

« Ma carte a la pêche »

Variez vos approvisionnements de poissons et valorisez votre savoir-faire.

En inscrivant des espèces de poissons sous-valorisées de la pêche côtière à votre carte, vous pourrez **diminuer le coût de votre matière première, et participer à une consommation durable de la pêche.**

Certains consommateurs préfèrent déguster du poisson au restaurant. **Votre établissement est une porte d'entrée majeure à la découverte des espèces de poissons méconnues.** Votre savoir-faire donnera une autre image à ces espèces ! Vous pouvez inspirer vos clients et leur donner envie de mieux connaître la filière pêche!

Le Comité des Pêches du Finistère (CDPMEM29), l'Union des Mareyeurs Français (UMF), l'Association Bretonne des Acheteurs des Produits de la Pêche (ABAPP), avec l'animation de Quimper Cornouaille Développement, vous proposent

Une webconférence le 23 juin de 15h à 16h30 (s'inscrire)

pour mieux connaître les produits de la pêche côtière, leur saisonnalité, et travailler vos approvisionnements ; Arnaud Lebossé, chef du restaurant L'Amiral à Concarneau assurera la partie « idées recettes » !

Au-delà de cette présentation, nous avons l'ambition de mettre en œuvre un plan d'action pérenne de valorisation de la filière pêche, les savoir-faire des restaurateurs en appuyant cette démarche par des **supports d'informations et de communication spécifiques.**

Pour ce faire, nous vous proposerons différentes idées en fin de conférence.

La Cornouaille est un territoire où la filière pêche est extrêmement présente puisqu'elle enregistre 20% de la pêche fraîche débarquée en France. En lien avec sa stratégie de valorisation des savoir-faire, et avec la volonté de répondre aux attentes des consommateurs d'acheter dans des circuits de proximité, la Destination Quimper Cornouaille souhaite développer la connaissance et soutenir le savoir-faire des restaurateurs sur les produits de la pêche ainsi que la découverte touristique de la filière.