

Economie

FRIS

La région Picardie, l'Union régionale des sociétés coopératives de production (URSCOP) et Picardie Active ont signé l'avenant au fonds régional d'investissement solidaire (FRIS) en faveur du développement des SCOP et des SCIC en Picardie, pour contribuer à accompagner le développement du secteur et à encourager la mise en place de pratiques solidaires dans l'économie picarde. S'articulant autour de trois axes prioritaires : développer l'économie et l'emploi ; professionnaliser les compétences et les structures et promouvoir le secteur, il a pour mission de générer une effervescence d'initiatives durables au sein des entreprises picardes, d'accompagner les mutations sociales et de favoriser l'aménagement et le développement du territoire local.

Forum de l'étudiant

A l'occasion du forum de l'étudiant qui se tiendra du 7 au 9 janvier à Mégacité, les lycéens et étudiants auront l'occasion de mieux cerner les formations et les métiers qui les intéressent, grâce à la présence de nombreux acteurs venus pour échanger : conseillers d'orientation, professionnels, représentants d'établissements... Les espaces seront organisés par filières de formation, du BTS aux classes préparatoires aux grandes écoles, en passant par les cursus proposés à l'université. Seront également présentées toutes les formations relatives à l'apprentissage. De plus, le stand "innovation recherche" accueillera des chercheurs et des ingénieurs venus présenter leur métier. D'autres plates-formes seront à disposition : un espace dédié aux outils d'orientation, un espace "emploi-formation" pour tout savoir sur la situation

Découvrez La Sardine

Insolite... Anne-France Rouxel vient d'ouvrir à Saint-Valéry-sur-Somme un magasin dédié au « meilleur du monde marin » avec, en vedette, la sardine. Découverte en compagnie de la maîtresse des lieux.

Il y a quelques mois, Anne-France Rouxel a ouvert au cœur de Saint-Valéry-sur-Somme, à deux pas du port, La Sardine, une boutique spécialisée dans les produits de la mer. Elle a transformé les anciens locaux d'un mareyeur en un lieu plein de charme et de nouvelles saveurs, venues en majorité tout droit de Bretagne, sa région d'origine. Le mobilier brut et original en acier sablé et bois est l'œuvre d'un artiste local, le reste est chiné et revisité. Des objets de brocante marine ponctuent une ambiance accueillante.

Retour aux sources

« Je suis très concernée par une autre manière de s'alimenter sainement et proprement avec de bonnes choses, explique-t-elle. Ce projet a longtemps mûri. C'est une sorte de retour aux origines. Plusieurs membres de ma famille travaillent dans le milieu de la mer, notamment dans l'import-export. » Sardines en filet au beurre à poêler,



Anne-France Rouxel dans son élément.

maquereaux à la moutarde, miettes de thon blanc, mais aussi bisque de homard (avec du homard entier), rillettes (saumon, thon...), soupe de langoustine (avec des vraies langoustines)... Anne-France met un point d'honneur à commercialiser de bonnes conserves, dont certaines savoureuses, saines et issues de pratiques respectueuses du milieu naturel d'origine.

Traçabilité

Elles offrent même une traçabilité maximale, comme ces boîtes sur lesquelles sont indiqués le nom du bateau de pêche, le nom du port de débarque et le millésime. Surprise : le foie de lotte. « Pour les fêtes, c'est excellent, commente-t-elle. Le foie de lotte est plein de vitamines. Il a la texture du foie gras traditionnel mais avec un goût fin et iodé. » Autres curiosités, les cof-

frets cadeau, les algues marines. « C'est un défi de faire manger des algues marines aux Picards, estime-t-elle. On ignore tous les bienfaits de ces végétaux mais ils peuvent couvrir tous nos besoins en protéines, vitamines et oligo-éléments. On peut intégrer les algues comme des herbes aromatiques dans sa propose cuisine : salade, soupe, sauce, quiche, taboulé... »

Une gamme de produits bio pour les soins corporels est aussi proposée : savon aux algues, bain de mer pour évacuer les toxines... Pour couronner le tout, Anne-France proposera à la vente pour les fêtes de fin d'année des huîtres en provenance de Cancale. Au printemps, elle emmènera les touristes cueillir puis cuisiner les richesses de la baie.

Isabelle Boidanghein