



---

## VIAJE DE PRENSA

Quimper, 28 y 29 de octubre de 2009

---

Palabras clave: PRODUCTOS DEL MAR / CONSERVERAS / BRETAÑA / INNOVACIÓN

### Invitación gastronómica:

## “Sabores del mar e innovaciones en la región de Finisterre”

Miércoles 28 y jueves 29 de octubre, entre Carhaix, Concarneau y Douarnenez

**4.000 pescadores hacen de la región de Finisterre el primer departamento francés de la pesca fresca con un cuarto de las capturas nacionales. No es de extrañar que sea aquí donde se encuentren las marcas más emblemáticas y las más innovadoras en productos del mar...■ Es precisamente para conocerlas mejor que le invitamos a acompañarnos en un viaje de prensa que durará 2 días. ■ Un programa de visitas de sitios de producción, aderezado con cenas y comidas en compañía de los jefes de empresa y los polos de competencia.**

La actividad de pesca se extiende a lo largo del borde litoral de Finisterre, desde el Sur hasta el Norte. Cornouaille Ports de Pêche cuenta con 5 de los 10 principales puertos de Francia: Le Guilvinec, Saint-Guénolé-Penmarc'h, Concarneau, Lesconil y Loctudy. La transformación y valorización de los productos provenientes de la pesca fresca han sabido adaptarse a lo largo de estos años. Desde la industria conservera hasta los platos congelados, las marcas de Finisterre han ganado en celebridad logrando afianzarse más allá de sus fronteras: a través de estos dos días de viaje les invitamos a conocer las empresas más emblemáticas de este sector, una inmersión total en el territorio finisterrano. Durante estos dos días, el miércoles 28 y jueves 29 de octubre, podrán descubrir las últimas innovaciones con las que partirán las empresas bretonas a la conquista de los mercados internacionales.

### En el programa:

- Productores participantes: FRANCE HALIOTIS, OCEANIQUES, ECLOSERIE DU TINDUFF, y la FERME AQUACOLE DU PORTZIC.
- Polos de investigación y de competencia con vocación mundial presentes: PÔLE MER y VALORIAL.
- Cadenas de transformación de productos del mar implicadas: MARINE HARVEST KRITSEN, BRETAGNE SAUMON, YOUINO, GUYADER, SAVORMER, GONIDEC, POLARIS, BRITEXA, PAUL PAULET, CHANCERELLE y COBRECO.

## Desarrollo

### Miércoles 28 de octubre de 2009

Salida el miércoles 28 de octubre, de Orly, a las 7:15 h. Llegada a las 8:30 a Brest.

■ 9:00 h - Visita de **FRANCE HALIOTIS**, a Plouguerneau. Su fundador ha introducido y desarrollado la cría de orejas de mar en Europa. Orejas de mar, que hacen las delicias de los mayores restauradores y de los gourmets más finos, ávidos de nuevas sensaciones.

■ 10:30 h - Visita a Landivisiau de **MARINE HARVEST KRITSEN**, productor de salmón ahumado y restaurador del mar, fabricante de terrinas y patés. El saber hacer finisterrano en la transformación de pescados, ha convertido al departamento en el primer fabricante nacional de pescados ahumados. Marine Harvest Kristen es el mejor ejemplo.

■ 13:00 h – Comida en Carhaix-Plouguer

Empresas protagonistas: **BRETAGNE SAUMON** (piscicultura ecológica), **OCEANIQUES** (el especialista en productos del mar presentados de forma lúdica, práctica y fácil de consumir : sus kits de “verrines” (aperitivos en copas) y su pistola tartiquick han sido patentados), **AQUADIS** (productor de salmón y trucha ahumados)

■ 15:30 h – Visita de **YOUINOU** (platos cocinados) en Saint-Hernin

■ 17:30 h – Visita de **GUYADER**, empresa de salazones y terrinas de pescado en Landrévarzec, ganadora de numerosos premios en el SIAL (Salón Internacional de la Agroalimentación)

■ 20:00 h – Cena en Concarneau

Empresas protagonistas: **SAVORMER** (productos del mar congelados), **ECLOSERIE DU TINDUFF** (el único criadero de vieiras europeo), y los polos de competencia **PÔLE MER** et **VALORIAL**. Todos los protagonistas de las cadenas agroalimentarias, desde la producción hasta la consumición están implicados: productores, industrias agroalimentarias y sus proveedores, fabricantes de equipos, fabricantes de ingredientes,...

Noche en Concarneau

### Jueves 29 de octubre de 2009

■ 9:00 h – Visita de **GONIDEC** en Concarneau, una conservera de sardinas y caballa.

■ 10:30 h – Visita de **POLARIS** en Pleuven, productor de aceites nutritivos a base de pescados

■ 12:30 h – Comida en Douarnenez

Empresas protagonistas: **BRITEXA** (tetrabriks del mar), **PAUL PAULET** (conservas de pescado, pastel de sardinas, ensaladas), **LA FERME DU PORTZIC** (cría de rodaballo en una cueva a 100 m de profundidad)

■ 14:30 h – Visita de la conservera **CHANCERELLE** en Douarnenez. ¿Quién no conoce sus sardinas de añada Connétable? Fundada en 1853 por Robert Chancerelle, creador de la conservera más antigua del mundo, ésta conoció la luz en el mismo momento en el que se descubría la esterilización; el grupo del mismo nombre ocupa hoy en día el 3er puesto en el sector francés.

- 16:30 h – Visita de la conservera **COBRECO** en Douarnenez, precursora de una innovación emblemática, un atún albacora más tierno y menos seco, que le ha devuelto su prestigio.

Salida de Quimper a las 18:55 h para llegar a París Orly a las 20:10 h

*Para más información.* El departamento de Finisterre, el más occidental del continente europeo, es a la vez su portavoz y su centinela iluminado. Aquí, los ecos del mundo se amplifican, las ideas se multiplican y las energías, nutridas con la potencia de los vientos y el ritmo de las mareas, son fuente de fuerza. No hay peligro de que el departamento viva a contracorriente u opte por la apacible comodidad de un confin del mundo satisfecho de su pasado. ¡Paladín de los talentos, reafirma su personalidad con vistas al porvenir!

Para más información: [www.cg29.fr](http://www.cg29.fr)

## Contactos

Relaciones de prensa ■ Agencia C3M ■ Tel.: +33 1 47 34 01 15

Michelle Amiard, michelle.amiard@agence-c3m.com

Consejo General de Finisterre ■ Séverine Merlet, Desarrollo internacional de empresas, severine.merlet@cg29.fr