



Terres & Mers
de Bretagne

[Douar & Mor Breizh]

Découvrez toutes les saveurs de Bretagne au Salon de l'agriculture de Paris !

Salon international de l'agriculture de Paris


27 février - 7 mars 2010


Porte de Versailles


Hall 7.1 - stand B36/C27


DOSSIER DE PRESSE


Sommaire


-  **Agriculteurs, conchyliculteurs & pêcheurs vous invitent en Terres & Mers de Bretagne** **Page 2**


-  **Terres & Mers de Bretagne au Salon International de l'Agriculture : des animations au quotidien** **Page 3**

-  **Terres & Mers de Bretagne au Salon International de l'Agriculture : un partenariat, des partenariats** **Page 8**

-  **Terres & Mers de Bretagne au Salon International de l'Agriculture : un partenariat confirmé pour l'édition 2010** **Page 9**

-  **Agriculteurs, biscuitiers, brasseurs, cidriers, charcutiers, confiseurs, éditeurs, ostréiculteurs, pêcheurs... ils vous invitent à découvrir les saveurs de Bretagne** **Page 20**

-  **Concours Général Agricole 2010 : l'heure des finales** **Page 22**

-  **Terres & Mers de Bretagne : données clés** **Page 24**

Agriculteurs, conchyliculteurs & pêcheurs vous invitent en Terres & Mers de Bretagne

Bienvenue en Terres & Mers de Bretagne

1^{ère} région agricole, maritime et agroalimentaire française
Une Bretagne multifilière, dynamique & sous le signe de la qualité



1^{ère} région agricole, maritime et agroalimentaire française,
la Bretagne proposera tous les jours sur son espace
"Terres & Mers de Bretagne" :

- **Des découvertes gastronomiques entre Terres & Mers :** dégustations de produits frais (huîtres, viandes, légumes, poissons, coquilles Saint Jacques, pousse pieds...) 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 apprendre au grand public à ouvrir les huîtres, à déguster le cidre... et leur parleront de leur métier,
 - **Un quiz interactif et ludique** avec au programme des questions pour tous, sur les milieux, les produits, les métiers et la culture bretonne.
- **Une mine d'informations pour préparer vos prochaines vacances en Bretagne à la ferme, en campagne ou à la mer.**
- **Un programme d'animations variées pour que la Bretagne crée l'évènement tous les jours dans le Hall des régions de France.**

TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE
Paris Porte de Versailles - du 27 février au 7 mars 2010

Terres & Mers de Bretagne au Salon International de l'Agriculture : Des animations au quotidien

→ Samedi 27 et Dimanche 28 février



De 16h à 18h, venez danser, en Terres & Mers de Bretagne, au son du Bagad de Paris en partenariat avec le Festival Interceltique de Lorient, un avant goût du prochain Festival Interceltique (6 au 15 Août - Lorient) dont la Bretagne sera l'invitée d'honneur.

→ Lundi 1^{er} mars

A 17h, venez assister à la **créée du Salon de l'Agriculture !**

Dès 19h30, venez assister au **vernissage de l'exposition « Terres & Mers de Bretagne dans l'objectif de Maxence Gross ».**

Pendant plusieurs mois, Maxence Gross a suivi des agriculteurs, pêcheurs et conchyliculteurs bretons dans leur travail quotidien, côté mer et côté terre.

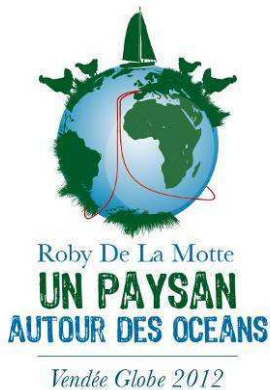
Rendez-vous à la Maison de la Bretagne - 8, Rue de l'Arrivée - Paris



TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE
Paris Porte de Versailles - du 27 février au 7 mars 2010

→ **Mardi 2 mars**

A 10h30, **Conférence de presse** : embarquez pour la **Route du Rhum avec Roby de La Motte, un paysan autour des océans.**



« Je souhaite être le premier agriculteur à participer à la plus célèbre des courses en solitaire et, à travers ce projet, véhiculer et porter les valeurs du monde agricole, à savoir le courage, l'humilité et l'abnégation. Il est important pour moi de casser l'image péjorative qui traîne encore sur le monde paysan !

Je veux montrer que, nous aussi, on est capable de faire autre chose, de réaliser nos rêves les plus fous, et pour ce faire, je désire entraîner tout le monde agricole dans mon sillage jusqu'à l'arrivée. »

Dès 18h00, retrouvez sur le stand « Terres & Mers de Bretagne », le **palmarès complet du Concours Général Agricole 2010.**

Pour mémoire : 51 entreprises médaillées en 2009, 86 produits récompensés, **combien de médaillés en 2010 ?**



Dès 20h00, alors que le salon aura fermé ses portes au grand public, venez rencontrer, en toute tranquillité, les exposants bretons à l'occasion de la **1^{ère} « vente privée » du Salon de l'Agriculture.**

A cette occasion, venez-vous initier à **l'œnologie cidricole** ou à **l'ouverture des huîtres** sur le Stand Terres & Mers de Bretagne.

→ Mercredi 3 mars



A 11h30, **Conférence de presse** : l'oignon AOC de Roscoff se dévoile ! **Venez découvrir** l'histoire et la typicité du produit, les caractéristiques de l'aire géographique et les qualités gustatives de ce **nouvel AOC breton !**

Point presse suivi d'un cocktail de produits bretons sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine.



A 16h00, **les Présidents Jean-Yves Le Drian** (Conseil régional), **Jacques Jaouen** (CRA Bretagne), **André Le Berre** (CRPMEM), **Goulven Brest** (SRC Bretagne Nord) et **Hervé Jénot** (SRC Bretagne Sud) **inaugureront le stand Terres & Mers de Bretagne.**

A 17h, venez assister à la **créée du Salon de l'Agriculture !**

→ Jeudi 4 mars



A 15h00, **Conférence de presse** : après ses exploits en Coupe de France, **venez rencontrer l'équipe de football de Plabennec et les agriculteurs de l'association "l'agriculture passionnée" partenaires numéro 1 du club.** Un partenariat unique en France, soutenu par l'ancien international Paul Le Guen qui sera également présent.



Dès 15h00, retrouvez le rendez-vous annuel des écaillers : **la finale du Championnat de France.**

Au programme deux épreuves :

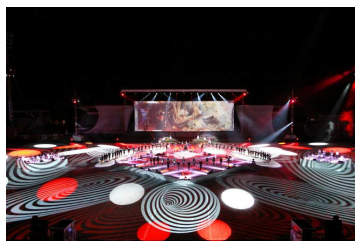
- Un concours de vitesse
- Un concours de présentation

A l'issue des deux épreuves, le meilleur se verra attribuer le titre de : « **Meilleur écailler de France** »

→ **Vendredi 5 mars**

A 17h, venez assister à la **créée du Salon de l'Agriculture !**

Dès 19h00, **venez danser, en Terres & Mers de Bretagne**, au son du Bagad de Paris, en partenariat avec le Festival Interceltique de Lorient.



Jusqu'à 23h, 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 !**

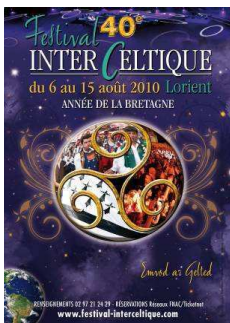
→ Samedi 6 mars

A 10h15, la **Bretagne est à l'honneur dans les cuisines** du plateau de l'info ! Au programme, **une recette à base d'andouille, mijotée à quatre mains par Eric Leautey (cuisinier) et Philippe Danielou (Artisan boucher-charcutier - Hall 7.1 Stand B38).**
Rendez-vous Hall 3 Stand B8



De 16h à 18h, venez danser, en Terres & Mers de Bretagne, au son du **Bagad de Paris** en partenariat avec le Festival Interceltique de Lorient.

→ Dimanche 7 mars



De 15h à 17h, venez danser, en Terres & Mers de Bretagne, au son du **Bagad de Paris** en partenariat avec le Festival Interceltique de Lorient

A 17h, venez assister à la **créée du Salon de l'Agriculture !**

Terres & Mers de Bretagne au Salon International de l'Agriculture : 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
- ✚ Les Sections Régionales Conchylicoles de Bretagne Nord & Sud

Avec le soutien financier de :

- ✚ Conseil régional de Bretagne
- ✚ Conseil général du Finistère
- ✚ Conseil général du Morbihan
- ✚ Pêcheurs de Manche et de l'Atlantique
- ✚ Organisation des Pêcheries de l'Ouest Bretagne
- ✚ Fédération des Poissonniers de Bretagne
- ✚ Loctudy Pôle Pêche

Et le soutien technique de :

- ✚ Bienvenue à la Ferme Bretagne
- ✚ Fédération des Filières Qualité de Bretagne
- ✚ Festival Interceltique de Lorient
- ✚ Gîtes de France Bretagne
- ✚ Maison de la Bretagne à Paris
- ✚ Maxence Gross
- ✚ Armor Lux

Terres & Mers de Bretagne au Salon International de l'Agriculture : un partenariat confirmé pour l'édition 2010



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.



Hervé JENOT,
Président de la Section Régionale de la
Conchyliculture de Bretagne Sud.

Pour la 4^{ème} 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**. Notre région est dynamique parce qu'elle peut compter sur les filières de l'agriculture, de la pêche et de la conchyliculture qui sont un **pilier de notre économie régionale**. La Bretagne est belle naturellement, les hommes et les femmes qui y vivent la subliment.

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 de la terre et de la mer bretonnes**.

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 trois secteurs d'activités - pêche, conchyliculture, agriculture - sont confrontés à des **problématiques communes**, comme la gestion de la qualité de l'eau. 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.

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 2010, quel est l'enjeu de cette présence à Paris ?

Jacques Jaouen : « La pêche, la conchyliculture 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, la pêche et la conchyliculture ont besoin de :

- 🦞 **former** et créer de l'emploi pour nourrir la population,
- 🦞 **favoriser l'installation de nouveaux venus** dans la profession,
- 🦞 **être innovants et créatifs** pour continuer à avancer,
- 🦞 **mieux informer** sur leurs 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 bretonne souffre actuellement d'un contexte économique difficile : baisse du prix du poisson à la première vente, hausse du prix du carburant, augmentation des importations. 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.

Cela se concrétise par un **étal de poissons, constitué chaque matin** par un poissonnier artisan, qui effectue également des démonstrations de filetage au fil des journées. Nous présentons des produits de la pêche qui souffrent de méventes et/ou de méconnaissance du grand public, comme les pouces-pieds de Quiberon. 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. »

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

Jacques Jaouen : « Cette année plus que jamais, 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 1^{ère} fois, nous nous associons à des entreprises agroalimentaires bretonnes afin de faire découvrir à tous, au travers de dégustations, la richesse et la qualité de nos productions »

André Le Berre : « Créé par la loi du 2 mai 1991, le CRPMEM de Bretagne est l'organisme clef de définition et de mise en œuvre des politiques régionales des pêches maritimes. Il a pour mission, en lien avec les Comités locaux (CLPMEM) et le Comité National (CNPMMEM), de gérer les ressources marines, la représentation des professionnels et la défense des intérêts de la filière.

Au salon, nous exposons et présentons des espèces pêchées par les navires bretons et **mettons en valeur nos missions**. Tous les acteurs de la filière Pêches Maritimes seront représentés : CLPMEM, organisations de producteurs, poissonniers, mareyeurs, filière qualité... ; ce qui nous permettra de mener une communication globale sur le secteur. »



« 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 ! »

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.

Pour terminer nous souhaitons préparer l'avenir au niveau de l'emploi. Nous communiquerons donc également sur les formations professionnelles et les différents métiers du secteur.

Excellent salon 2010 à tous ! »

Hervé Jénot : « Mes confrères ayant déjà tout dit, je souhaiterais ajouter que si l'eau satisfait les besoins en nutriments pour le phytoplancton, indispensables à la production de coquillages, elle peut, dans le même temps, transporter des éléments polluants préjudiciables à l'activité conchylicole. La **question de la qualité des eaux littorales, essentielle à la conchyliculture**, nous oppose souvent au monde agricole à une échelle plus grande que le trait de côte : l'ensemble du bassin versant. Cette question de pratique, de regard et d'échelle de raisonnement n'est pas simple à résoudre. Cela nécessite bonne volonté et écoute de part et d'autre.

Au-delà de cette problématique qualité de l'eau, nous entendre nous permet à tous de maintenir nos activités sur le littoral. En effet, la difficulté d'exister sur le territoire réunit également les deux professions face à une activité résidentielle croissante, qui consomme un espace vital pour nos productions, et qui n'accepte plus que le littoral soit le support d'activités primaires. Mais comment maintenir l'indépendance alimentaire en France, si on n'est pas capable de **préserver la productivité et la pérennité des agriculteurs, des conchyliculteurs et aussi des pêcheurs** ? Aujourd'hui, toutes ces activités sont dans une situation de turbulence. L'économie de production en espace littoral est fragilisée par une montée en puissance d'une économie résidentielle qui souhaite préservation des espaces et des milieux, sans tenir compte de l'histoire, de la place et du rôle (et des devoirs) de l'homme dans ces écosystèmes.

C'est en s'unissant que ces professions pourront mieux se faire comprendre et gagner en poids de représentation dans les instances de gestion d'un espace littoral qui tend à ne devenir qu'un lieu de loisir, dans un environnement figé. »



TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE
Paris Porte de Versailles - du 27 février au 7 mars 2010



Gîtes de France Bretagne

Le label Gîtes de France s'est développé au fil des années pour devenir le **premier réseau en Europe d'hébergement chez l'habitant**, et a fêté ses cinquante ans en 2005.

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 de 43 000 hommes et femmes 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.

Les Gîtes de France de Bretagne, ce sont 4 500 gîtes, 850 adresses en chambres d'hôtes, 50 gîtes d'étape et de séjour, 50 campings verts et 7 gîtes d'enfants.

Contact : Estelle Sourdain - gitesdefrancebretagne@gmail.com

Et si on allait à la ferme ?



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 marketing « 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.

Découvrez nos offres thématiques d'hébergement en Bretagne sur www.bretagnealaferme.com, rubrique « les actualités »

Z'anifermes - S'émerveiller !
Fermes gourmandes - Se régaler !
Fermes Tribus - Se retrouver !
Savoir-ferme - Partager !
Eco-ferme - Préservez !
Rando-fermes - S'évader !
Ferme étik - S'impliquer !
Fermes Zen - Se ressourcer !



En 2010, vivez la campagne de plus près !

Contact :

Marie-Paule FOUQUIN - 02 23 48 27 73
Bienvenue à la Ferme Bretagne - UBTR
ubtr@bretagne.chambagri.fr

TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE
Paris Porte de Versailles - du 27 février au 7 mars 2010

Fédération des Filières Qualité de Bretagne



La Fédération des Filières Qualité de Bretagne est une association regroupant des filières organisées autour de la qualité. Les produits et secteurs concernés sont :

👉 Fruits et légumes transformés :

- Label Rouge «Cidre Royal Guillevic»
- AOC «Cidres de Cornouailles»
- Label Rouge «Farine Tradition Française»
- AOC «Oignons de Roscoff»

👉 Viandes fraîches réfrigérées ou congelées :

- Label Rouge «Boeuf Limousin»
- Label Rouge «Boeuf Blond d'Aquitaine»
- Label Rouge «Veau élevé au lait entier BRETANIN»
- Label Rouge «Agneau»

👉 Produits de la mer :

- AOC « Moules de bouchots de la Baie du Mont Saint Michel»

La Fédération des Filières Qualité de Bretagne, c'est en quelques chiffres :

- 👉 10 ODG ou filières organisées,**
- 👉 900 producteurs,**
- 👉 18 opérateurs industriels (abattoirs et grossistes),**
- 👉 Plus de 300 points de vente.**

Festival Interceltique de Lorient

2010, 40^{ème} édition : LA BRETAGNE A L'HONNEUR

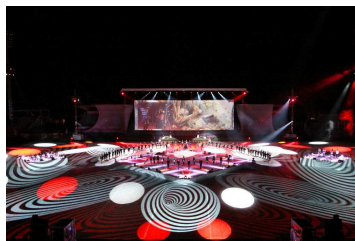
Pour ce 20^{ème} anniversaire, la Bretagne sera mise à l'honneur en tant que créatrice du Festival Interceltique de Lorient, ce carrefour interculturel qui a contribué depuis ses origines, passionnément, patiemment et sérieusement, à développer l'idée d'Europe Culturelle des Peuples.



Mais le Festival Interceltique de Lorient est parvenu à aller beaucoup plus loin, en fédérant citoyens et dirigeants des cinq continents autour d'une conception contemporaine et ouverte de l'identité. Les diasporas celtiques d'Amérique du Nord et d'Amérique Latine ont été précurseurs de ce mouvement de fierté et d'échanges, suivies par celles de l'Australie et de la Nouvelle Zélande, et par la vague des créateurs italiens, balkaniques, lituaniens, japonais, ou encore brésiliens qui ont fait de Lorient un laboratoire de créations et de vitalité culturelle.

Au cœur de l'Arc Atlantique européen, la Bretagne est à la croisée des chemins Nord - Sud, Est - Ouest, ouverte, réceptrice et créatrice de culture ; le Festival Interceltique de Lorient a été son porte drapeau dès 1971.

Nous vous invitons à vivre avec nous, **du 6 au 15 août 2010**, notre grand événement : la célébration de l'année de la Bretagne et d'une culture celte cosmopolite.



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

TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE
Paris Porte de Versailles - du 27 février au 7 mars 2010

Maxence Gross

Un an de travail, 7 000 images ! Pendant un an Maxence Gross biologiste, ornithologue et reporter-photographe a suivi **ces hommes et ces femmes, ces Bretons qui travaillent la terre et la mer** tout en préservant leur environnement naturel. Derrière l'objectif, Maxence Gross leur rend un hommage appuyé et nous donne envie d'aller à leur rencontre !



Retrouvez un extrait de l'exposition « Terres & Mers de Bretagne dans l'objectif de Maxence Gross » :

- Du 27 février au 7 mars, sur le Stand Terres & Mers de Bretagne du Salon de l'Agriculture**
- Du 27 février au 13 mars, à la Maison de la Bretagne à Paris (8, rue de l'Arrivée)**

TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE
Paris Porte de Versailles - du 27 février au 7 mars 2010

Agriculteurs, biscuitiers, brasseurs, cidriers,
charcutiers, confiseurs, éditeurs,
ostréiculteurs, pêcheurs, ...
ils vous invitent
à découvrir les saveurs de Bretagne

Andouille de Baye

Hall 7.1 stand B38

Bianic (salaison)

Hall 7.1 stand C43

Bières Coreff

Hall 7.1 stand B49

Biscuiterie des Corsaires

Hall 7.1 stand C39

Biscuiterie Louis Le Goff

Hall 7.1 stand A30 B29

Brasserie Lancelot

Hall 7.1 stand A28 B27

Britt - Brasserie de Bretagne

Hall 7.1 stand A22 B21

Cidre Nicol

Hall 7.1 stand B33

Cidre Prié

Hall 7.1 stand A 34

Cidre sorre

Hall 7.1 stand A50

Crêperie Colas

Hall 7.1 stand B43/45

Editions Astoure

Hall 7.1 stand B40

Etablissements Billet

Hall 7.1 stand A 38/40

Ferme Brénature

Hall 7.1 stand A 34

Ferme Côte Jardin

Hall 7.1 stand A34 B33

Ferme fromagère de Suscinio

Hall 7.1 stand B33

Galettes st Anne La Palud

Hall 7.1 stand B39

Glaces Pâtisseries Briochines

Hall 7.1 stand B21/23

Huîtres de Locmariaquer

Hall 7.1 stand B35

Jean-Pierre Tallec

Hall 7.1 stand C45

La bolée du breton

Hall 7.1 stand A28/30

La Boulangerie de Baye

Hall 7.1 stand C37

Le petit breton - restaurant

Hall 7.1 stand A19

Les celliers associés

Hall 7.1 stand A22 B23

Les comptoirs de Saint Malo

Hall 7.1 stand C39

Les sucettes du Val André

Hall 7.1 stand B37

Moulin de Charbonnière

Hall 7.1 stand B27/29

Moulin de Lamballe

Hall 7.1 stand A 38/40

Moulin du Champinel

Hall 7.1 stand A52

Moulin le Richel

Hall 7.1 stand A 38/40

Pâtisserie Lanven

Hall 7.1 stand B44/46

Pêcheurs

Hall 7.1 stand A36

Saveurs de Rhuy, Délices de la
Presqu'île et Saloir de Josselin

Hall 7.1 stand A46 B43





Retrouver les dans le guide des exposants bretons du Salon

2010, sous le signe de la nouveauté

Entre nouveaux exposants...

-  **Andouille de Baye** - Andouille fumée au bois de hêtre
-  **Cidre Nicol** - Cidre Royal Guillevic
-  **Etablissements Billet** - Cidre
-  **Huîtres de Locmariaquer** - Huitres
-  **La Boulangerie de Baye** - Meilleur Kouign Amann de Bretagne
-  **Le petit breton** - restaurant breton

et produits nouveaux !

-  **Confiture de pommes et caramel au beurre salé** (Les Comptoirs de Saint Malo)
-  **Jus de pommes pétillant** (Cidre Sorre)
-  **Saucisse à la Tome de Rhuy** (Délices de la Presqu'île)
-  **Triskells** : gâteaux au chocolat, quatre-quarts et cœurs fondants au caramel au beurre salé (Boulangerie de Baye)

TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE

Paris Porte de Versailles - du 27 février au 7 mars 2010

- 21 -

Concours Général Agricole 2010

L'heure des finales

Concours général des produits

Comme en 2009, près de **90 agriculteurs, ostréiculteurs, artisans ou industriels bretons** participeront, du 27 février au 2 mars, **aux finales du 119^{ème} Concours Général Agricole.**

Depuis 2008, les Chambres d'Agriculture de 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,

En 2010, les Chambres d'Agriculture de Bretagne assureront également :

- **L'organisation, en amont,** des finales (prélèvements des produits)
- La déclinaison, pour tous les médaillés, du visuel :



TERRES & MERS DE BRETAGNE AU SALON DE L'AGRICULTURE
Paris Porte de Versailles - du 27 février au 7 mars 2010

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	?	?

- ☛ En 2 ans, 16 % de produits présentés en plus,
- ☛ En 2009, 80% des lauréats ont participé aux opérations de promotion du Concours Général Agricole organisées par les Chambres d'Agriculture de Bretagne,
- ☛ En 2010, 15% des candidats sont des producteurs fermiers.

Combien de médaillés en 2010 ?

Rendez-vous sur le stand
Terres & Mers de Bretagne,
le mardi 2 mars 2010 dès 18h00
pour découvrir le palmarès 2010 !

Terres & Mers de Bretagne : 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 73 000 actifs.**
- **37 657 exploitations** agricoles, dont 27 916 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 et génère le plus grand nombre d'installations de jeunes.

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,
- **La pêche et l'aquaculture représentent 8 590 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.**

Terres & Mers de Bretagne au Salon International de l'Agriculture :

Contacts presse :

Emilie Gardin

Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne

06 64 82 35 26

emilie.gardin@bretagne.chambagri.fr

Vincent Auvray

Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne

06 26 76 56 74

vincent.auvray@bretagne.chambagri.fr

Chambre régionale d'agriculture de Bretagne
Service Marketing / Communication
Technopole Atalante Champeaux
CS 74223
35042 RENNES CEDEX
Tél. 02 23 48 27 77 - Fax 02 23 48 27 48
emilie.gardin@bretagne.chambagri.fr
www.synagri.com

