

### Exposants et organisateurs : ensemble pour organiser le Cornouaille gourmand 2018

---

**Mardi 20 février 2018, les entreprises et associations présentes au Cornouaille Gourmand 2017 étaient conviées par Quimper Cornouaille Développement, au titre de ialys, à une réunion de bilan de leur participation au « village aliment » du Festival de Cornouaille. L'objectif était de préparer l'édition 2018 qui aura lieu du 24 au 29 juillet.**

#### **Le Cornouaille gourmand : une organisation multipartenariale**

C'est la première fois que les exposants du Cornouaille gourmand étaient ainsi sollicités pour participer eux-mêmes à l'organisation de l'événement en exprimant leurs besoins et attentes pour ce « village aliment », vitrine de la filière en Cornouaille. Dix entreprises et associations, sur les 25 présentes au Cornouaille gourmand, ont participé à cette réunion.

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

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

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

Des pistes de nouvelles animations ont également été proposées.

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

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

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



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

### Les entreprises, associations et partenaires présents à cette réunion :

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

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

Fabien Rozuel, directeur de **Krampouz**

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

Marie Fertil, **La Compagnie bretonne**

Klervi Mandon, **Délikats**

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

Soizic Piriou, **Aqua-B - Marinoé**

Bruno Matignon, conseiller culinaire

Sébastien Pétilon, **Panier de la mer**

Laurence Blanloeil, **Maison Chancerelle**

Laura Bossard, **Cidre Kerné**

Germain Quemener, **Conserveries Larzul**

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

Fabien Le Bleis, **Technopole Quimper Cornouaille**

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

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

Lionel Le Garrec, **Quimper Cornouaille Développement, marketing territorial**

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



Photo : les exposants du Cornouaille gourmand ont préparé l'édition 2018

De gauche à droite : Laura Bossard - Cidre Kerné /// Laurence Blanloeil - Maison Chancerelle /// Marie Fertil - La compagnie Bretonne (Furic) /// Germain Quemener - Conserveries Larzul /// Dominique Pennec - Quimper Cornouaille Développement /// Klervi Mandon - Délicats /// Anthony Trihan - Cité du Goût et des Saveurs /// Valérie Simard - Cidref /// Alexandre Picar - DG de Poult à Briec /// Sébastien Pétilion - Le Panier de la mer /// Sabrina Le Bourhis - Poult /// Emmeline Verriest - Aux goûts du jour /// Igor Gardes - Directeur du Festival de Cornouaille /// Bruno Matignon - Conseiller culinaire /// Claire Levry-Gérard, Vice-présidente de Quimper Bretagne Occidentale /// Fabien Rozuel - DG Krampouz /// Fabien Le Bleis - Technopole Quimper Cornouaille.

## Quimper Cornouaille Développement

ialys, réseau de performance alimentaire est piloté par Quimper Cornouaille Développement, agence d'urbanisme et de développement économique de Cornouaille.

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

Plus d'information sur [www.quimper-cornouaille-developpement.fr](http://www.quimper-cornouaille-developpement.fr)

**CONTACT presse : Emmanuelle COACOLOU**  
**02.98.10.34.13**

[emmanuelle.coacolou@quimper-cornouaille-developpement.fr](mailto:emmanuelle.coacolou@quimper-cornouaille-developpement.fr)

**CONTACT ialys : Dominique PENNEC**  
**02.98.10.34.15**

[dominique.pennec@quimper-cornouaille-developpement.fr](mailto:dominique.pennec@quimper-cornouaille-developpement.fr)