

LE CROTOY

L'association Baie de Somme zéro carbone se bat depuis 15 ans pour favoriser la mobilité

L'association organise sa Fête de la gastronomie, mercredi 11 septembre 2024, au Crotoy. Xavier Mennesson, l'un de ses fondateurs, revient sur le travail mené, les pistes explorées et les résultats obtenus.

Propos recueillis par VINCENT HÉRY

Quel est l'objectif de Baie de Somme zéro carbone ?

L'ambition de l'association est de promouvoir un tourisme plus responsable de façon constructive en baie de Somme. On ne veut pas avoir une position d'ayatollah dans un sens ou dans un autre. Nous proposons de la sensibilisation et des actions auprès de l'ensemble de l'écosystème.

Quels sont vos leviers d'action ?

Nous disposons d'un réseau de professionnels en rapport avec le tourisme – hébergeurs, restaurateurs, producteurs, agriculteurs, et prestataires d'activités sportives et culturelles – que nous animons. Nous mettons en place des projets à vocation pédagogiques comme la Fête de la gastronomie. Enfin, nous essayons d'avoir une vision prospective pour réfléchir à ce que pourrait être le tourisme de demain à l'échelle du territoire.

Pourquoi la mobilité est-elle au cœur de votre action ?

À l'origine de l'association, se trouve le bilan carbone fait par l'hôtel-restaurant les Tourelles, du Crotoy, en 2008. Quand on analyse les



Xavier Mennesson est l'un des cofondateurs de l'association Baie de Somme zéro carbone.

résultats, on observe que le facteur le plus important est la mobilité pour les gens qui viennent chez nous. Avoir une approche transversale permet d'avoir l'impact le plus rapide. L'association a ainsi porté quelques projets comme un réseau d'autostop en 2011 ou la mise en place d'un

système de navettes autour des principaux sites de la baie de Somme.

L'affluence de touristes sur la côte pendant la période estivale aggrave les problèmes de mobilité...

Il ne faut pas faire porter au surtourisme tous les maux. Il y a une notion de répartition des visiteurs dans le

temps et dans l'espace. Nous devons aussi faire évoluer notre marketing pour montrer par exemple qu'il n'est pas obligatoire d'aller à la mer en pleine journée lorsque tout le monde y va, mais que s'y rendre en soirée peut être tout aussi agréable. La notion d'arrière-pays est aussi à remettre en œuvre.

Depuis la création de l'association avez-vous obtenu des avancées concrètes ?

Nous n'avons pas beaucoup avancé. On voit bien que les gens qui arrivent à la gare de Noyelles-sur-Mer sont un peu livrés à eux-mêmes. Tout le monde a conscience de l'enjeu de la mobilité, mais nous ne parvenons pas à mettre en place une vision globale. Il est difficile d'identifier un projet simple, efficace et finançable.

Ce constat ne vous décourage-t-il pas ?

Il y a une forme de lassitude car je travaille sur le dossier depuis 2011. On voit parfois des dispositifs se mettre en place sans correspondre aux spécificités locales, avec des budgets qui se retrouvent parfois non consommés. Pour mutualiser les moyens financiers et humains, il faut que la problématique de la mobilité fasse l'objet d'une véritable gouvernance territoriale. Le Parc naturel régional (PNR) me semble être l'échelle cohérente.

À SAVOIR

Le programme de la Fête de la gastronomie

• **Quoi ?** L'événement est sur le thème « A table, à vélo ». Un repas concocté par des chefs avec des produits locaux sur le thème de la moule de bouchot est proposé. Le tarif est de 30 euros pour l'apéritif, entrée, plat et dessert (réservation non obligatoire). Différents stands sont proposés : vélo et réseau points noeuds, recyclage et compost, pêche maritime et consommation responsable, comité régional de mytiliculture...

• **Où ?** La Fête de la gastronomie se déroule sur le site Gebasom, à l'entrée du bassin de chasse du Crotoy, en bordure de la route départementale 940.

Accès sur les lieux de la fête possible à vélo, à pied (20 minutes de marche depuis les écluses), navette en calèche mise en place.

• **Quand ?** L'accueil du public a lieu dès 11 h 30, en même temps que l'ouverture de la billetterie et de la buvette. Le repas en plein air a lieu entre 12 et 14 heures.

• **Plus d'infos :** Les réservations sont possibles sur le site de l'association : www.baiedesomme-zero-carbone.org