



# FILIÈRE HALIEUTIQUE EQUIPEMENTS ET SERVICES

Avec une flotte diversifiée d'une centaine de navires et plus de 70 espèces différentes débarquées chaque jour, le port de Boulogne est le premier port de pêche français.

1<sup>er</sup>

Port de pêche  
français

Boulogne-sur-Mer

## LA HALLE À MARÉE

Le port de Boulogne dispose d'une halle à marée de 9440 m<sup>2</sup> d'espaces de modules réfrigérés destinés au débarquement, à l'allotissement et au transit de la pêche débarquée au port.

Une centaine d'entreprises (mareyeurs, poissonniers, saleurs, conserveurs...) sont agréées en tant qu'acheteurs en halle à marée.



La halle à marée de Boulogne-sur-Mer est la seule halle en France et en Europe à être partenaire du programme "Mr. Goodfish" : programme porté par Nausicaa et le Centre National de la Mer, oeuvrant pour la consommation raisonnée des produits de la mer.

## LA CRIÉE

La criée de Boulogne-sur-Mer est entièrement informatisée. Le poisson est vendu aux enchères **en salle des ventes au cadran et à distance par internet** le matin (à 5 ou 6 heures selon les jours), du lundi au samedi, directement du producteur aux acheteurs. Les transactions (facturation, encaissement, paiement aux producteurs) se font par système de vente électronique par les services de la halle à marée.

La totalité des produits vendus aux enchères peut être achetée à distance en se connectant sur internet au moment de la vente.

La vente est ouverte aux mareyeurs, poissonniers, grossistes ou transformateurs... en France ou à l'étranger.

## PARC À COFFRES

Un service de gestion et de lavage des emballages vides est proposé du lundi au samedi. Il fonctionne 21h sur 24h, de 6h à 3h du matin suivant. Il traite les caisses, les coffres, les bins, les couvercles et les caisses palettes.

## ASSÈCHEMENTS ET CARÉNAGE

Le port dispose de :

Trois engins d'assèchement pour la mise à sec/mise à flot de navires :

- Un élévateur à sangles d'une capacité maximale de 35T,
- Un élévateur à sangles d'une capacité maximale de 350T,
- Un Slip Way (composé de 2 chariots) d'une capacité maximale de 1 350T.

Trois aires de carénage équipées de système de récupération d'effluents pollués et destinées aux opérations de maintenance et d'entretien des navires (ponçage, peinture) et une aire d'hivernage pour le stockage sur bers de longue durée.

## IMMOBILIER

### Bureaux de négoce

Une quarantaine de bureaux de négoce sont établis à Boulogne-sur-Mer pour proposer aux différents acteurs du marché français et européen une large gamme de produits frais et surgelés : poissons frais ou surgelés entiers ou transformés (filets, pavés...), crustacés (crevettes, coquilles Saint-Jacques, tourteaux, homards...), produits élaborés (terrines, salades, poissons fumés ou marinés...).

## CONTROLES FRONTALIERS À L'IMPORT

Le port de Boulogne dispose d'un **SIVEP, en plein cœur de Capécure**, dédié aux contrôles de tous les produits de la mer ouvert 24/7.