

Sur les quais

LA LETTRE D'INFORMATION
du port de pêche de La Rochelle

#13 • AUTOMNE 2024

Édito



Au cours des trente dernières années, nous sommes devenus une véritable place halioportuaire.

Notre activité pèse dans la filière nationale des produits de la mer en permettant au port d'être la 13^{ème} place portuaire française. Selon une récente étude* menée par La Rochelle Ports Center en 2023, notre place halioportuaire est évaluée à plus de 320 M€ de chiffre d'affaires généré sur l'agglomération rochelaise.

En 1994, nous arrivions timidement du centre-ville dans ces installations flambant neuves. Il nous a fallu changer nos habitudes, prendre de nouveaux repères et faire face à l'éloignement de la foule. Ce défi, c'est ensemble que nous l'avons relevé.

Parce que sans vous, usagers du port, locataires, acheteurs, producteurs, sans votre confiance et votre audace, notre port ne serait pas là après toutes ces années.

Alors, Joyeux Anniversaire à tous !

Christophe Bertaud,
Président

En balade au Port dans l'atelier de Viviers Renaud Boutin

L'autre jour dans les couloirs, j'ai entendu dire que chez Viviers Renaud Boutin, il y avait un homme aux mains d'argent qui maîtrisait l'art et la manière de l'lkéjimité.

Ma curiosité piquée à vif, je m'y suis rendue pour le rencontrer. En entrant dans l'atelier, c'est un Alex souriant qui m'accueille pour m'expliquer.

L'lkéjimité c'est avant tout une technique d'abattage qui consiste à neutraliser le système nerveux du poisson. Elle évite le stress et la douleur permettant ainsi de maintenir une chair ferme, goûteuse et encline à une maturation plus longue. Alex s'est formé avec l'Apromer sous les conseils de Matthieu Duportal. Il s'est entraîné un bon mois avant de maîtriser les gestes. Et après deux ans de pratique, il lui suffit de regarder les mouvements du poisson pour savoir que l'abattage est réussi.

L'atelier Viviers Renaud Boutin est aujourd'hui inscrit au sein de la filière lkéjimité. Tous les poissons ainsi abattus sont enregistrés et tracés grâce à des pins spécifiques. C'est à la demande qu'il applique ce savoir-faire et les clients en sont friands !

Ce qui plaît le plus à Alex c'est de pouvoir travailler avec un produit vivant. Voir les poissons se mouvoir dans ses viviers et les sentir passer sous ses doigts constitue une véritable aubaine pour ce professionnel qui ne voit régulièrement que des poissons déjà morts...

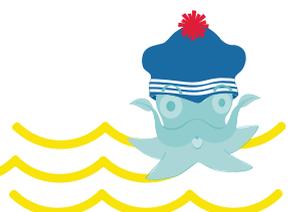
En sortant de l'atelier, je comprends alors que notre port est rempli de passionnés qui œuvrent au quotidien pour toujours faire ressortir le meilleur de la mer...

Encore une belle balade au port de pêche de La Rochelle !



Si vous voulez suivre les aventures de l'atelier, n'hésitez pas à le suivre sur Instagram

@viviersrenaudboutin





LES GRANDS TRAVAUX DU PORT

RÉHABILITATION DE LA HALLE À MARÉE



Travaux terminés et en cours



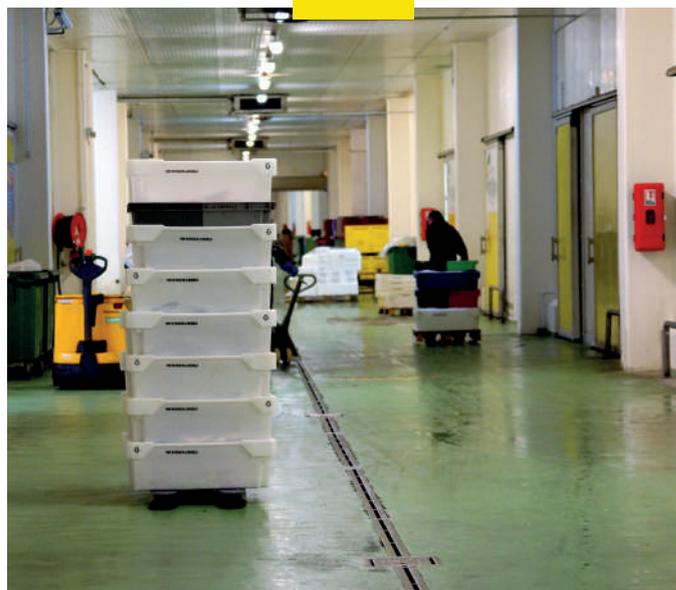
Les travaux en cours

La mise en place du nouveau bardage par la société SMAC se continue sur le quai du ponton et l'entrée de la criée

Les travaux d'extension de la grande rue permettant d'inclure la porte d'entrée de l'atelier Meric dans la halle à marée devraient durer jusqu'à la fin d'année.

La reprise des sanitaires et la création de SAS s'organisent depuis septembre sur le quai du midi

La construction d'un nouveau quai de déchargement pour les produits criée a démarré le long de la chambre froide quai du ponton.



Focus



Chute des températures dans la criée...

Dans le programme de réhabilitation de la halle à marée, la mise en place d'une nouvelle centrale de distribution du froid constituait l'un des travaux les plus attendus par les locataires.

Celle-ci sera mise en service en fin d'année 2024. Des températures mieux maîtrisées et des conditions d'exploitation optimales, voilà ce qui est attendu !

Travaux à venir

Remplacement des plafonds et évaporateurs de la halle à marée, les travaux démarrent bientôt

Dans son programme pour la réhabilitation de la halle à marée, Port Chef de Baie a intégré le changement des plafonds des couloirs de la criée ainsi que des frigorigères des parties communes et privatives.

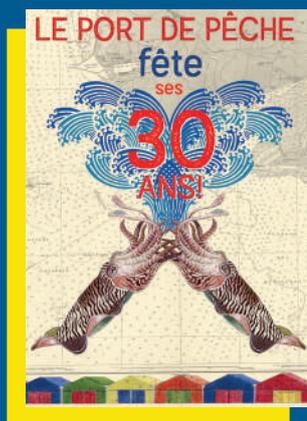
Ces travaux qui débuteront prochainement constituent la partie la plus délicate de tout le projet en termes d'organisation et de planification. Dans les couloirs, les traverses de plafond vont être déposées et les évaporateurs enlevés. L'ensemble sera remplacé par des équipements neufs.

Pour mener à bien ces opérations, les couloirs devront être momentanément bloqués. Toutefois, tenant compte des activités des opérateurs portuaires, les entreprises interviendront qu'à partir du milieu de matinée laissant ainsi la libre circulation pendant les heures de pleine activité de 4h à 10h.

De toute évidence, étant donné la nature des travaux, des perturbations sur l'organisation de travail quotidienne de chacun sont à prévoir.

Nous vous informerons régulièrement des plannings d'intervention au travers des avis aux usagers.

Rendez-vous
sur les quais !



30 ans à Chef de Baie

Le 24 octobre 1994 se déroulait à Chef de Baie la première vente aux enchères des produits de la mer dans les nouvelles installations du Port de pêche fraîchement déménagé à Chef de Baie.

Trente plus tard, le Port de Chef de Baie est devenu une véritable plateforme halioprotuaire d'envergure nationale sur laquelle évoluent plus de 15 filières professionnelles différentes.

Producteurs, mareyeurs, transporteurs, services et formations... tous sont présents à Chef de Baie.

Une récente étude socio-économique menée par l'association La Rochelle Ports Center à l'échelle de l'agglomération rochelaise montre que notre Port de pêche pèse de son poids sur le territoire local. Avec 225 entreprises en lien direct et indirect avec le port, ce sont 1 237 emplois* et 320 M€ de chiffre d'affaires* qui sont générés.

Ces données confortent la position du syndicat mixte qui a choisi dès 2019 et avec le soutien de ses deux membres fondateurs que sont l'agglomération de La Rochelle et le département de la Charente-Maritime d'investir dans un programme de 15 M€ pour la réhabilitation de la plateforme portuaire.

Un bel avenir pour les trente prochaines années et plus !

* Les données s'entendent en retombées directes, indirectes et induites. Pour plus d'informations, l'étude est accessible depuis le site de l'association : larochelleportscenter.com



BIEN DANS MON PORT

Encore une médaille pour un rochelais

Après les récents Jeux Olympiques de Paris pendant lesquels deux rochelaises se sont distinguées en montant sur le podium, un autre concours s'est opéré... plus discrètement cette fois-ci mais révélant tout autant de savoir-faire.

Il s'agit du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » dont la finale s'est tenue dans l'atelier d'application du Lycée Maritime au Port de pêche de La Rochelle le 11 septembre dernier.

17 candidats venus de toute la France se sont affrontés dans la section poissonnier-écailler-traiteur. Leurs connaissances générales sur le métier et la filière, leur maniement des couteaux, leur rigueur dans la conception des préparations traiteurs et leur créativité pour agencer les plateaux de dégustation ont été jugés tout au long de la matinée.

Au final 4 d'entre eux ont obtenu le titre tant recherché et parmi eux **Elliot Salin formé au Lycée Maritime de La Rochelle.**

Félicitations Monsieur Salin !



Un nouveau venu au Port de pêche

Depuis la fin du mois du juillet un nouveau bateau a pris place dans le bassin du port.

Il s'agit du Cap Horn II.

Avec ses 20 mètres de long et ses couleurs blanche et bleue, il arpente les eaux du Golfe de Gascogne pour ravir les enchères de la criée rochelaise d'une pêche côtière de quelques jours seulement.



À l'écoute des marins professionnels

Depuis la rentrée, une permanence du Service Social Maritime s'est ouverte sur le port de pêche pour écouter, conseiller, orienter et aider les marins professionnels inscrits ENIM dans toutes les situations de la vie.

D'un renseignement suite à un arrêt maladie à des conseils pour préparer sa retraite ou faire face à des difficultés financières, les agents du Service Social Maritime deviennent des interlocuteurs privilégiés.

Sur le Port de pêche, c'est **Madame Cloé Chasseigne** qui est à votre écoute tous les **derniers mercredi de chaque mois de 9h30 à 12h dans les locaux de la CRICA.** Et Pour la voir, pas besoin de rendez-vous, il vous suffit de passer. Elle est aussi joignable par téléphone **toute la semaine au 05 46 41 38 80** pour répondre à vos questions.

LE PORT EN CHIFFRES

Au 30 septembre 2024

La Place Portuaire Rochelaise*

* La place portuaire cumule les données statistiques des activités du port de services et de la halle à marée.

1 691
tonnes débarquées
sur les quais rochelais

10,8 M €
de chiffre d'affaires
généralisé sur les ventes
des produits débarqués

156
navires
en escale sur les quais de La Rochelle

En criée

COMPRENDRE LES CHIFFRES

Les % expriment l'évolution des données entre 2023 et 2024 sur les mêmes périodes.



-23%
1 322
tonnes débarquées

-5%
8,9 M €
C.A.
lors des enchères
de la criée

+23%
6,72 €/KG
Prix moyen
(toutes qualités, tailles
et espèces confondues)

Les espèces

Les navires
du port...

134
navires
inscrits en
criée

Les acheteurs

89
acheteurs

331
tonnes
-40%
Merlu

192
tonnes
-17%
Seiche

70
tonnes
+31%
Bar

68
tonnes
+110%
Encornet

54
tonnes
+27%
Sole

53
tonnes
+2%
Maigre

Évolution des quantités débarquées entre 2023 et 2024 comparée sur les mêmes périodes.

Sur le Port de Services

-57%
63
escales

-4%
22
navires

-73%
369
tonnes
débarquées

-61%
1,9 M €
C.A.

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