

Dossier de presse
Réunion de préparation
CORNOUAILLE GOURMAND 2018



**QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL**



**Quimper
Cornouaille
Développement**

CONTACT presse

Emmanuelle Coacolou - 02.98.10.34.13

emmanuelle.coacolouc@quimper-cornouaille-developpement.fr

CONTACT ialys

Dominique Pennec - 02.98.10.34.15

dominique.pennec@quimper-cornouaille-developpement.fr



Quimper Cornouaille Développement

10 route de l'Innovation • CS 40002 • Creac'h Gwen • 29018 Quimper Cedex

Tél. 02 98 10 34 00 • e-mail : ialys@quimper-cornouaille-developpement.fr **www.ialys.fr**

Exposants et organisateurs : ensemble pour organiser le Cornouaille Gourmand 2018

Mardi 20 février, les entreprises et associations qui étaient présentes au Cornouaille Gourmand 2017 étaient conviées par Quimper Cornouaille Développement, au titre de ialys, à une réunion bilan de leur participation au « village aliment » du Festival de Cornouaille. L'objectif était de préparer la prochaine édition qui aura lieu du 24 au 29 juillet.

Le Cornouaille gourmand : une organisation multipartenariale

C'est la première fois que les exposants du Cornouaille gourmand sont ainsi sollicités pour participer eux-mêmes à l'organisation de l'événement en exprimant leurs besoins et attentes pour le « village aliment », vitrine de la filière cornouaillaise. Dix entreprises et associations, sur les 24 présentes au Cornouaille gourmand, ont participé à cette réunion.

Les attentes et les besoins des entreprises pour l'édition 2018

Se faire connaître, promouvoir leur marque et échanger avec le public sont les motivations principales de la venue des entreprises et associations au Cornouaille gourmand. Elles ont été globalement satisfaites de l'affluence et des horaires, ce qui a répondu à leurs attentes premières, mais elles sont également à la recherche de rencontres entre elles, pour créer des liens. Cette réunion de préparation du Cornouaille gourmand 2018 est une des réponses que **ialys** et les organisateurs ont apportée.

Entreprises et institutions, telles que la Technopole Quimper Cornouaille, la Chambre des métiers et de l'artisanat et la Chambre d'agriculture du Finistère, ont échangé sur le stand innovation qui avait pour objectif de capter l'attention des visiteurs et de leur montrer le dynamisme de la filière aliment cornouaillaise à la pointe de l'innovation.

Des pistes de nouvelles animations ont également été proposées.

Les points appréciés par les exposants

- Une belle fréquentation constante tout au long du festival
- Les échanges avec les visiteurs et avec les autres exposants
- Une ambiance conviviale et un bel accueil
- Village ludique et pédagogique
- Une diversité des animations, exposants et démonstrations

Le nouveau site du Cornouaille gourmand dans le jardin de l'Evêché, à l'abri d'un chapiteau de 525 m2, avait été particulièrement apprécié des exposants. L'édition 2018 se fera à nouveau dans ce lieu patrimonial clos, intimiste et au cœur du Festival de Cornouaille.



Une dégustation pour mieux se connaître et faire connaître ses marques et produits

Afin de créer du lien entre les entreprises qui exposent au Cornouaille gourmand, mais qui n'ont pas le temps de se rencontrer pendant l'événement, Quimper Cornouaille Développement a proposé, à l'issue de la réunion, une dégustation de leurs produits. Une belle occasion de se rencontrer et de découvrir les spécificités de chacun.

Tablettes de chocolat, **Delikats** /// Tartinable à base d'algues & Chips d'algues, **Marinoé** /// Soupe de poisson & spiruline en tartinable du **Panier de la Mer** /// Emietté de thon à l'algue Wakamé, **La Compagnie bretonne** /// Pâtés et rillettes, **Larzul** /// Conserves de poissons de **La Maison Chancerelle** /// Cidres et jus de pomme **Kerné** /// Biscuits de chez **Poult** /// cidre **AOP Cornouaille**

Etaient présents à cette réunion :

Claire Levry-Gérard, Vice-présidente de **Quimper Bretagne Occidentale**, référent **ialys - Quimper Cornouaille Développement**

Igor Gardes, directeur du **Festival de Cornouaille**

Fabien Rozuel, directeur de **Krampouz**

Emmeline Verriest, directrice **Aux goûts du jour**

... et pensent participer à l'édition 2018

Marie Fertil, **Furic - La compagnie bretonne**

Klervi Mandon, **Délikats**

Valérie Simard, **Cidref, cidres AOP de Cornouaille**

Soazic Piriou, **Aqua-B - Marinoé**

Erwan Gire, **Le Sistrot**

Bruno Matignon

Sébastien Pétilon, **Panier de la mer**

Laurence Blanloeil, **Maison Chancerelle**

Laurence Boissard, **Cidre Kerné**

Alexandre Picard, Directeur de **Poult** Brieç et Sabrina Le Bourhis

Fabien Le Bleis, **Technopole Quimper Cornouaille**

Anthony Trihan, **Cité du Goût et des Saveurs**

Hervé Le Goff, **Chambre d'agriculture**

Lionel Le Garrec, **Quimper Cornouaille Développement, Marketing territorial pour Ces Marques qui font la Cornouaille**

Dominique Pennec, **Quimper Cornouaille Développement, ialys**

Ils n'ont pas pu venir mais pensent aussi participer à l'édition 2018

Globe Export /// Auberge Ty an Heol /// Xavier Hamon président de l'Alliance des cuisiniers Slow Food ///

Safran du Stival /// Sens & Délices /// La Ferme de Locmaria /// Cuistot du coin /// Spiruline de Bretagne

/// L'Avineur /// Les ruches d'Armalia

Le Cornouaille Gourmand, un village aliment au cœur du Festival de Cornouaille

Pour la 5^e fois Quimper Bretagne Occidentale s'est associée au Festival de Cornouaille afin de promouvoir **ialys** au travers d'un village aliment appelé « Le Cornouaille Gourmand ».

Du 18 au 23 juillet 2017, les festivaliers du Cornouaille ont été invités à venir découvrir la richesse des produits du terroir et à rencontrer les producteurs, pêcheurs et restaurateurs locaux, pour un festival de savoureux produits. De nombreuses animations ludiques et pédagogiques proposées par l'association Aux goûts du jour ont également rythmé cette semaine au cœur du village.

Quelques chiffres

- # 6 journées de festival
- # 42h d'ouverture du village
- # 30 exposants, dont 25 entreprises
- # 13 exposants pour qui c'était une 1^{ère} participation
- # 54 temps forts dont 18 démonstrations de cuisine

Les animations du Cornouaille Gourmand

24 entreprises ont proposé dégustations et démonstrations :

Chancerelle /// Globe Export (Algues de Bretagne) /// Furic, Compagnie bretonne du poisson /// Larzul /// Saupiquet /// AquaB (Marinoé) /// Poult Biscuits Panier /// Krips /// Pains & Kouign /// Café Savina /// La ferme de Locmaria /// GAEC Stang Réo /// Esprit Safran /// Brasserie de l'imprimerie /// Safran du Stival /// Spiruline de Bretagne /// Delikats /// Ferme de Ste Cécile /// Les Ruches d'Armalia /// Fournil des Menhirs /// Glaces de Pendréo /// Panier de la mer /// Cuistot du coin /// L'Avineur

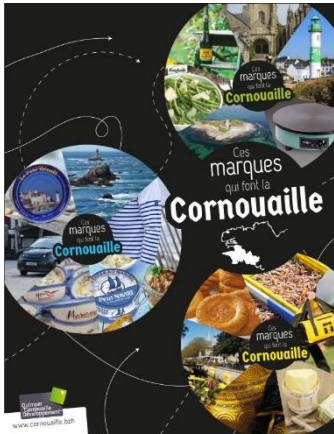
Espace ialys : innovation alimentaire en Cornouaille

Sur ce stand, les entreprises et institutions partenaires de « **ialys** réseau de performance » ont présenté leur activité dans l'innovation. L'occasion, par exemple, pour Adria/Breizpack de présenter au grand public ses recherches dans l'industrie des emballages, pour UBO Open Factory de faire des démonstrations d'impressions 3D.

Ils étaient sur l'espace ialys

Technopole Quimper Cornouaille // Valorial /// UBO Open Factory (imprimante3D) /// Breizpack /// Poult /// Chambre d'Agriculture /// NDMAC Systems /// Phenix /// Alg'in town /// J-Louis Camus (aquaponie) /// Panier de la mer /// Les maraîchers de la Coudraie

Ces marques qui font la Cornouaille



Le stand « Ces marques qui font la Cornouaille » a accueilli les marques Kerné, Petit Navire, Le Gall, Krampouz, Traou Mad et Hénaff, sous un chapiteau dédié. Une occasion pour les cornouillais et les visiteurs du festival de découvrir les marques emblématiques de la Cornouaille

Lancée en 2017, la campagne « **Ces marques qui font la Cornouaille** » a pour objet de **sensibiliser les cornouillais aux richesses économiques et patrimoniales du territoire**, et de les rendre fiers de ces marques connues nationalement. C'est une campagne portée par Quimper Cornouaille Développement.

Bienvenue en Cornouaille #séduisante #vivante #entreprenante !

Les temps forts

Le théâtre des chefs : 18 démonstrations de cuisine (3 par jour) par des chefs et des artisans devant une quarantaine de personnes

L'occasion pour le public de découvrir de nouvelles recettes et de les déguster gratuitement.



Le Véli'baratte, ou comment fabriquer du beurre en quelques coups de pédales !

10 litres de crème ont été transformés à la force des mollets des visiteurs, ce qui a permis de produire près de 5 kg de beurre. Ce temps fort du Cornouaille Gourmand était proposé deux fois par jour.

Les ateliers du goût - Slow Food

Le Convivium *Les Palais de Cornouaille*, relais slow food de la Cornouaille, propose de suivre le principe de « bien manger au juste prix » avec l'idée de faire de chacun un acteur responsable de son alimentation. Lors du Cornouaille Gourmand ils ont proposé **les ateliers du goût** : dégustations et comparaison entre plusieurs aliments d'une même famille (tomates, fraises, fromages, etc) afin d'en apprécier toutes les subtilités.

KRAMPOUZ, la référence mondiale de la crêpière professionnelle

Krampouz, symbole de ces entreprises mythiques de Cornouaille, a accueilli la réunion des exposants du Cornouaille Gourmand.

Serge Kergoat, l'actuel Président de Krampouz, est aux commandes de l'entreprise depuis 2006.

Il a fait évoluer l'image de la marque vers celle d'un « fabricant de matériel de cuisson prêt à brancher, de haute qualité, qui s'adresse aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. » et a multiplié le chiffre d'affaire par 3 en 10 ans.

L'élargissement des gammes s'accélère autour de deux axes principaux :

- étoffer la gamme à destination de la restauration rapide et de la petite restauration ;
- intensifier la présence de Krampouz dans le secteur du petit électroménager à destination du grand public.

Aujourd'hui, aux côtés de la traditionnelle crêpière, sont fabriqués des planchas, des grills, avec bien sûr la qualité et les performances qui font la réputation de la marque.

En septembre 2017, Fabien Rozuel, qui était Directeur Général adjoint, est devenu Directeur Général aux côtés de Serge Kergoat qui assure la vision stratégique de l'entreprise à l'horizon 5-10 ans.

Installée à Pluguffan, Krampouz compte 70 salariés.



A propos de Quimper Cornouaille Développement (QCD)

Quimper Cornouaille Développement est l'agence d'urbanisme et de développement économique dont s'est dotée la Cornouaille en 2010. Lieu de réflexion et d'élaboration de la politique de développement économique et d'aménagement de la Cornouaille, QCD accompagne la mise en œuvre des stratégies adaptées aux enjeux du territoire pour ses adhérents : communautés d'agglomération et de communes de Cornouaille.

Quimper Cornouaille Développement accompagne la mise en œuvre des stratégies adaptées aux enjeux du territoire. Sur quatre missions : Marketing territorial et aménagement du territoire ; Développement économique et accompagnement de filières ; Transition énergétique ; Ingénierie de projets territoriaux

Plus d'information sur www.quimper-cornouaille-developpement.fr

Kim LAFLEUR – Directeur – 02.98.10.34.14

kim.lafleur@quimper-cornouaille-developpement.fr

ialys, réseau de performance alimentaire

La Cornouaille, terre d'aliment

La Cornouaille, comme la Bretagne, a bâti une grande partie de son développement économique sur la filière aliment. Des atouts indéniables forment son originalité :

- Son héritage historique
- Son industrie agroalimentaire puissante
- Ses ressources marines et agricoles variées
- Sa capacité d'innovation
- Sa gastronomie

ialys, réseau de performance alimentaire

Conscients de cette richesse et de cette spécificité cornouaillaise, les acteurs de la filière aliment se mobilisent autour d'un projet fédérateur nommé **ialys**, réseau de performance alimentaire.

Cette démarche a pour vocation de regrouper tous les acteurs de l'agriculture, de la pêche, les artisans métiers de bouche, les restaurateurs, les industries agro-alimentaires, les équipementiers, les organismes de formation, les partenaires de l'innovation et de Recherche & Développement... pour leur permettre de mieux se connaître et mutualiser leurs moyens afin de développer leurs activités, valoriser leurs produits, leurs savoir-faire et leurs démarches de progrès.

ialys est, dans son fonctionnement, à la fois :

Un réseau

qui a pour vocation à fédérer ses acteurs, à l'image d'un cluster, et à les accompagner dans leur développement, en menant des actions adaptées ;

Une marque de territoire et de filière

qui a pour vocation à communiquer sur le territoire et ses compétences dans la filière, en privilégiant performance et innovation ;

Un « pivot »

pour montrer les forces de tous les acteurs locaux.

Pilotée par Quimper Cornouaille Développement

Quimper Cornouaille Développement, l'agence de développement économique et d'urbanisme, pilote **ialys** et l'animation de la filière aliment, pour et avec les acteurs locaux.

En résumé

« **ialys, réseau de performance alimentaire** », piloté par Quimper Cornouaille Développement, est le réseau des acteurs de la filière alimentaire en Cornouaille. Il a vocation à accompagner les professionnels cornouaillais dans l'innovation et la performance et à valoriser l'ensemble de la filière bretonne auprès du grand

Contact ialys : Dominique Pennec 02 98 10 34 15 dominique.pennec@quimper-cornouaille-developpement.fr