



TRANSAT AG2R LA MONDIALE

CONCARNEAU // AVRIL 2014

POINT PRESSE DU 17 MARS



LES ENTREPRISES DE CORNOUAILLE DANS LA COURSE !

Peu d'événements sont, avec autant de force et d'enthousiasme, capables de fédérer une multitude d'acteurs et de personnalités d'un territoire. La Transat AG2R LA MONDIALE Concarneau-Saint Barthélemy relève ce défi. Pendant 10 jours, les quais du port de pêche de Concarneau vont vivre au rythme de la voile et devenir le lieu privilégié de rencontres entre skippers, entreprises, clients, fournisseurs, partenaires et visiteurs.

LA PÊCHE FRAÎCHE ET L'INNOVATION À L'HONNEUR

Pour cette 5ème édition au départ de Concarneau, la Chambre de Commerce et d'Industrie organise ses « portes ouvertes » du monde économique de la Cornouaille et invite les visiteurs sur un espace de 500m2 en entrée du village de course. La pêche fraîche sera en 1ère ligne dans le dispositif d'animation : étal de poissons frais et crustacés, recettes de chef à partir de produits de la mer, visites de criée et de bateaux de pêche...L'innovation, porteuse de développement économique, sera également mise à l'honneur : chantiers navals, entreprises liées à la mer et agroalimentaires. La Cornouaille de demain vous attend du 29 mars au 6 avril sur l'espace CCI !

ROLAND JOURDAIN ET MARTIN LE PAPE AUX COULEURS DE LA CORNOUAILLE

Pour aller plus loin et porter l'image de notre territoire, des forces économiques se sont regroupées, à l'initiative de la CCI, pour accompagner deux skippers qui s'engagent ainsi dans la Transat AG2R LA MONDIALE 2014. Roland Jourdain et Martin Le Pape associent leur expertise, leur engagement et leur talent afin de porter haut les couleurs de la Cornouaille ! Nous leur souhaitons, ainsi qu'à tous les skippers, une édition à la hauteur de leurs investissements, et en tous les cas, inoubliable !

Jean-François GARREC Président de la CCI Quimper Cornouaille
1er vice-Président de la CCI Bretagne, Membre du bureau de CCI France

SOMMAIRE

#1 ÉDITO DU PRÉSIDENT

#2 PARTENAIRES ESPACE CCI

#2 LES ESPACES CCI SUR LE VILLAGE TRANSAT

#3 PROGRAMME DU 29 MARS AU 6 AVRIL

#3 LA PÊCHE FRAÎCHE À L'HONNEUR

#4 UN PÔLE « INNOVATION CORNOUAILLE »

#4 LES COMMERCANTS & RESTAURATEURS EN FÊTE !

#5 UNE CUISINE « IALYS » DÉDIÉE AUX ANIMATIONS CULINAIRES

#5 LE PÔLE ALIMENT « IALYS », C'EST QUOI ?

#6 SALON NAUTIQUE A QUAI - LES CHANTIERS CORNOUAILLAIS S'EXPOSENT !

#6 ÉQUIPAGES // UN BATEAU « LA CORNOUAILLE » ROLAND JOURDAIN & MARTIN LE PAPE

PARTENAIRES - ESPACE CCI

Merci à l'ensemble de nos partenaires pour leur soutien et participation à la valorisation de la filière pêche, de l'innovation et de l'envie d'entreprendre en Cornouaille !

PARTENAIRES OFFICIELS

BMW, Capic Caillarec, Crédit Maritime, Guy Cotten, Krampouz, MCD Marée, Métro, Petite Plaisance de Cornouaille, Ricard, STEF, SILL

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

Comité Départemental des pêches maritimes du Finistère, État français, Europe (FEP), Ialys / Quimper Cornouaille Développement, Institut Nautique de Bretagne, Marinarium de Concarneau, PESCA, Pôle Mer Bretagne, SNSM, Technopôle Quimper Cornouaille, Valorial

SPONSORS DU BATEAU «LA CORNOUAILLE»

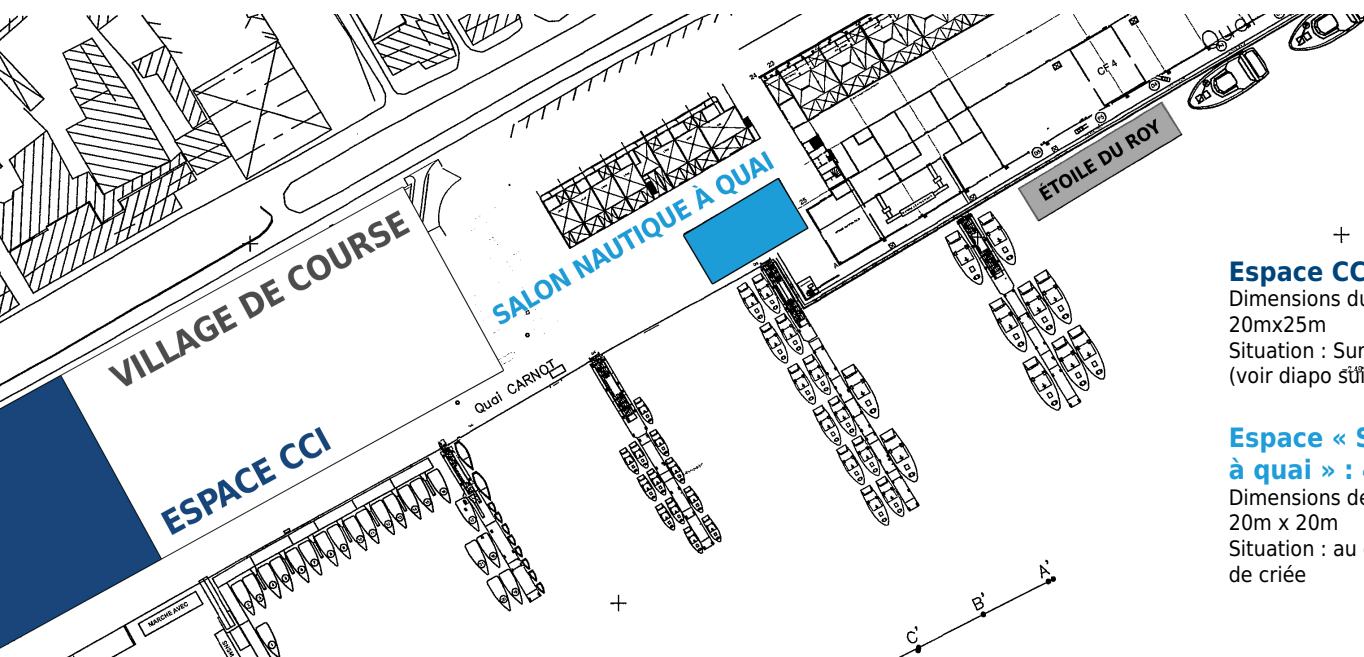
Bellocq Paysages, Cornouaille Port de pêche, Le Gall, Fruits Charnel, Restaurants le Crabe Marteau, STEF, Incitavert

ENTREPRISES & ORGANISMES ASSOCIÉS

Près de 100 acteurs du monde économique mobilisés à hauteur de 350 000 €

Parmi les entreprises présentes : ACCF Marine, Brasserie de Bretagne - Britt, Cafés Coïc, Crêperie St Eloi, Distillerie des Menhirs, Espace Vag, Fruits Charnel, Germicopa, Gonidec, Guyader, IDB Marine, JB Océane, Krampouz, Laiterie Le Gall, Larzul, Maison Dutertre, Manoir du Kinkiz, Marée Haute, Mareval, Marineo Aqua B, Meralliance, Pabouk, Pichavant, Poul, Restaurateurs Pointe Bretagne, Rider Marine, Sabella, SAUR, Traiteur de Cornouaille, Tri Martolod, Union des commerçants concarnois, Vin d'O...

LES ESPACES CCI SUR LE VILLAGE TRANSAT



+ Espace CCI : 500 m²

Dimensions du Chapiteau :
20m x 25m
Situation : Sur Parking CCI
(voir diapo suivante)

+ Espace « Salon Nautique à quai » : 400 m²

Dimensions de l'espace :
20m x 20m
Situation : au début du bâtiment de criée

LA PÊCHE FRAÎCHE À L'HONNEUR

- > Étai de poissons frais en direct du port, vivier de crustacés
En partenariat avec les professionnels du port de Concarneau et le Marinarium
- > **17h30** : Vente de poissons au profit de la SNSM

UN ESPACE 100% INNOVATION CORNOUAILLE

- > Savoir-faire et démarches innovantes d'entreprises cornouaillaises
En partenariat avec la Technopôle et le Pôle Mer Bretagne
- > Espace dédié « Guy COTTEN, 50 ans d'innovation »

UN SALON NAUTIQUE À QUAI

- > Les chantiers cornouaillais exposent sur le village de course !
- > Exposition d'un bateau d'aviron océanique, le « Tocade »
- > Présence à quai du vieux gréement «Le Corentin», ambassadeur du commerce maritime en Cornouaille

DES COMMERÇANTS & RESTAURATEURS EN FÊTE

- > Menus spéciaux, tarifs réduits, jeux concours, défilé de mode...
En association avec l'Union des commerçants de Concarneau

VENREDI 4 AVRIL

- > **Matinée France Bleu Breizh Izel**
Emissions en direct de l'espace CCI
- > **11h & 12h : Visite d'une société de mareyage**
Partenaire : Groupement Professionnel des Mareyeurs Expéditeurs
- > **11h30 : « Le produit du chef »**
Animation du chef Lionel HENAFF autour des produits de la mer
Partenaire : EDDU
- > **12h30 : Atelier relooking express**
- > **14h : Visite de la cale sèche et des engins de carénage**
Partenaire : Interprofession du Port de Concarneau
- > **De 14h30 à 17h : Découvrez la pêche côtière**
Visites de bateaux et présentation de matériel à quai
- > **14h30 & 17h : Visite de côtières et présentation de matériel à quai**
- > **16h : « Une recette - un chef »**
Démonstration du chef Jean-Paul BRÉMOND de « La Forge d'Antan »
- > **17h : Visite d'un chalutier de haute mer**
- > **18h : Apéro dégustation**
Partenaires : EDDU - Mareval
- > **18h / 18h15 : France Bleu Breizh Izel**
Emission sport en direct

SAMEDI 5 AVRIL

- > **7h30 : Visite guidée de la criée**
- > **Matinée France Bleu Breizh Izel**
Emissions en direct de l'espace CCI
- > **11h30 : « Le produit du chef »**
Animation du chef Lionel HENAFF autour des produits de la mer
Partenaire : Laiterie Le Gall
- > **De 14h30 à 17h : Découvrez la pêche côtière**
Visites de bateaux et présentation de matériel à quai
- > **14h30 & 17h : Visite de côtières et présentation de matériel à quai**
- > **16h : « Une recette - un chef »**
Démonstration du chef Philippe Hatte
- > **De 16h à 18h : France Bleu Breizh Izel**
Emission Breizh O'Pluriel en direct
- > **17h : Visite d'un chalutier de haute mer**
- > **18h : Apéro dégustation**
Partenaires : Britt - Traiteur de Cornouaille

DIMANCHE 6 AVRIL

- > **11h30 : « Le produit du chef »**
Animation du chef Lionel HENAFF autour des produits de la mer
Partenaire : Gemicopa
- > **12h : Apéro dégustation**
Démonstration du chef Frédéric ROUXEL de « Pen Ar Vir »
Partenaire : Larzul - Kerné
- > **16h : « Une recette - un chef »**
Démonstration du chef Frédéric ROUXEL de « Pen Ar Vir »

SAMEDI 29 MARS

- > **11h30 : « Le produit du chef »**
Animation du chef Lionel HENAFF autour des produits de la mer
Partenaires : Britt - Gemicopa
- > **16h : « Une recette - un chef »**
Démonstration culinaire avec Lionel HENAFF
- > **17h30 : Apéro dégustation**
Partenaires : Britt - Gonidec
- > **17h : Visite d'un chalutier de haute mer**

DIMANCHE 30 MARS

- > **11h : Émission Tébéo**
En direct de l'espace CCI
- > **11h30 : « Le produit du chef »**
Animation du chef Lionel HENAFF autour des produits de la mer
Partenaire : Atelier des saveurs
- > **12h30 : Atelier Algues**
Partenaire : An Dlmzel
- > **16h : « Une recette - un chef »**
Démonstration du chef Jean-François SICALLAC de « La Coquille »
- > **18h : Apéro dégustation**
Partenaires : Vin d'O - Guyader
- > **17h00 : Visite d'un chalutier de haute mer**

LUNDI 31 MARS

- > **11h & 12h : Visite d'une société de mareyage**
Partenaire : Groupement Professionnel des Mareyeurs Expéditeurs
- > **11h30 : « Le produit du chef »**
Animation du chef Lionel HENAFF autour des produits de la mer
Partenaire : Manoir de Kinkiz
- > **14h : Visite de la cale sèche et des engins de carénage**
Partenaire : Interprofession du Port de Concarneau
- > **16h : « Une recette - un chef »**
Démonstration du chef Jason BAYES de « L'Hôtel de la Pointe de Moustierlin »
- > **16h : Goûter local**
Partenaires : Crêtes St Éloi - Manoir de Kinkiz

MARDI 1ER AVRIL

- > **11h & 12h : Visite d'une société de mareyage**
Partenaire : Groupement Professionnel des Mareyeurs Expéditeurs
- > **11h30 : « Le produit du chef »**
Animation du chef Lionel HENAFF autour des produits de la mer
Partenaire : Marinoe
- > **14h : Visite de la cale sèche et des engins de carénage**
Partenaire : Interprofession du Port de Concarneau
- > **16h : « Une recette - un chef »**
Démonstration du chef Florent LE ROUX de « Buccin »
- > **16h : Goûter local**
Partenaires : Coïc - Coatalém
- > **18h : Conférence ISUGA - EMBA**
« Chine France : Histoire de relations gastronomiques »

MERCREDI 2 AVRIL

- > **11h & 12h : Visite d'une société de mareyage**
Partenaire : Groupement Professionnel des Mareyeurs Expéditeurs
- > **11h30 : « Le produit du chef »**
Animation du chef Lionel HENAFF autour des produits de la mer
Partenaires : Maison Dutertre - Gemicopa
- > **14h : Visite de la cale sèche et des engins de carénage**
Partenaire : Interprofession du Port de Concarneau
- > **16h : « Une recette - un chef »**
Démonstration du chef Hubert JAN du Bistrot « Chez Hubert »
- > **16h : Goûter local**
Partenaires : Maison Dutertre - Poult

JEUDI 3 AVRIL

- > **11h & 12h : Visite d'une société de mareyage**
Partenaire : Groupement Professionnel des Mareyeurs Expéditeurs
- > **11h30 : « Le produit du chef »**
Animation du chef Lionel HENAFF autour des produits de la mer
Partenaires : Coïc - Escargots de Cornouaille
- > **14h : Visite de la cale sèche et des engins de carénage**
Partenaire : Interprofession du Port de Concarneau
- > **16h : « Une recette - un chef »**
Démonstration du chef Arnaud LEBOSSE de « L'Amiral »
- > **16h : Goûter local**
Partenaires : Coïc - Mr Jegou Kouign

LA PÊCHE FRAÎCHE À L'HONNEUR : EXPOSITION, VISITES, DÉGUSTATIONS !



La pêche et le nautisme, deux mondes qui, à l'occasion de la TRANSAT AG2R LA MONDIALE, se rencontrent en un lieu emblématique de l'identité cornouaillaise, le port de Concarneau. Pour cette édition 2014, la CCI Quimper Cornouaille a souhaité mettre en lumière la filière pêche : des entreprises, des savoir-faire et des produits de la mer qui font la renommée de notre territoire, en France comme à l'étranger !

Du 29 mars au 6 avril, plusieurs animations et temps forts liés à la pêche seront proposés aux visiteurs sur l'espace CCI et sur le port. Grâce au soutien et à la collaboration de plusieurs partenaires – PESCA Cornouaille, Comité Départemental des Pêches Maritimes, Marinarium de Concarneau, patrons pêcheurs et entreprises de mareyage, SNSM – le programme s'annonce riche et diversifié !



UN PÔLE « INNOVATION CORNOUAILLE »

En partenariat avec la Technopôle Quimper Cornouaille et les pôles de compétitivité bretons « Pôle Mer » et « Valorial », des entreprises innovantes du territoire présenteront leurs savoir-faire et nouveautés. À l'occasion des 50 ans de l'entreprise Guy COTTEN, un espace entièrement dédié « Guy Cotten, 50 ans d'innovation » sera installé au cœur du pôle innovation.



LES COMMERÇANTS & RESTAURATEURS EN FÊTE !

À l'invitation de la CCI et en partenariat avec l'Union des Commerçants de Concarneau, les commerces et restaurants de Concarneau se joignent aux animations et festivités de la semaine Transat AG2R LA MONDIALE à Concarneau. **Plus de 20 restaurants et 25 commerçants partenaires proposeront :**

- > Des bons plans et réductions
- > Des ateliers « algues » ou « relooking express » sur l'espace CCI
- > Un jeu concours avec des lots à gagner
- > Un défilé au cœur du village de course
- > Des offres spéciales « Un menu acheté, le 2nd à 50% »
- > Des menus spéciaux « Transat »

UNE CUISINE « IALYS » DÉDIÉE AUX ANIMATIONS CULINAIRES



La Cornouaille est une terre d'innovation...et de saveurs ! Tout au long de la semaine, des démonstrations et dégustations culinaires viendront animer l'espace cuisine IALYS, sur des créneaux quotidiens de 11h30, 16h, 17h et/ou 18h.

Plus de 20 entreprises phares de l'industrie agroalimentaire locale ont répondu présents à l'invitation de la CCI Quimper Cornouaille, et présenteront leurs produits à déguster « nature » ou sublimés dans des recettes de chefs.

À 11h30, le chef renommé Lionel Hénaff sélectionnera le meilleur de la pêche fraîche du jour et se prêtera au jeu des associations de textures et de saveurs, en intégrant des ingrédients d'entreprises partenaires. Avis aux gourmets, venez découvrir des recettes telles que « Belles Langoustines, jus de pomme à cidre, céleri et pomme verte » ou « Carrelet fritto misto, ketchup de poivron, Glace à la pomme de terre » !

À 16h, un chef (différent chaque jour) de l'association Restaurateurs Pointe Bretagne réalisera en un plat gastronomique spécialement créé pour l'occasion.

Enfin, pour clore la journée en beauté, des goûters ou apéritifs aux saveurs locales seront proposés, à consommer en toute modération !

LE PÔLE ALIMENT « IALYS » C'EST QUOI ?



En lançant la démarche de pôle aliment ialys, Quimper Cornouaille Développement a initié une dynamique collective destinée à l'ensemble des acteurs de l'aliment de l'amont à l'aval.

IALYS s'exprime sous la forme d'un partenariat qui réunit les acteurs locaux autour d'une ambition commune : positionner et faire reconnaître la Cornouaille pour ses savoir-faire dans l'aliment et en faire un atout.

Un axe « Professionnels » s'adresse aux entreprises et aux services liés : recherche, innovation, formation. Il a pour objectif de développer les initiatives et l'innovation.

Un axe « Grand public » répond aux besoins de promotion des acteurs à travers des événementiels tels Billig®, la fête des crêpes ou le Cornouaille gourmand, et aussi à travers un projet de centre grand public de l'alimentation, porté par Quimper Communauté.

Ce centre aura pour vocation à devenir la vitrine du territoire.



SALON NAUTIQUE A QUAI LES CHANTIERS CORNOUAILLAIS S'EXPOSENT !



Le monde de la voile et les médias réunis sur le port de Concarneau pendant plus d'une semaine...quel meilleur contexte pour vous présenter les dernières nouveautés des chantiers nautiques locaux ?

Les visiteurs pourront découvrir la créativité et le savoir-faire de constructeurs qui savent répondre aux besoins des navigateurs les plus exigeants, tant sur le plan de la croisière que du cabotage, de la pêche ou de la plongée sous-marine. En clin d'œil avec ses coques en bois, l'Association de la Petite Plaisance de Cornouaille aura le plaisir d'exposer deux modèles traditionnels, ainsi qu'un bateau d'aviron océanique, le Tocado. À noter que ce bateau prendra, en octobre

2014, le départ d'une course transatlantique en aviron extrêmement exigeante, la Rames Guyane. Au programme : 2600 milles nautiques entre le Sénégal et le port de Cayenne, et 40 à 60 jours de traversée sans escale ni assistance ! Souhaitons à son propriétaire, Didier Torre, de vivre une belle aventure avec ce projet.

EXPOSANTS : Espace Vag (Concarneau), IDB Marine (Trégunc), Marée Haute (Trégunc), Pabouk (Gouesnac'h), Pichavant (Loctudy), Rider Marine (Quimperlé)

REPÈRES LA FILIERE NAUTIQUE EN CORNOUAILLE

250 établissements
Plus de 1000 emplois
1 pôle de formation Finistère-Course au large
7 ports de plaisance et 16 zones de mouillages

ÉQUIPAGES // UN BATEAU « LA CORNOUAILLE » ROLAND JOURDAIN & MARTIN LE PAPE



À l'initiative de Jean-François Garrec, Président de la CCI Quimper Cornouaille, plusieurs entreprises du territoire se sont lancées dans l'aventure de la Transat AG2R LA MONDIALE aux côtés des skippers Roland Jourdain et Martin Le Pape, à seulement quelques semaines du départ de course.

Premier sponsor, le spécialiste de l'aménagement paysager Bellocc Paysages a été rapidement rejoint par les entreprises et marques « Charnel » (Commerce de fruits en gros et détail), TFE (transports), LE GALL (produits laitiers), Le Crabe Marteau (restaurants), INCITAVERT (solutions et produits pour le paysage, l'horticulture et le jardin) ainsi que la CCI via « Cornouaille

Port de Pêche ». Outre la passion de la voile, le goût du challenge, et le désir de porter haut et fort les couleurs de l'économie cornouaillaise au-delà des mers, un fil rouge unit ces 7 sponsors à leur équipage : l'engagement dans une économie plus solidaire et respectueuse de l'environnement. Visiteurs, entreprises et marins, soutenons cette empreinte « verte » au milieu de la grande bleue !

**PRENEZ DATE ! Le baptême du bateau aura lieu le jeudi 3 avril vers 18h00
Parrain officiel, le chanteur français Philippe Lavil**

CONTACT PRESSE

CCI QUIMPER CORNOUAILLE

Yann DUCLOS

02 98 98 29 94

yann.duclos@quimper.cci.fr



CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE QUIMPER CORNOUAILLE - 145 avenue de Keradennec - CS 76029 - 29330 Quimper Cedex - 02 98 98 29 29

//////////////////// WWW.QUIMPER.CCI.FR