

ÉDITO



C'est avec un vif enthousiasme que nous avons entamé cette nouvelle année. Si l'inflation et les hausses de prix sont présents dans les esprits, le bilan 2022 a révélé des chiffres record, annoncés fièrement à la presse locale fin janvier.

Et les premiers résultats 2023 s'annoncent dans la même dynamique que 2022 : au 31 janvier, par rapport à 2022 sur cette même période, nous enregistrons déjà une hausse de +15% en tonnage, soit 164 tonnes débarquées et de +20% de chiffre d'affaires, soit 848 k€ générés lors des ventes aux enchères. Notre volonté pour 2023 : maintenir notre activité et autant que de possible, l'améliorer.

Quant aux travaux de réhabilitation du port, ceux du bassin se poursuivent comme prévu avec, dernièrement, les nouveaux pontons flottants et la remise en place de la distribution des fluides. La suite des travaux va concerner notamment le quai droit, qui fera l'objet d'un appel d'offres avant l'été pour un démarrage des travaux début 2024.

Côté halle à marée, l'appel à candidatures est en cours. La consultation des entreprises sera réalisée dès la sélection des candidats et la notification des marchés en mai pour un début des travaux fin 2023.

Chef de Baie, au terme de ces travaux, proposera une plateforme halioportuaire qui fera de La Rochelle un site attractif.

Christophe Bertaud,
Président

SUR LE POUCE



2022 : une année record !

Le 26 janvier dernier, au Port de Pêche de Chef de Baie, s'est tenue la Conférence de presse annuelle du Syndicat Mixte pour présenter à la presse locale le bilan d'activité de l'année 2022.

Une douzaine de journalistes a répondu présent : Sud-Ouest, France Bleu, France 3, Le Marin, C17 Infos, Le Phare de Ré, RCF... tous ont fait le déplacement pour partager avec nous notre enthousiasme face à des résultats plus que satisfaisants !

En effet, cette année 2022 atteint significativement un nouveau record jamais égalé depuis 2007 en termes de volume débarqué et depuis 2015 en termes de chiffre d'affaires ! Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 2 252 tonnes débarquées en criée, soit +12% par rapport à 2021, 12.3 M€ de chiffre d'affaires annuel des ventes aux enchères, en hausse de +10% par rapport à 2021, et enfin +10% en volume débarqué sous forme de base avancée avec 2 244 tonnes.

Un bilan plus que positif et une dynamique de progression que toute l'équipe du Port de Pêche de Chef de Baie est déterminée à maintenir pour cette nouvelle année 2023 !

L'ACTUALITÉ DES QUAIS

De nouveaux tarifs pour faire face à l'inflation



2022 s'est achevée dans un contexte économique marqué par une inflation sans précédent et une hausse importante des coûts de l'énergie, des carburants, des matières premières... 2023 sera très impactée par le poids des hausses de toutes parts qui ne cessent de fléchir.

De ce fait, le Syndicat Mixte a été contraint de définir de nouveaux tarifs pour faire face à cette situation économique particulièrement incertaine et à une estimation des dépenses d'énergie révélant des coûts multipliés par 3 voire 4 d'ici 2024.

Présentée en délibération en Conseil Syndical le 15 décembre dernier, les membres ont donc voté une augmentation de +9% de l'intégralité des tarifs de prestations et prix unitaires de fournitures aux usagers du Port de Pêche de Chef de Baie.

En termes de loyers appliqués sur le domaine portuaire, la revalorisation estimée s'élève, d'une part, à +3.60% pour les locataires sous convention d'occupation, et d'autre part, de +7.96% pour les locataires sous Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT).

Une Commission Sécurité planifiée à Chef de Baie, répertorié ERP

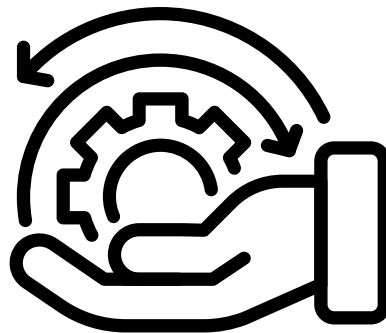
Le Port de Pêche, considéré comme Etablissement Recevant du Public (ERP) du fait de la présence sur son site de deux salles de réunion et d'un restaurant, est soumis tous les 5 ans à un contrôle de la Commission de sécurité de la Ville de La Rochelle. Le prochain contrôle aura lieu en avril 2023.

Différents objectifs et points de contrôle orientent la visite de cette commission : appareils de secours contre l'incendie, appareils d'éclairage de sécurité, évacuation des personnes en situation de handicap...

Le Syndicat Mixte, en tant que propriétaire du domaine portuaire de Chef de Baie, va donc devoir très prochainement mener une campagne auprès de l'ensemble de ses locataires afin de rassembler pour chacun les justificatifs nécessaires, dont le certificat Q18 qui couvre l'ensemble des installations électriques du local et le certificat de contrôle et de conformité des extincteurs.

Au-delà de ce contrôle, le Syndicat Mixte prévoit en 2023 de préparer au mieux les usagers des parties administratives du port à réagir face à un incendie. De ce fait, un exercice d'évacuation sera programmé. Une liste de personnes guides et serres fil va également être établie et des panneaux de rassemblement vont être installés à deux points stratégiques du port.

Le Syndicat Mixte accompagne les professionnels de la filière



Si le Port de Pêche est connu et reconnu pour ses nombreuses prestations et services à destination des professionnels qui utilisent au quotidien les infrastructures portuaires de Chef de Baie, sa prestation d'accompagnement sur des dossiers d'agrément est plus... « confidentielle » !

Pour autant, cette compétence et véritable offre de service existe bel et bien depuis 2017.

Plus récemment impulsée par Mathieu Chefgros du **service Q.H.S.E** du Syndicat Mixte, plusieurs professionnels de la filière pêche en ont déjà bénéficié !

Morin, Corail Mareyage, Société Mer, Earl YOU, Maison Blanc, SCIC... tous ont fait appel à Mathieu pour un **accompagnement sur-mesure** : montage d'un dossier d'agrément sanitaire, suivi et audit de conformité d'une demande d'agrément, présence lors d'un contrôle vétérinaire, conseils dans le cadre d'un projet, réponses à diverses questions réglementaires...

Des compétences techniques et une connaissance des diverses réglementations autour de la filière pêche auxquelles mareyeurs, mytiliculteurs, acteurs de l'industrie alimentaire, négoce... peuvent prétendre à la demande, auprès du Syndicat Mixte !

Rendez-vous
le 19 mars 2023,
l'encan retrouve sa criée !



La Rochelle Tourisme & Événements organise « La Crie de l'Encan », toute 1^{ère} édition d'un banquet populaire et familial, pour vivre ou revivre l'histoire de l'Espace Encan.

Car avant que le Port de Pêche ne soit délocalisé en 1994 à Chef de Baie, c'était à l'Encan que les pêcheurs venaient débarquer leurs poissons sur le quai du Bassin des Chalutiers, directement dans la Grande Halle.

3 temps forts

Grande Halle : démonstrations, ateliers de préparation du poisson, ramandage de filets...

Grand banquet (sur réservation) avec un menu unique à 12€ : « Chaudrée » (soupe de poisson traditionnelle et gourmande) préparée à base de poissons de la pêche locale, suivie par un gâteau à l'ancienne aux pommes et d'un café. Tout autour, des produits locaux : bancs d'huîtres, vins, bières...

Vente « à la criée » de poissons fournis par le Port de Pêche : vente à l'ancienne (de 14h30 à 15h), animée par un véritable crieur, Éric Martin, qui a commencé sa carrière à l'Encan, avant de la poursuivre au Port de pêche actuel.

Rendez-vous dimanche 19 mars 2023 à partir de 11h00

ESPACE ENCAN - LA ROCHELLE

Toutes les animations sont libres d'accès sauf le banquet (sur réservation à partir du 20 février).

BIEN DANS MON PORT

Côté projets & travaux

Terminé !

LA BARRIÈRE D'ACCÈS QUAI DU COURREAU REMISE EN SERVICE

Suite à un choc avec un véhicule, le système de contrôle d'accès au Quai du Courreau a été remis en service début janvier (barrières entrée et sortie, lecteur de badge et interphone), permettant de filtrer les entrées des véhicules à cet espace.

Tous les badges en circulation doivent désormais être actualisés auprès du Secrétariat du Syndicat Mixte pour fonctionner.

En cours & à venir !

LE FUTUR EXPLOITANT DE LA GUINGUETTE DU PORT SÉLECTIONNÉ

Le Syndicat Mixte, après un appel à candidatures, a sélectionné « La Gueule du Loup », bien connu dans la gestion et l'exploitation de ce type d'activité, pour l'exploitation de la future Guinguette du port.

Les travaux d'aménagement nécessaires vont prochainement débiter.

**POUR + D'INFORMATIONS, CONTACTEZ
Frédéric Demangeot • 05 46 00 39 28**

Des pontons flottants flambant neufs et de nouvelles règles de stockage

Le remplacement des pontons flottants est désormais achevé, clôturant ainsi la première phase de travaux de réaménagement du plan d'eau.

Anticipées dès septembre dernier pour libérer les pontons de tout stockage gênant, les opérations de démontage, orchestrées par Atlantic Marine, ont été lancées début janvier 2023 avec un planning millimétré. Progressivement et avec l'objectif d'impacter le moins possible l'activité quotidienne des bateaux, chaque ponton a été démonté, évacué puis remplacé par les nouveaux pontons, équipés également de nouvelles passerelles et nouveaux réseaux (eau, électricité, éclairage).

De mêmes dimensions que les anciens, ces nouveaux pontons ont pour principale nouveauté d'être dotés de platelages non plus en bois, mais en plastique recyclé KLP® noir.

Afin de préserver ces nouveaux pontons, le Syndicat Mixte a dû définir de nouvelles règles de stockage des matériels et filets, désormais limités à deux conteneurs par bateau. Pour pallier à ces nouvelles règles, des aires de stockage supplémentaires ont été spécialement aménagées et matérialisées en bord à quai.

Quant aux anciens pontons, ces derniers sont actuellement expertisés (flotteurs, platelage) afin d'être repositionnés ultérieurement entre les nouveaux pontons pour leur offrir une seconde vie en tant que pontons de stockage.



LE PORT EN CHIFFRES

AU 31 JANVIER 2023

Les espèces de la criée

Les **quantités débarquées** sont exprimées en **tonnes** et leur **évolution** entre 2022 et 2023, au 31 janvier de chaque année, apparaît en %.

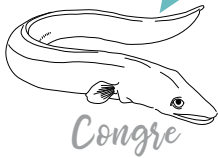
-10%
67 tonnes



+195%
20 tonnes



+440%
15 tonnes



+23%
11 tonnes

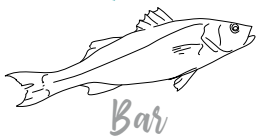


8 tonnes



+88%

+36%
5 tonnes



La Halle à Marée

L'évolution des données d'une année sur l'autre apparaît en %, au 31 janvier.

+15%
164 tonnes débarquées

+20%
848 K€ C.A.
lors des enchères de la criée

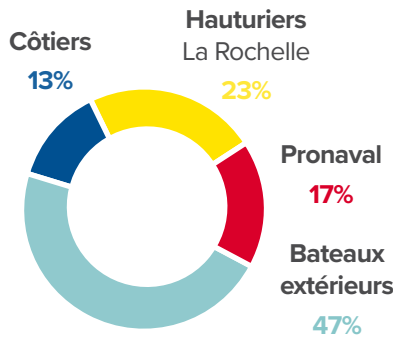
+4%
5,17 €/KG
Prix moyen
(toutes qualités, tailles et espèces confondues)

Les navires du port...

+15%
45 navires inscrits en criée

... et leur répartition

selon les volumes débarqués lors des enchères :



Les acheteurs

+3%
69 acheteurs

153 tonnes ont été achetées depuis internet

54% des produits achetés à la criée de La Rochelle **sont traités sur le Port**



Le Port de Services

+25%
25 navires

-20%
48 escales

+12%
2,2 M € C.A.

+14%
670 tonnes débarquées

Un mot sur... le merlu

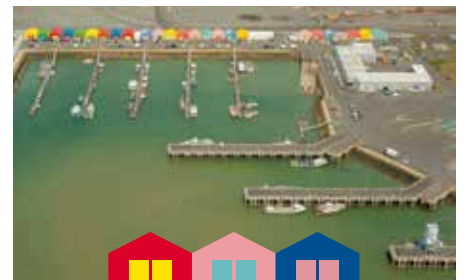


Le merlu est une espèce sous quotas qui bénéficie de programmes de gestion particuliers pour sa préservation notamment dans le Golfe de Gascogne.

Deux nageoires dorsales inégales sur son corps élancé, une robe couleur ardoise, une ligne latérale bien marquée... le merlu est doté d'une allure reconnaissable entre mille !

Sa bouche proéminente et ses grandes dents pointues lui donnent l'image terrifiante d'un prédateur vorace mais les apparences sont trompeuses, le merlu préfère se nourrir de grandes proies pour digérer longtemps.

Au four, à la poêle, en gratin ou en beignet... Savoureux et facile à cuisiner, le merlu accompagne toutes vos idées !



Responsable de la publication : **Pascal Bouillaud**
Rédaction : **Alison Boissard**
PORT CHEF DE BAIE À LA ROCHELLE
+33 (5) 46 00 39 10
syndicat-mixte@larochelle-peche.port.fr
PORT-PECHE-LAROCHELLE.COM