



COMMUNIQUE DE PRESSE

juillet 2020



« Ma carte a la pêche en Cornouaille »

Une démarche de valorisation de la filière pêche dans les restaurants

En lien avec sa stratégie de valorisation des savoir-faire, **la Destination Quimper Cornouaille s'associe au Restaurateurs Pointe Bretagne pour la mise en valeur des produits locaux.**

Cela répond aux attentes des consommateurs d'acheter dans des circuits de proximité.

Par le biais de la consommation de poisson frais de nos côtes dans les restaurants, la démarche entend favoriser la compréhension d'un écosystème économique riche, dense, créateur d'emplois, et la découverte touristique de l'ensemble de la filière pêche.

A la croisée du développement économique et de l'aménagement du territoire, le tourisme d'aujourd'hui doit être ancré dans son territoire et participer au développement local pour le mieux vivre des habitants et des entreprises. Ce tourisme-là, fondé sur une identité culturelle, n'est pas hors-sol ; il ne sera pas délocalisable.

→ **Consommer des produits locaux c'est consommer des poissons de la pêche locale**

Les restaurateurs Pointe Bretagne souhaitent mettre à l'honneur les produits locaux. En Cornouaille, ces produits sont aussi ceux de la pêche locale.

En effet, la Cornouaille est un territoire où la filière pêche est particulièrement présente puisqu'elle enregistre 25 % de la pêche fraîche débarquée en France, ce qui en fait la 1^{ère} place française en volume.

A l'occasion de la sortie du guide des Restaurateurs, Quimper Cornouaille Développement s'associe à l'association pour **une démonstration culinaire**, animée par **le chef de la Voilerie à Penmarc'h** (Vincent Le Rouley). L'objectif est de proposer aux visiteurs et aux habitants de (re)découvrir certaines espèces de poissons.

Au-delà de la démonstration culinaire de ce jour, à partir de fin août – début septembre, les restaurateurs cornouillais seront encouragés pour mettre à leur carte une ou plusieurs des neuf espèces sélectionnées.

→ Une sélection d'espèces dites « oubliées »

Neuf espèces ont été sélectionnées par le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins du Finistère (CDPMEM 29), l'Union des Mareyeurs français (UMF) : le chinchard, le mullet, le grondin perlon, le tacaud, la limande sole, la raie fleurie, le poulpe, le tourteau et l'araignée. Elles ont été choisies car sont souvent moins à la carte des restaurants par méconnaissance des consommateurs qui leur préfèrent des poissons plus nobles : lotte, cabillaud, églefin, saint-pierre, lieu jaune, bar, etc. Pourtant ces poissons ont de vraies qualités gustatives et nutritionnelles.



→ Un kit pédagogique « Ma carte à la pêche »

Pour soutenir cette démarche, QCD, dans le cadre de la Destination Quimper Cornouaille, a fait éditer un kit pédagogique « Ma Carte à la pêche en Cornouaille » à glisser dans leur menu ou sur leur table, sur lequel les qualités des poissons sont présentées ainsi que la filière pêche en Cornouaille. Un sticker sera également fourni permettant d'identifier les plats cuisinés avec ces espèces.

L'opération pourrait être un soutien aux restaurants pour maintenir leurs réservations une fois la saison terminée.



Lors de l'événement « Nos Restaurateurs ont du talent » du 5 au 20 octobre 2020 dans le cadre de la Semaine du Goût, les Restaurateurs Pointe Bretagne en Cornouaille s'engagent donc à mettre à leur carte des plats à base de ces neuf espèces sélectionnées.

→ Des intérêts croisés

L'intérêt des consommateurs : en accord avec les tendances de consommation locale et de découvrir de nouveaux plats, de nouvelles saveurs. Susciter leur intérêt pour qu'ils aient envie de les cuisiner chez eux. L'objectif de la Destination, avec les offices de tourisme, est de donner envie aux clients des restaurants de découvrir toute une filière économique, des savoir-faire variés, en visitant, par exemple, des établissements touristiques comme Haliotika au Guilvinec, le Musée de la Pêche à Concarneau, le Port-Musée à Douarnenez, mais aussi des lieux de vie économique comme les criées et les usines de conserverie ouvertes au public.

L'intérêt des professionnels de la pêche : bénéficier d'un coup de projecteur sur leur travail. Les poissons sous-valorisés sont ceux pêchés et travaillés par les acteurs locaux. Il s'agit de donner envie aux consommateurs de favoriser la pêche qui crée des emplois localement.

L'intérêt écologique : à l'heure où la consommation mondiale de poissons n'a jamais été aussi importante, il est d'un grand intérêt de préserver les ressources, en incitant à une consommation plus diversifiée qui évite de mettre la pression sur certaines espèces.

→ Un partenariat sur le long terme, engagé début 2020

L'association des Restaurateurs Pointe Bretagne, présidée par Marie Sicallac, propriétaire de la Coquille à Concarneau, regroupe une cinquantaine de restaurants dont un peu plus de 20 en Cornouaille. Après une sollicitation de leur part en début d'année s'interrogeant sur quelles espèces mettre en avant lors de la « semaine du goût », **QCD s'est associée aux restaurateurs pour valoriser les produits de la pêche et l'ensemble de la filière.**

Une première action a eu lieu pendant le confinement, des ateliers de valorisation de leur savoir-faire ont été proposés aux restaurateurs.

De même, **une conférence en ligne a été organisée le 23 juin dernier** à l'attention des restaurateurs, animée **par le CDPMEM 29, l'UMF et l'ABAPP** afin de leur présenter l'ensemble de la filière pêche et les possibilités d'approvisionnement.

A partir du mois de septembre, un comité de pilotage aurait pour mission d'écrire une feuille de route d'actions collectives à mettre en place sur du long terme, à la fois en direction des acteurs de la filière pêche, des restaurateurs, des acteurs du tourisme et du grand public.

La Destination Quimper Cornouaille

Un territoire de projet au sein de la stratégie touristique bretonne

La **Destination Quimper Cornouaille**, une des **10 Destinations de la région Bretagne** devient un **territoire de projets**, autour d'une stratégie intégrée de développement d'aménagement et de développement touristique. Créée en 2013, le périmètre de la Destination, de la Pointe du Raz à Quimperlé, correspond à une zone de consommation touristique, déterminée par des enquêtes de fréquentation. Elle s'appuie sur un tissu d'acteurs touristiques sur l'ensemble du territoire.



Contact presse :

Emmanuelle Coacolou

emmanuelle.coacolou@qcd.bzh – 02.98.10.34.13

Coordnatrice de la destination

Mathilde Paillot

mathilde.paillot@qcd.bzh – 02.98.10.34.53

[@AgenceQCD](http://www.qcd.bzh)