argoules,
- P. Grimberg, "Au Vélocipède" à Saint Valery sur Somme,
- J. Masse, "La Terrasse" à Fort-Mahon-plage,

### ces chefs de cuisine, vous proposent un buffet dégustation:

- Quelques bulles d'argousiers -
- Hure de Carrelet et Crevettes grises aux aromates -
- Flamiche au Rollot, Pomme fruit -
- Quichelettes de truite fumé à l'oxalis -
- Médailillon d'agneau en habit végétal, duo d'oignons confits -
- Roulades végétales, émulsion de lierre terrestre -
- Effeuillés d'Endives Petites Croquettes de Crevettes grises du Littoral Picard -
- Rillettes côtières - Tuiles de salicornes - Cakes d'orties- Tapenade d'ail des ours -
- Croquettes d'escargots au beurre de salicornes et à la bourguignonne -
- œufs mimosa à l'escargot - Damier de fromages et ses croquants -
- Terrine de canard à l'argousier -
- Mini flans de moules de bouchot aux salicornes -
- Terrine de légumes aux herbes de la baie -
- Chips de pomme - Crumble Pomme-Rhubarbe -
- Crème Onctueuse aux Pommes et au Miel -
- Poire confite au vin de rose et son sablé floral -
- Crème chocolat et menthe aquatique -
- Cheesecake au Gâteau Battu....

## Ont participé à l'élaboration du buffet :

### producteurs et produits :

**l'escargotière du marquenterre** - Dominique Bremer  
à Saint-Quentin en Tourmont (élevage d'escargots)

**Ferme de Romiotte – Les paniers de la Baie**  
- Henri et Anne Poupart  
à Ponthoile (agriculteurs en fruits et légumes)

**Association des ramasseurs de salicornes de la Baie de Somme**  
Le Crotoy (pêcheurs à pied)

**Cidre - Établissement Maeyaert**  
(producteur local)

**bières locales – Brasserie de la Somme** François Marié  
Domart en Ponthieu (producteur local)

**Cidre et jus de pommes**, Gilles et Antoine Rigaud  
à Pont Rémy (producteur )

**Miel Baie de Somme®**, Laurent Mancaux  
Saint Valery sur Somme (apiculteur)

**La Sardine**, Anne France Rouxel  
Produits de la mer, produits locaux  
Saint Valery sur Somme (éco boutique)

**Fromagerie Caseus**, Fabrice Delval  
fromages locaux de la « Chèvrerie de Canaples »,  
de la « Chapelle Saint-Jean »...  
Saint Valery sur Somme (fromagerie)

**Pain régionaux, gâteaux battus**, boulangerie Fréville,  
à Saint Valery, Quesnoy le Montant , Fressenneville  
et Abbeville ( boulangerie ,pâtisserie)