

# DOSSIER DE PRESSE



**Découvrez  
toutes les saveurs  
de la Bretagne**

**Salon International  
de l'Agriculture de Paris**

25 février au 4 mars 2012

Porte de Versailles

Hall 7.1 - Stand J08

terres  
& mers  
de Bretagne

# Sommaire

≡	<b>Bienvenus en Bretagne</b>	<b>p.02</b>
≡	<b>Interview croisée</b>	<b>p.03</b>
≡	<b>Invitation en Terres &amp; Mers de Bretagne...</b>	<b>p.08</b>
≡	<b>Programme des animations</b>	<b>p.10</b>
≡	<b>Près de 30 entreprises bretonnes exposantes vous invitent à découvrir les saveurs de la Bretagne</b>	<b>p.15</b>
≡	<b>Les produits fermiers à l'honneur</b>	<b>p. 17</b>
≡	<b>Concours Général Agricole : l'heure des finales</b>	<b>p.21</b>
≡	<b>Un partenariat, des partenariats</b>	<b>p.23</b>
≡	<b>Terres &amp; Mers de Bretagne : Données clés</b>	<b>p.34</b>
≡	<b>Contacts Presse</b>	<b>p.35</b>

# Bienvenus en Bretagne



Première région agricole, première région de pêche, première région maritime, première région agroalimentaire : la Bretagne se distingue par ses productions alimentaires. Elles sont un pilier incontournable de notre région, un pilier dont nous sommes fiers. Elles font vivre notre économie et enrichissent notre culture et notre art de vivre. Il était donc inévitable de voir se rapprocher agriculteurs et pêcheurs, terriens de l'*argoad* et marins de l'*armor*, afin de présenter ensemble le meilleur de ce que la Bretagne peut offrir. Ces femmes et ces hommes ont en commun la passion de leurs métiers et de leurs territoires. Cette passion pour les Terres et Mers de Bretagne, ils sont venus vous la faire partager.

Pour le Conseil régional il était naturel de soutenir et d'accompagner l'initiative conjointe de ces deux univers qui se côtoient si souvent dans notre région. Rassemblés, ils vous donnent un aperçu de ce qu'est l'esprit breton : un mélange parfois surprenant d'enracinement et d'ouverture au monde, un esprit contagieux puisque tous ceux qui nous rendent visite n'ont qu'une hâte, y revenir.

Alors vous aussi, n'hésitez plus, laissez-vous gagner par les Terres et Mers de Bretagne, goûtez ce qui fait le sel de notre région, et venez nous rendre visite.

Bienvenus en Bretagne ! Degemer Mad e Breizh !

**Jean-Yves Le Drian**  
Président de la Région Bretagne

# Interview croisée

## Terres & Mers de Bretagne au Salon International de l'Agriculture : les agriculteurs et les pêcheurs bretons à Paris



**Jacques Jaouen,**  
Président de la Chambre d'Agriculture de Bretagne.



**André LE BERRE,**  
Président du Comité Régional des Pêches Maritimes et  
des Elevages Marins de Bretagne

Pour la 6<sup>ème</sup> année consécutive, la Bretagne sera présente sous la bannière « Terres & Mers de Bretagne » : quels sont les objectifs de ce partenariat ?

**Jacques Jaouen** : « Le point commun fondamental entre l'ensemble des partenaires techniques et financiers que nous fédérons, c'est que nous aimons la Bretagne et que nous souhaitons le partager avec le grand public qui se rend sur le Salon. Si nos paysages ruraux et côtiers sont si beaux, c'est bien entendu grâce aux **atouts naturels** dont nous disposons, mais c'est aussi et surtout parce que **nos territoires sont vivants**. La Bretagne est belle naturellement, les hommes et les femmes qui y vivent et y travaillent, la subliment. Rappelons qu'un des piliers fondamentaux de **notre économie régionale** est le fruit du travail produit par les filières de l'agriculture et de la pêche.

Par ailleurs, la qualité de l'alimentation, la préservation de l'environnement et des ressources, la formation, l'attractivité des métiers et la création de nouveaux bassins d'emplois sont des **enjeux partagés entre les filières bretonnes de la terre et de la mer**.

Ce partenariat nous permet d'être mieux entendus pour faire connaître ce qu'est notre travail quotidien, de mieux cerner nos contraintes, nos méthodes de production et, surtout, les orientations que nous prenons pour allier rentabilité, emploi et meilleure prise en compte des paramètres environnementaux.

C'est également un **grand moment de convivialité** entre les gens de la Terre et de la Mer qui partagent les mêmes valeurs de courage, de respect, de solidarité, de travail et d'amour du métier. Cette convivialité et ces valeurs, nous souhaitons les partager avec les visiteurs de tous horizons qui se déplacent au Salon de l'Agriculture. C'est un rapport de cœur avant d'être un rapport économique ».

**André Le Berre** : « Nos secteurs d'activités sont confrontés à des **problématiques communes**, comme le maintien de nos activités dans un contexte de réforme des politiques communautaires (la PAC et la PCP) et de leurs instruments financiers. La présence de l'agriculture et de la pêche au salon de l'agriculture est l'occasion de **parler d'une voix commune** pour promouvoir nos métiers et nos produits. C'est également la possibilité de défendre et expliquer notre implication pour une pêche et une agriculture durables.

Notre partenariat lors de ce salon nous permet **d'améliorer et de renforcer la cohabitation entre nos activités**, de réfléchir sur les problématiques communes, et d'agir ensemble ; ce qui nous donne une force supplémentaire. Notre stand « Terres et Mers de Bretagne » est un réel **lieu d'échanges et de discussions** entre nos structures.

La récente loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche a conduit à intégrer le secteur de la pêche au Code rural désormais Code rural et de la pêche maritime. Cela confirme la nécessaire collaboration entre nos deux secteurs.

De plus, le soutien du Conseil Régional de Bretagne nous permet de créer un stand attractif et convivial, adéquat pour valoriser nos produits et activités ainsi que tous les atouts du territoire breton. »

## En 2012, quel est l'enjeu de cette présence à Paris ?

**Jacques Jaouen** : « La pêche et l'agriculture bretonnes sont aujourd'hui une source inépuisable de questionnements, d'exemples et d'applications allant dans le sens d'une meilleure prise en compte de l'environnement sans négliger les besoins alimentaires de demain.

Nos filières doivent **constamment s'adapter** aux réglementations et aux exigences nouvelles des consommateurs en terme de qualité et de sécurité alimentaire notamment.

La perception qu'a le grand public de ces activités majeures en Bretagne n'est pas le juste reflet de la réalité. Par ailleurs, l'agriculture et la pêche ont besoin de :

- ≡ **former** des personnes compétentes afin de créer des emplois indispensables pour nourrir la population,
- ≡ **favoriser l'installation de nouveaux venus dans la profession, d'être innovants et créatifs** pour continuer à avancer, et de **mieux informer** sur ses différents métiers pour être attractifs. Nous pouvons compter sur le soutien précieux du Conseil régional de Bretagne pour être présent sur le Salon et répondre à ces enjeux. »

**André Le Berre** : « La pêche et l'agriculture bretonnes souffrent d'une image parfois négative dans les médias. La filière pêche régionale se trouve aujourd'hui à la croisée des chemins, entre les problématiques énergétiques et environnementales et une nécessaire évolution de ses pratiques et de sa gouvernance.

C'est aussi la possibilité de présenter les métiers de la pêche, nos modes de régulation de l'accès à la ressource pour informer le grand public sur ce secteur parfois contesté car méconnu.

Notre présence à Paris nous permet d'aborder et d'expliquer ces différents sujets au grand public et de communiquer sur les produits de la pêche bretonne. Nous voulons créer un **espace de dialogue avec le grand public**.

C'est aussi la possibilité de présenter les métiers de la pêche, nos modes de régulation de l'accès à la ressource pour informer le grand public sur ce secteur parfois contesté car méconnu. Notre présence résulte de notre mission relative à la gestion des ressources marines, la représentation des professionnels et la défense des intérêts de la filière, en lien avec les Comités Départementaux (CDPMEM) et le Comité National (CNPMEM) »

## Concrètement, comment organisez vous la présence de vos filières ?

**Jacques Jaouen** : « Cette année encore, nous souhaitons **mettre nos produits en avant**. Nous avons la volonté de montrer aux visiteurs du Salon de l'Agriculture la **diversité de notre agriculture et la qualité des produits** qui en sont issus.

Pour la 2<sup>ème</sup> fois, nous allons mettre en avant les produits bretons médaillés au concours général agricole via une vitrine de présentation dédiée et l'organisation de dégustations, pour illustrer la richesse et la qualité de nos productions.

Nous voulons également mettre en avant la capacité d'innovation de l'agriculture bretonne. Aussi, nous mettrons également en avant une sélection de produits fermiers innovants issus d'une quinzaine d'exploitations»

**André Le Berre** : « Cette année, nous souhaitons mettre **les femmes et les hommes qui font la pêche maritime bretonne au centre** de notre communication.

Cela se concrétise par une journée consacrée à la promotion des métiers, mais également la promotion des produits de la pêche notamment avec un **étal de poissons, constitué chaque matin** par un poissonnier artisan.

Ce dernier effectue également des démonstrations de filetage au fil des journées et des ventes au profit de la Société Nationale de Sauvetage en Mer en mode « **Criée** ». Nous présentons des produits de la pêche bretonne qui souffrent de méventes et/ou de méconnaissance du grand public.

Cet étal de poissons entiers retient l'intérêt des visiteurs qui ne connaissent plus l'aspect des poissons, présentés généralement en filets sur les étals des poissonneries, ce qui nous permet en sus **d'expliquer les différences de prix** entre la vente sous les criées et la vente finale aux consommateurs. »

Enfin, nous **mettons en valeur nos missions en tant que structure professionnelle**. Tous les acteurs de la filière Pêches Maritimes seront représentés : CDPMEM, organisations de producteurs, poissonniers, mareyeurs, filière qualité... ; ce qui nous permettra de mener une communication globale sur le secteur. »

**Une journée sera également dédiée à l'évènement Brest 2012** où l'agriculture et la pêche renouvèleront leur collaboration. Le salon nous permettra d'inviter les visiteurs à nous rejoindre pour cette grande fête maritime.

**« Quels messages et quelles images souhaitez-vous faire passer ? »**

**Jacques Jaouen** : « La population bretonne est viscéralement **attachée au maintien des activités agricoles et maritimes** sur son territoire et est **consciente des enjeux majeurs** que portent aujourd'hui les gens de terre et de mer pour le monde de demain. Nous voulons faire **partager cet attachement** à l'ensemble des français qui visitent le SIA, et notamment au public citadin parisien qui consomme quotidiennement les produits issus de notre travail, sans pour autant en être conscient. Le contact direct avec les visiteurs est très important et très positif, beaucoup de personnes qui viennent nous voir sont fières de nous dire qu'elles sont des enfants ou petits enfants d'agriculteurs ! L'agriculture est bien au cœur de notre société. »

**André Le Berre** : « **Des pêcheurs responsables pour une pêche durable**. Les professionnels ont mis en place depuis de nombreuses années, des bonnes pratiques de pêche et de gestion des ressources, bien que celles-ci semblent peu connues du grand public. Ce salon est l'occasion pour nous d'en discuter et de les mettre en avant afin de revaloriser l'image du secteur. Les pêcheurs sont, en effet, les premiers concernés par la qualité de l'environnement et la bonne gestion des ressources. Excellent salon 2012 à tous ! »



**1<sup>ère</sup> région agricole, maritime et agroalimentaire française**, la Bretagne proposera **tous les jours**, du 25 février au 4 mars, sur son espace "Terres & Mers de Bretagne" dans le Hall 7.1 du salon de l'agriculture :

- ≡ **Des découvertes gastronomiques entre Terres & Mers :**  
dégustations de produits frais (poissons, viandes, légumes, coquilles Saint Jacques, pousse pieds, recettes à base de cidre breton...) ou cuisinés par notre chef breton Alain Bunoult.
- ≡ **Des animations ludiques & pédagogiques pour petits & grands :**
  - **des échanges permanents avec les professionnels de la terre et de la mer**, qui viendront spécialement sur le salon pour échanger avec les visiteurs, parler de leur métier, leur apprendre à reconnaître les poissons ou encore à déguster leurs productions...
  - **un quiz interactif et ludique** avec au programme des questions pour tous, sur les milieux, les produits, les métiers et la culture bretonne et des cadeaux à gagner.
- ≡ **Une mine d'infos pour préparer ses prochaines vacances en Bretagne** à la ferme, en campagne ou à la mer avec le réseau Bienvenue à la ferme Bretagne et Gîtes de France.
- ≡ **Un programme d'animations variées** pour que la Bretagne crée l'évènement tous les jours dans le Hall des régions de France.



# Programme des animations

## Des animations tous les jours pendant le salon de l'agriculture sur l'espace Terres & Mers de Bretagne

### → Samedi 25 février

**A partir de 16h**

**Venez danser**, en Terres & Mers de Bretagne, au son des Bagadoù, en partenariat avec le Festival Interceltique de Lorient. Un avant goût du prochain festival (3 au 12 Août 2012) dédié cette année à l'Acadie, l'âme francophone du Canada Atlantique.



### → Dimanche 26 février

**A partir de 16h**

**Venez danser**, en Terres & Mers de Bretagne, au son des Bagadoù, en partenariat avec le Festival Interceltique de Lorient. Un avant goût du prochain festival (3 au 12 Août 2012) dédié cette année à l'Acadie, l'âme francophone du Canada Atlantique.



**Toute la journée**

La **Farine Qualité Bretagne** et l'**AOP cidre de Cornouaille** sont à l'honneur en Terres & Mers de Bretagne. Venez découvrir ces filières & déguster ces produits.



## → Lundi 27 février

**10h30 & 15h**

**Démonstration de filetage** (mise en filets) de poisson par un professionnel de la marée



**13h00**

**Cérémonie** de récompense des bouchers adhérents de l'association **l'autre Pays de la Blonde d'Aquitaine**.

**17h00**

Venez assister à la **créée du Salon de l'Agriculture !**

**Toute la journée**

Les **Label Rouge « Veau Bretonin » & « Bœuf Blond de nos prés »** sont à l'honneur en Terres & Mers de Bretagne. Venez découvrir ces filières & déguster ces produits.



## → Mardi 28 février

### Journée spéciale formation

**10h30 & 15h00**

**Démonstration de filetage** (mise en filets) de poisson par un professionnel de la marée.

**14h00**

**Venez rencontrer des femmes aux champs.**

4 étudiantes en formation agricole, 5 agricultrices du Trégor, passionnées d'élevage et d'agriculture, présenteront en chanson leurs métiers. Venez échanger avec elles !



**Dès 18h00**

Retrouvez sur le stand « Terres & Mers de Bretagne », le **palmarès complet du Concours Général Agricole 2012**.



TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE

Hall 7.1 Stand J08

Paris Porte de Versailles - du 25 février au 4 mars 2012

- 11 -

## Toute la journée

Venez à la rencontre de la Fédération des Comités des Pêches du Finistère et du CFA de Lorient pour discuter des métiers de la pêche et des poissonniers. Echanges et quizz vous permettront de **découvrir les métiers qui font la pêche bretonne !**



L'Agneau « **AOC Prés Salés du Mont Saint Michel** » & le **Label Rouge « Veau Bretonin »** sont à l'honneur en Terres & Mers de Bretagne. Venez découvrir ces filières & déguster ces produits.



## → Mercredi 29 février

### Journée officielle de la Bretagne

#### 09h30

La **Bretagne est à l'honneur sur cuisine TV**. Au programme, une rencontre, autour du saumon fumé, entre **Eric Leautey** (cuisinier) & **le fumage d'Arzon**.



#### 10h30 & 15h00

**Démonstration de filetage** (mise en filets) de poisson par un professionnel de la marée.

#### De 14h00 à 16h00

Les représentants des Chambres d'Agriculture de Bretagne, du Comité Régional des Pêches, du Conseil Régional de Bretagne, accompagnés de leurs partenaires du village « Terres & Mers de Bretagne » des Tonnerres de Brest **visiteront le salon de l'Agriculture**. Du Hall 1 au Hall 7.1, ils iront à la rencontre des éleveurs et des exposants bretons.



**Dès 16h00**

Après le salon de l'agriculture, paysans et pêcheurs bretons se retrouveront du 13 au 18 juillet aux

**«Tonnerres de Brest 2012»**



- ≡ **Jean-Yves Le Drian**, Président du Conseil régional de Bretagne,
- ≡ **Jacques Jaouen**, Président de la Chambre régionale d'agriculture de Bretagne,
- ≡ **André le Berre**, Président du Comité Régional des Pêches Maritimes de Bretagne,
- ≡ **François Cuillandre**, Maire de Brest, Président de Brest métropole océane et de Brest Evénements Nautiques,

en présence de **Laury Thilleman**, Miss France 2011, ambassadrice du Crédit Agricole dans le cadre des Tonnerres de Brest 2012

vous présenterons les contours du village Terres & Mers de Bretagne autour d'un **cidre d'honneur** offert par **l'association cidricole bretonne**.

**17h00**

Venez assister à la **créée du Salon de l'Agriculture !**

**→ Jeudi 1<sup>er</sup> mars**

**10h30 & 15h00**

**Démonstration de filetage** (mise en filets) de poisson par un professionnel de la marée.

**Toute la journée**

L'AOC « **Oignon de Roscoff** » est à l'honneur en Terres & Mers de Bretagne. Venez découvrir ces filières & déguster ces produits.



**→ Vendredi 2 mars**

**10h30 & 15h00**

**Démonstration de filetage** (mise en filets) de poisson par un professionnel de la marée.



**17h00**

Venez assister à la **créée bretonne du Salon de l'Agriculture !**

TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE

Hall 7.1 Stand J08

Paris Porte de Versailles - du 25 février au 4 mars 2012

- 13 -

**Dès 19h00**

**Venez danser**, en Terres & Mers de Bretagne, au son des Bagadoù, en partenariat avec le Festival Interceltique de Lorient.

**Jusqu'à 23h00**

Vivez au rythme de l'agriculture, à l'occasion de la Nocturne du salon : **une soirée pour découvrir, en plein cœur de Paris, toutes les saveurs des produits bretons !**

**Toute la journée**

Le **Cidre Label Rouge « Royal Guillevic »** et la démarche **CCP « Cochon de Bretagne »** sont à l'honneur en Terres & Mers de Bretagne. Venez découvrir ces filières & déguster ces produits.



**→ Samedi 3 mars**

**De 16h00 à 18h00**

**Venez danser**, en Terres & Mers de Bretagne, au son des Bagadoù, en partenariat avec le Festival Interceltique de Lorient.

**Toute la journée**

L'**IGP Farine de blé noir** sera à l'honneur en Terres & Mers de Bretagne. Venez découvrir cette filière & déguster des galettes.



**→ Dimanche 4 mars**

**De 14h00 à 16h00**

**Venez danser**, en Terres & Mers de Bretagne, au son des Bagadoù, en partenariat avec le Festival Interceltique de Lorient.



**17h00**

Venez assister à la dernière **créée bretonne du Salon de l'Agriculture 2012 !**

**Et tous les jours, des quizz, des dégustations, des rencontres...**

**Rendez-vous Hall 7.1 Stand J 08**

TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE

Hall 7.1 Stand J08

Paris Porte de Versailles - du 25 février au 4 mars 2012

- 14 -

# 30 exposants bretons

**Près de 30 entreprises bretonnes : agriculteurs, biscuitiers, brasseurs, cidriers, charcutiers, confiseurs, éditeurs, ostréiculteurs, pêcheurs,... vous invitent à venir découvrir les saveurs de la Bretagne au salon de l'agriculture !**

## **FRIANDISES À CROQUER**

- ≡ La Biscuiterie des Vénètes
- ≡ Biscuiterie Jain - Galettes de Ste Anne la Palud
- ≡ Biscuiterie Louis Le Goff
- ≡ Eric Elie
- ≡ Crêperie Colas
- ≡ Les Comptoirs de Saint-Malo
- ≡ Les Sucettes du Val André
- ≡ Ty Glazig

## **LA PÊCHE À SAVOUSER**

- ≡ La Pêche Maritime du comité des pêches du Morbihan

## MOMENTS À PARTAGER

- ≡ Brasserie Coreff
- ≡ BRITT - Brasserie de Bretagne
- ≡ Brasserie Lancelot
- ≡ Ets Chapron Cidre Sorre
- ≡ Editions Astoure
- ≡ La bolée du breton
- ≡ La Maison du Cidre en Presqu'île de Rhuy
- ≡ Le Moulin de Charbonnière
- ≡ Les Celliers Associés

## TERROIR À DÉGUSTER

- ≡ L'Andouillerie du Château
- ≡ Délices de la Presqu'île et Saloir de Josselin
- ≡ Ferme fromagère de Suscinio
- ≡ Le Fumage Artisanal d'Arzon
- ≡ Les Huîtres de Locmariaquer
- ≡ Les Escargots d'Escar'Breizh
- ≡ Les Viviers du Pont de Banastère
- ≡ Tallec

## NOS PARTENAIRES

- ≡ Association l'Autre Pays de la Blonde d'Aquitaine
- ≡ Association Cidricole Bretonne
- ≡ Bienvenue à la Ferme Bretagne
- ≡ Bovin Qualité Bretagne
- ≡ Cidref
- ≡ SAS Le Cochon de Bretagne
- ≡ Farine Qualité Bretagne
- ≡ G.I.E Royal Guillevic
- ≡ Gites de France Bretagne
- ≡ Ovi Ouest
- ≡ Syndicat de l'AOC Oignon de Roscoff
- ≡ AOC Prés-salés du Mont Saint Michel

TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE

Hall 7.1 Stand J08

Paris Porte de Versailles - du 25 février au 4 mars 2012

- 16 -

# Les produits fermiers innovants à l'honneur

D'après le dernier recensement agricole 11% des exploitations agricoles bretonnes commercialisent tout ou partie de leur production en circuits courts (source : Agreste, RGA 2010) ; un chiffre en constante augmentation.

Pour la première fois cette année, les Chambres d'Agriculture de Bretagne ont souhaité offrir une vitrine médiatique à ces producteurs fermiers bretons.

## L'angle retenu : l'innovation et l'originalité !

Nos objectifs :

- ≡ offrir une vitrine médiatique aux producteurs fermiers pendant la semaine de l'Agriculture,
- ≡ mettre en avant la créativité et la capacité d'innovation des producteurs fermiers bretons,
- ≡ permettre aux producteurs de développer de nouveaux marchés,

**15 producteurs** ont répondu à cette première édition. Après analyse des dossiers, **13 produits** répondants à des critères d'innovation (aspect original, saveurs inhabituelles, nom du produit, emballage, recette,...) ont été retenus.



Ils seront présentés, pendant le salon de l'Agriculture, dans la vitrine saveurs agricoles du stand « Terres & Mers de Bretagne » et des dégustations seront proposées aux visiteurs

TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE

Hall 7.1 Stand J08

Paris Porte de Versailles - du 25 février au 4 mars 2012

- 17 -

## Zoom sur ces produits et ces producteurs :

### ≡ Gelée de pommes bio aux épices

Un produit qui renouvelle la gelée de pommes traditionnelle en offrant de nouvelles saveurs aux consommateurs.

*Cidrierie de la Baie, Mme Rousseau Corinne, Planguenoual, 22*

*Exploitation cidricole, en agriculture biologique, et tourisme à la ferme (camping à la ferme, location d'ânes,...)*

### ≡ Terrine de bœuf

Une terrine peu grasse et surprenante par sa texture.

La gamme se décline autour de 6 parfums (piment d'Espelette, poivre vert, figue, pistache, forestière, nature)

*Ferme du lieuvy, Mme Levigner Marie Annick, Caden, 56*

*Exploitation herbagère, bovins lait et viande.*

### ≡ Tisquin

Un apéritif pomme-coing-miel. Un apéritif original qui intègre le coing, la spécialité de l'exploitation et vient ainsi se positionner entre le cidre et le chouchenn.

*La cave Tisquin, M. Abraham Bertrand, Renac, 35*

*Exploitation arboricole (pommes, coings) et apicole.*

### ≡ Tzatziki fermier

Le Tzatziki est un fromage frais fermier au concombre. Il est composé de fromage frais de vache 0% de matière grasse et de concombre français. Il contient peu de conservateurs.

Une recette originale, élaborée en partenariat avec des crémiers/fromagers, à servir à l'apéritif ou en accompagnement des viandes grillées et des légumes.

*GAEC de la Laitière, Mme Beurel Gaëlle, Plessala, 22*

*GAEC laitier, transformation à la ferme.*

### ≡ Kipiti fermier

Le Ktipiti est un fromage frais fermier au poivron. Il est composé de fromage frais de vache 0% de matière grasse et de poivron français. Il contient peu de conservateurs. Une recette originale, élaborée en partenariat avec des crémiers/fromagers, à servir à l'apéritif ou en accompagnement des viandes grillées et des légumes.

*GAEC de la Laitière, Mme Beurel Gaëlle, Plessala, 22*

*GAEC laitier, transformation à la ferme.*

### ≡ **Rillettes de cailles**

Une rilette composée à 57% de viande de cuisses de caille, une recette unique sur le marché.

*Cailles de Chanteloup, M. Primault Gérard, Corps Nuds, 35*

*Accoupage, élevage et abattage de cailles, pigeons et faisans. Transformation à la ferme.*

### ≡ **Le Ruyet, gamme de pâtes au blé tendre**

La 1<sup>ère</sup> gamme de pâtes au blé tendre élaborée en France. Blé tendre issu de l'exploitation familiale et travaillé pour obtenir une recette unique qui se démarque de ses concurrents français et italiens.

*SARL Le Ruyet David, M. Le Ruyet David, Landevant, 56*

*Exploitation agricole, transformation du blé tendre en spécialités culinaires*

### ≡ **Œufs bio de truites fario**

De couleur or, craquants en bouche, les œufs de truites fario apportent aux consommateurs des saveurs nouvelles, très différentes des œufs de truites arc en ciel. Un produit rare à découvrir !

*Salmoniculture des Monts d'Arrée, M. Vincent Benoit, Huelgoat, 29*

*Salmoniculture, en agriculture biologique, production de saumons fumés et de caviar de truite.*

### ≡ **Confit de pétales de roses**

Gelée, très parfumée, élaborée à partir d'eau de rose et de pétales. Les roses utilisées dans cette recette sont des roses trémières rouges et roses foncées. Elle accompagnera délicatement les desserts.

*EARL de la Cavalerie, Mme Gicquel Fabienne, Saint Gonnelly, 56*

*Exploitation laitière, en cours de conversion à l'agriculture biologique ; transformation de produits de la ferme (huile de colza, confitures) et tourisme à la ferme (gîtes, chambres d'hôtes)*

### ≡ **Huile de Colza**

Souvent appréhendée comme un carburant, l'huile de colza est avant tout une huile originale, riche et savoureuse pour parfumer les vinaigrettes, les mayonnaises,... faites entrer dans votre cuisine un son odeur de moisson et son goût floral.

*EARL de la Cavalerie, Mme Gicquel Fabienne, Saint Gonnelly, 56*

*Exploitation laitière, en cours de conversion à l'agriculture biologique ; transformation de produits de la ferme (huile de colza, confiture) et tourisme à la ferme (gîtes, chambres d'hôtes)*

### ≡ **Tome de Rhuys au cumin**

Parfumée par l'ajout de graines de cumin dans le caillé, la Tome de Rhuys au cumin s'utilise fondue, en salade,... Une façon originale de redécouvrir ce produit emblématique de la presqu'île.

*Ferme fromagère de Suscinio, M. Bourvellec Gurvan, Sarzeau, 56*

*Exploitation laitière, transformation du en Tome de Rhuys, crème, beurre...*

### ≡ **Délices de la ferme de la moinerie**

Conserves de porcs fermiers « Cochons de la Rance », élevés selon les cahiers des charges Cohérence et Bleu-Blanc-Cœur. Des produits savoureux, au profil nutritionnel, riche en oméga 3.

*EARL de la moinerie, M. Lhermitte Pascal, Les champs Géraux, 22*

*Exploitation porcine, adhérente à Bleu Blanc Cœur, vente de viande porcine et de produits dérivés.*

### ≡ **La ferme du blavet**

Une gamme de yogourts bio (nature et fruits) élaborée pour permettre de pérenniser les emplois sur l'exploitation et pour répondre à une forte demande de produits bio et locaux. Les bases du développement durable.

*La Ferme du Blavet, M. Justome Gwénaél, Inzinzac Lochrist, 56*

*Ferme laitière, en agriculture biologique, transformation à la ferme.*

### ≡ **Kir breton**

Une recette emblématique des apéritifs bretons, un produit unique : nous sommes les seuls à proposer cette association.

*Celliers de la Ville Loyo, Mme Pecheux Jocelyne, Trédaniel, 22*

*Exploitation agricole polyculture / élevage / vergers (en conversion à l'agriculture biologique), production de cidre, jus de pomme et kir breton.*

### ≡ **Epice et chocolat**

Une ganache de chocolat (blanc ou noir) dopée par une infusion de Safran de Pludual et de crème fraîche. Laissez vous séduire par la découverte d'une nouvelle association, faites voyager vos papilles !

*Le Safran d'Armor, Mme Grosier Midy Blandine, Pludual, 22*

*Exploitation safranière. Vente de Safran pur et transformé.*

# Concours général agricole 2012 : l'heure des finales

## Le Concours général des produits

Du 25 au 28 février prochain,

**92**

**agriculteurs, ostréiculteurs, artisans & industriels bretons**  
participeront  
**aux finales du 121ème Concours Général Agricole.**

Depuis 2008, la Chambre d'Agriculture de Bretagne, soutenue par le conseil régional de Bretagne et la DRAAF Bretagne, accompagnent les lauréats du Concours Général Agricole en assurant la promotion du concours en aval des finales :

- Cérémonie de remise des médailles,
- Edition de guide,
- Mise en place de vitrines des produits médaillés,
- Signature de convention de partenariat avec la distribution (Enseigne Carrefour - Direction Régionale Bretagne) pour le référencement des produits médaillés,

Depuis 2010, les Chambres d'Agriculture de Bretagne assurent également l'organisation en amont des finales (prélèvements des produits)

## Le concours général des produits en quelques chiffres :

	Candidats		Médaillés	
	Nombre d'entreprises	Nombre de produits	Nombre d'entreprises	Nombre de produits
2008	85	263	44	76
2009	92	288	51	86
2010	89	305	47	85
2011	91	347	51	88
2012	92	370		

Ce palmarès brillant place la Bretagne au 4<sup>ème</sup> rang des régions françaises les plus médaillées (concours produits, hors concours des vins).

En 2011, le Concours Général Agricole a également primé l'excellence de la génétique bretonne et le travail des éleveurs bretons : avec 25 éleveurs et 29 animaux récompensés.

## Combien de médaillés en 2012 ?

Rendez-vous,  
sur le stand Terres & Mers de Bretagne,  
le mardi 28 février 2012 dès 18h00  
pour prendre connaissance du palmarès 2012 !

# Un partenariat, des partenariats

**Terres & Mers de Bretagne,  
un partenariat entre :**

- ≡ Les Chambres d'Agriculture de Bretagne**
- ≡ Le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Bretagne**

**Avec l'appui financier  
du Conseil régional de Bretagne**

**et le soutien de :**

- Armor Lux
- Association cidricole bretonne
- Bienvenue à la Ferme Bretagne
- Bretagne Développement Innovation
- Brest événements nautiques - Les Tonnerres de Brest
- CFA municipal de Lorient
- Fédération des Filières Qualité de Bretagne
- Festival Interceltique de Lorient
- Gîtes de France Bretagne
- Prince de Bretagne
- Pêcheurs de Manche et de l'Atlantique
- Seremor

### Armor Lux

**Plus qu'une marque, un art de vivre**

Depuis plus de 70 ans, Armor lux tricote, à Quimper, les mailles de son succès sur la qualité de ses vêtements et de ses sous-vêtements. Elle le doit à une maîtrise parfaite du coton et de la laine et à des collections renouvelées qui puisent leur inspiration dans les couleurs et les valeurs de la Bretagne.



Armor lux perpétue un savoir-faire d'exception et un style chic et authentique aujourd'hui reconnus de tous. Plus qu'une marque, Armor lux symbolise un art de vivre et des engagements éthiques au travers de ses lignes de produits en coton biologique et équitable.



**Armor lux, c'est 75 ans d'expérience,  
550 salariés, 40 boutiques et magasins  
et des valeurs : qualité, innovation et  
éthique.**

**Contact :**  
Tél. : 02 90 90 05 29  
[www.armorlux.com](http://www.armorlux.com)  
[contact@armorlux.com](mailto:contact@armorlux.com)



## Bienvenue à la ferme Bretagne

### L'ACCUEIL, LES SEJOURS ENFANTS, LA RESTAURATION, LES PRODUITS FERMIER

Près de 400 agriculteurs développent aujourd'hui l'accueil touristique sur leur exploitation et sont regroupés au sein de « Bienvenue à la Ferme », réseau et marque des Chambres d'Agriculture. Ce réseau a structuré un ensemble de prestations autour de quatre thématiques : gastronomie, hébergement, loisirs-découverte et service. Le nouveau concept « Hébergement à la ferme » est né de la nécessité de mieux valoriser la spécificité « ferme » de l'offre d'hébergement Bienvenue à la Ferme, et de positionner la Bretagne comme destination agritouristique. Ce concept permet d'accompagner les hébergeurs du réseau vers une plus grande personnalisation de leurs offres. Un positionnement autour de la valeur « être bien », exprime l'engagement de Bienvenue à la Ferme auprès de ses clients.



**Et si on allait à la ferme ?**  
Découvrez nos offres thématiques  
d'hébergement en Bretagne sur  
[www.bretagnealaferme.com](http://www.bretagnealaferme.com),  
rubrique « les actualités »

**Vivez la campagne de plus près !**

**Pendant le salon, tentez de gagner  
des réductions, des repas, des  
séjours dans les fermes du réseau**

**Contact :**  
Tel : 02 23 48 27 73  
[ubtr@bretagne.chambagri.fr](mailto:ubtr@bretagne.chambagri.fr)

## Brest évènements nautiques

### Fêtes Maritimes Internationales : Les Tonnerres de Brest 2012

Du 13 au 19 juillet 2012, tous les amoureux de la mer, du patrimoine maritime ont rendez-vous à Brest. Pendant près d'une semaine, des milliers de marins, des centaines de bateaux de toutes tailles participeront aux fêtes maritimes internationales de Brest "les Tonnerres de Brest 2012". Une exposition universelle vivante de la mer et du monde maritime qui fêtera en 2012 ses 20 ans d'existence.

Des grands voiliers aux répliques historiques, des unités de travail aux yoles, du canot aux trois-mâts majestueux, du remorqueur au paquebot, du mousse au vieux loup de mer, du capitaine de vaisseau au skipper professionnel, toutes les marines et tous les marins se rencontreront sur les quais de Brest pour un grand moment de partage, de découverte et d'échange.

Dans la pure tradition des gens de mer, le spectacle sera partout, à terre comme en mer, de jour comme de nuit. En journée, le ballet des bateaux en rade de Brest sera spectaculaire ; à quai, l'exposition de ces bijoux du patrimoine maritime international sonnera comme une invitation au voyage et les espaces thématiques d'animations, les spectacles, enchanteront petits et grands tout au long de la semaine.

A l'occasion de ce 20ème anniversaire, le Brésil, la Croatie, l'Éthiopie, la Galice, la Grande-Bretagne, l'Irlande, Madagascar, le Pays-Bas, la Suisse, le Vietnam... toutes les nations ou régions qui ont marqué l'histoire des fêtes maritimes internationales de Brest reviendront avec leurs embarcations et leurs animations les plus emblématiques. Une dimension internationale enrichie par la venue d'invités d'honneur pour cette 5ème édition : La Russie, le Mexique, Le Maroc, La Norvège et l'Indonésie.

Embarquer et naviguer sur de grands voiliers emblématiques, mettre le pied sur le pont de répliques historiques, descendre dans les coursives d'un bâtiment hydrographique et océanographique, admirer des yachts classiques sous voile, soyez aux premières loges de ce rassemblement authentique, vivant et populaire, du 13 au 19 juillet 2012.

## Bretagne Développement Innovation

### Filières alimentaires

Les filières alimentaires sont le premier secteur économique de la Bretagne, et rassemblent la pêche, l'agriculture et les industries alimentaires. Elles représentent plus de 170.000 emplois et près de 20 milliards d'euros de chiffres d'affaires.

BDI qui a pour mission la coordination, l'animation et la promotion des principales filières économiques bretonnes est évidemment fortement investi sur ce secteur.

Ses actions sont concentrées autour de 5 grands domaines : veille et prospective économique, animation du système d'innovation notamment en agroalimentaire (pôle de compétitivité, centres techniques, Innovacteur...), suivi de grappes et clusters d'entreprises du secteur, mise en œuvre du contrat de filière agroalimentaire régional auprès des entreprises et développement de l'attractivité du secteur (international, salons...).

C'est dans le cadre de ce dernier objectif, que Bretagne Développement Innovation a travaillé en lien étroit avec la Région Bretagne, la Chambre régionale d'agriculture de Bretagne et le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Bretagne pour proposer au public des produits bretons de qualité et ainsi valoriser et faire connaître les différentes filières alimentaires au Salon de l'Agriculture.

BDI a notamment assuré la coordination des partenaires présents sur le stand collectif aux couleurs de la marque Bretagne.

L'idée forte de cette présence au Salon de l'Agriculture est de développer une image renouvelée de l'agriculture, de la pêche et des produits alimentaires bretons auprès du grand public, visiteur essentiel du Salon et auprès des médias.

Ainsi, le dynamisme de l'agriculture bretonne, la force de la pêche bretonne, ou encore l'existence de nombreux produits sous signe officiel de qualité (farine de blé noir, oignon rosé de Roscoff, cidres, moules du Mont Saint Michel, viandes....), sont autant d'atouts à valoriser et à communiquer.

## BDI en bref

BDI, Agence régionale de développement et d'innovation, impulse une dynamique collective auprès des acteurs économiques bretons et joue un rôle d'animation et de coordination, au service de la stratégie régionale de développement économique et d'innovation.

Pour assurer ses missions, BDI s'appuie sur des métiers centrés sur la réflexion prospective, la gouvernance stratégique et opérationnelle, l'animation de réseaux, la veille et la conduite de programmes structurants.

Trois missions principales :

- ≡ La structuration de filières fortes pour plus de compétitivité,
- ≡ Le développement du potentiel d'innovation des entreprises,
- ≡ L'accroissement de l'attractivité et de la notoriété du territoire.



## Contacts :

### Bretagne Développement Innovation

**Jean Paul Simier**

Directeur filières alimentaires

tél : 02.99.84.85.31, mail : [jp.simier@bdi.fr](mailto:jp.simier@bdi.fr)

**Manon Le Nir**

Chargée de communication événementielle

tél : 02.99.84.85.30, mail : [m.lenir@bdi.fr](mailto:m.lenir@bdi.fr)

+ d'infos sur :  
[www.bdi.fr](http://www.bdi.fr)

## Fédération des Filières Qualité de Bretagne

La Fédération des Filières Qualité de Bretagne est une structure regroupant 13 filières alimentaires de qualité. Elles sont définies par un cahier des charges, contrôlé et vérifié par un organisme indépendant.

### Fruits et légumes :

- > Label Rouge cidre « Royal Guillevic »
- > AOP cidre « Cornouaille »
- > AOC «Oignon de Roscoff»
- > près de 90 producteurs
- > 11 transformateurs
- > 11 conditionneurs

### Céréales et produits issus de céréales :

- > IGP farine de blé noir de Bretagne
- > Label Rouge «Farine pour pain de Tradition Française» (en cours d'homologation)
- > 490 producteurs
- > 6 organismes stockeurs
- > 11 meunier

### Produits carnés :

- > Label Rouge « Blason Prestige », bœuf de race limousine
- > Label Rouge « Bœuf Blond de nos prés », de race blonde d'Aquitaine
- > Label Rouge «Veau élevé au lait entier » Breτανin
- > Label Rouge Agneau de Brocéliande
- > AOC Prés-Salés du Mont-Saint-Michel
- > Produit certifié «Cochon de Bretagne»
- > Fédération bretonne des bouchers charcutiers
- > près de 1 400 producteurs
- > 21 abattoirs et grossistes
- > 27 organisations de producteurs
- > plus de 40 fabricants d'aliments
- > plus de 300 points de vente

### Produits de la mer :

- > AOP « Moules de bouchot de la Baie du Mont Saint Michel »
- > 55 producteurs
- > 7 conditionneurs

**Contact : Marc Moureau**  
**Tel : 02 96 800 300 ou 06 07 45 46 93**  
**contact@qb-qualitebretagne.fr**



## Festival Interceltique de Lorient

**2012 : 42 EME EDITION, ANNEE DE L'ACADIE**



Crédits : Bozeanne Davis

Le concept du Festival Interceltique est unique, ouvert, international : "Le Rendez-vous des expressions contemporaines des pays celtiques". Un rendez-vous incontournable qui touche toutes les formes de musiques issues des pays celtiques, des chants millénaires au folk, au rock, au jazz, en passant par les œuvres symphoniques... Véritable vitrine vivante, le Festival Interceltique de Lorient, c'est aujourd'hui :

- ≡ 10 jours de spectacles et divers événements
- ≡ 4500 musiciens, chanteurs, danseurs, plasticiens, universitaires, cinéastes, d'Écosse, d'Irlande, du Pays de Galles, de Cornouailles, de l'Île de Man, de Galice, des Asturies, de Bretagne, des USA, du Canada, d'Australie, etc...
- ≡ Une grande parade (gratuite) attirant plus de 40 000 spectateurs le premier dimanche
- ≡ 700 000 visiteurs et spectateurs
- ≡ 120 spectacles sur scène, dont 60 % sont gratuits.

Nous vous invitons à vivre avec nous du 3 au 12 août, cette 42e édition, année de l'Acadie, l'âme francophone du Canada Atlantique.

**De la Bretagne au Monde,  
du Monde à la Bretagne, le Festival  
Interceltique de Lorient,  
un rendez-vous toujours incontournable.**

+ d'infos sur :  
[www.festival-interceltique.com](http://www.festival-interceltique.com)



## Gîtes de France Bretagne

### LES LOCATIONS DE VACANCES

Le label Gîtes de France s'est développé au fil des années pour devenir le **premier réseau en Europe d'hébergement chez l'habitant**. En Bretagne se sont plus de 4 500 hébergements qui vous ouvrent leurs portes.

Notre raison d'être :

- ≡ favoriser les séjours touristiques dans les meilleures conditions d'accueil et de confort,
- ≡ satisfaire aux exigences et aux besoins d'un tourisme d'authenticité, de convivialité, de nature, de calme, de découverte et d'espace,
- ≡ contribuer à la valorisation et à la conservation du patrimoine et de l'environnement, principalement en milieu rural,
- ≡ participer au développement local et contribuer à fixer les populations rurales par l'apport de ressources complémentaires.

Un séjour Gîtes de France, c'est à la fois la découverte et le ressourcement, auprès des propriétaires qui vous ouvrent leurs maisons, toutes uniques, toutes différentes. Autant de valeurs qui font des Gîtes de France un pionnier du développement durable pour le tourisme rural et qui vous attendent pour partager le bonheur de vous accueillir.

**Les Gîtes de France de Bretagne,  
c'est 4500 gîtes, 870 adresses en  
chambres d'hôtes, 50 gîtes d'étape  
et de séjours, 50 campings verts  
et 7 gîtes d'enfants.**

[www.gites-de-france-bretagne.com](http://www.gites-de-france-bretagne.com)

## Pêcheurs de Bretagne

### ORGANISATION DE PRODUCTEURS DE PECHE

Quand **PMA** (Pêcheurs de Manche et Atlantique) et l'**OPOB** (Organisation des Pêcheries de l'Ouest Bretagne) **s'associent, c'est pour créer « Les Pêcheurs de Bretagne »** qui représentent **800 bateaux** de pêche bretonne et **quelques 3000 marins**.

Les Pêcheurs de Bretagne est une association d'organisations de producteurs, structure reconnue au niveau européen.

Elle a pour objectif d'assurer l'exercice rationnel de la pêche et **l'amélioration des conditions de vente et de la production** de ses adhérents.

En s'organisant ainsi, Les Pêcheurs de Bretagne ambitionnent de constituer un ensemble cohérent au plan halieutique et économique, une organisation de producteurs qui soit capable de peser dans les négociations en cours au niveau communautaire.

Leur objectif principal est de faire valoir leur mode de gestion pour une pêche durable, basé sur la responsabilité individuelle des acteurs et la gestion collective des droits de pêche. À travers cela, il s'agit de **valoriser les métiers**, les hommes et les femmes de la pêche, et ainsi d'encourager les consommateurs à choisir des produits de pêche bretonne.

« **Pêcheurs de Bretagne : Collectifs, transparents, responsables** »

#### Contact :

Siège à QUIMPER

Tel. +33(0) 2 98 10 11 11

Fax. +33(0) 2 98 10 36 10

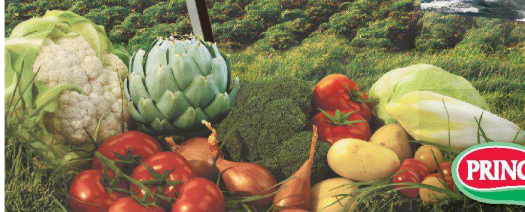
7, rue Félix Le Dantec - BP 61225  
29102 QUIMPER

[quimper@pecheursdebretagne.eu](mailto:quimper@pecheursdebretagne.eu)

## Prince de Bretagne

Depuis 40 ans les producteurs  
Prince de Bretagne vous offrent  
des légumes sains et naturels,  
tous issus exclusivement  
du terroir breton, et portent  
des valeurs de solidarité,  
de responsabilité et  
d'attachement au terroir.

Prince de Bretagne  
renouvelle ces engagements,  
et - plus que jamais -  
s'attache à la qualité  
de ses produits, au service  
de ses clients, à travers  
la force commerciale  
des expéditeurs.



PRINCE de BRETAGNE

[www.prince-de-bretagne.com](http://www.prince-de-bretagne.com)

Défendons le goût du frais

# Données clés

## L'agriculture bretonne en quelques chiffres:

- ≡ L'activité du secteur primaire fournit 5,9 % des emplois bretons contre 3,5 % en France,
- ≡ Les exploitations agricoles emploient environ 73000 actifs.
- ≡ 37657 exploitations agricoles, dont 27916 dites "professionnelles" en 2007,
- ≡ La Bretagne, une des premières régions françaises pour le nombre d'installations,
- ≡ L'activité laitière occupe la plus grande part de l'espace.

## L'agroalimentaire breton en quelques chiffres :

- ≡ 18 milliards d'euros de chiffre d'affaires générés par l'agroalimentaire breton en 2007 (13 % du CA français),
- ≡ L'industrie agroalimentaire en Bretagne représente en 2007, 35,5 % des emplois industriels de la région,
- ≡ L'industrie des viandes représente 42 % du chiffre d'affaires agroalimentaire breton,

## La pêche bretonne en quelques chiffres

- ≡ Première région française pour la pêche, avec près de 1 400 navires, embarquant 5 300 marins,
- ≡ La pêche et l'aquaculture représentent 8590 emplois en mer et dans la conchyliculture (élevage de coquillages comestibles, huîtres, moules, coques, palourdes...),
- ≡ La transformation des produits de la mer est assurée par 59 entreprises, employant 5 000 actifs.

# Contacts presse

**Emilie Gardin**

**Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne**

06 11 24 39 54

[emilie.gardin@bretagne.chambagri.fr](mailto:emilie.gardin@bretagne.chambagri.fr)

**Vincent Auvray**

**Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne**

06 26 76 56 74

[vincent.auvray@bretagne.chambagri.fr](mailto:vincent.auvray@bretagne.chambagri.fr)

**Clotilde Guyot**

**Comité Régional des Pêches et des Elevages Marins de Bretagne**

06 83 17 94 20

[cguyot@bretagne-peches.org](mailto:cguyot@bretagne-peches.org)

**Emmanuelle Tadier**

**Chambre d'Agriculture d'Ille et Vilaine**

06 79 65 85 95

[emmanuelle.tadier@ille-et-vilaine.chambagri.fr](mailto:emmanuelle.tadier@ille-et-vilaine.chambagri.fr)

**Florence Beauvois**

**RivaCom**

06 50 10 82 75

[florence.beauvois@rivacom.fr](mailto:florence.beauvois@rivacom.fr)



avec le soutien de

