



# le Finistère

de l'énergie pour entreprendre



A l'initiative du Conseil général du Finistère

## Voyage de Presse

Finistère, les 11 et 12 octobre 2007

### À LA DÉCOUVERTE DU FINISTÈRE, saveurs et production végétale à la pointe de la Bretagne

11 et 12 octobre, entre Quimper, Brest et Roscoff

Des rencontres presse avec les acteurs les plus innovants de la production légumière et horticole ainsi que les transformateurs d'algues. Sans oublier les moments de plaisir pur, avec des dégustations de produits locaux. Un programme de visites de sites de production, de dîners et déjeuners avec chefs d'entreprises, responsables de groupements professionnels et chercheurs en laboratoires privés ou publics, qui nous confrontent à la réalité économique des grands groupes comme à celle des PME : ces deux jours, les jeudi 11 et vendredi 12 octobre, vous permettront de comprendre comment les producteurs bretons innovent et sont les champions de l'exportation.



#### DERNIERE MINUTE

##### Un avant-goût de l'effet Finistère ?

du 20 au 23 septembre 2007, la Bretagne s'installe sur les bords de seine, dans le jardin Tino Rossi sur le quai Saint-Bernard (Paris 5e)... pour des rencontres surprenantes autour des activités innovantes en lien avec la mer.

Nous vous convions à venir nous rencontrer sur cet espace.

Pour plus d'informations :  
Michelle Amiard, 01 47 34 01 15,  
michelle@agence-c3m.com

#### Au programme :

- Pour la production légumière : SAVEOL, PRINCE DE BRETAGNE, ELORN PLANTS, MEIGWEN AMOR SERVICES;
- Pour la filière horticole : TERRA LÉON, LA CANOPÉE;
- Pour la filière centres de recherches : BRETAGNE BIOTECHNOLOGIE VEGETALE et le CNRS;
- Pour la filière de transformation des algues : THALASS'BEAUTE, ALGUES SERVICES, ALGO PLUS, SCIENCES ET MER, ALGUES DE BRETAGNE.

La « ceinture dorée » du Léon et du Trégor finistérien, dans le nord du département, est le berceau de grandes coopératives agricoles et groupements de producteurs légumiers, classés dans les premiers rangs français et de dimension internationale. S'appuyant sur des activités fortes de recherche-développement, ils ont su se diversifier et s'inscrire dans des démarches fortes de qualité. C'est là que notre parcours s'inscrit en grande partie.





# le Finistère

de l'énergie pour entreprendre

## DEROULEMENT

### Jeudi 11 octobre

Départ le jeudi 11 octobre, depuis Orly, à 9 h 15. Arrivée à 10 h 25 à Brest.

- Visite de **Savéol** (Guipavas), premier producteur national de tomates et artisans du renouveau de la fraise de Plougastel, connue dans le monde entier et née dans le Finistère.
- Visite de **Bretagne Biotechnologie Végétale** (création variétale, traçabilité, santé des plants, qualité sensorielle des aliments).
- Rencontre à la **Station Biologique de Roscoff du CNRS**, pour ses recherches sur les vaccins végétaux.
- Dîner avec quatre transformateurs d'algues au service de la cosmétique : Thalass'beauté (marque du centre de thalassothérapie de Roscoff), Algues Services (algues alimentaires), Algo Plus (conserverie artisanale d'algues alimentaires), Sciences et Mer (fournisseurs des centres de thalassothérapie).

### Vendredi 12 octobre

- Petit déjeuner avec des représentants de la filière « mini-légumes » (Meigwenn Armor Services) et de la filière horticole (Terra Leon / la Canopée) en présence des conseillers généraux du secteur et du pôle de compétitivité Valorial.
- Visite de **Sica Léon / Prince de Bretagne**, premier groupement horticole et légumier français, avec plus de 1200 exploitants, de la pointe de Brest à la baie de Locquirec. La Sica propose à la commercialisation (40 % à l'export) une gamme de plus de 30 légumes, du chou-fleur à l'oignon rosé de Roscoff en passant par les brocolis, minilégumes et produits bio. Présentation du marché au cadran avec le représentant du **Cerafel**, Comité régional économique agricole en fruits et légumes de la Bretagne.
- Rencontre avec **Elorn Plants** (production, commercialisation. et exportation de plants de pommes de terre).
- Déjeuner à Quimper, dans un **établissement membre de la Confrérie des Toqués de la Pomme de terre**, en présence de représentants de **Germicopa**, premier créateur de variété de pommes de terre en France.
- Visites chez **Agrauxine** (biofongicides), **Algues de Bretagne** (algues alimentaires) et **Bonduelle** (spécialités traiteur).
- Retour sur Paris à 20h30, le vendredi 12 octobre.





# le Finistère

de l'énergie pour entreprendre

## Pour en savoir plus...

Pour se hisser au rang de première région agricole française, la Bretagne a développé, depuis les années 60, une agriculture innovante et très organisée, basée sur les productions animales et les cultures légumières. Le voyage de presse des 11 et 12 octobre, vous permet d'aller à la découverte de leaders régionaux et nationaux de la production (des marques à forte renommée comme Savéol, Prince de Bretagne,), des PME, voire des TPE qui ont su se développer et prospérer sur des marchés de spécialités : minilégumes, transformation des algues, etc.

## Le saviez-vous ?

### La Bretagne

porte un pôle de compétitivité agroalimentaire, Valorial «L'aliment de demain». Tous les acteurs des filières agroalimentaires (lait, viandes, ovoproduits, légumes...), de la production à la consommation, sont impliqués dans Valorial : producteurs, industries agroalimentaires et leurs fournisseurs, équipementiers,

### ... mais elle est aussi

la première région agricole française et le premier bassin agroalimentaire d'Europe. Près de la moitié des producteurs de légumes en France sont en Bretagne : ils possèdent plus de 3 000 exploitations, exportent 31 % de leur production (194 000 tonnes).

Si la pomme de terre nouvelle est la star de la région (la Bretagne occupe le second rang en terme de production), ce sont plus de 25 espèces de légumes qui sont cultivées ici.



## Ce n'est pas un hasard si le goémon est indissociable de la Bretagne....

Il s'agit de la principale zone littorale d'Europe où s'effectue le ramassage des algues. Une activité qui se pratique, en particulier, sur le plateau littoral du Léon et en mer d'Iroise (Finistère). Et le port de Lanildut (Nord-Finistère) est le 1er port européen pour la production d'algues.

La Bretagne, et en particulier le Finistère, accueille l'un des plus grands «champs» naturels d'algues d'Europe. Des grands industriels aux PME, des entreprises finistériennes très nombreuses et variées se consacrent à la valorisation des algues, notamment dans les secteurs agroalimentaire et cosmétique.





# le Finistère

de l'énergie pour entreprendre

## Et le Finistère ?

Département de tradition rurale (près de 36 % de la population vit hors des agglomérations), son agriculture domine et occupe 2/3 du département. Les productions de légumes frais et de pommes de terre primeur sont localisées dans le nord du département.

Le Finistère a fait de l'ouverture au monde sa force. Le développement international des entreprises, la mobilité des hommes est une caractéristique de ce pays de la fin des terres (ou en latin finis terrae).

## À propos du Finistère...

Le Finistère concilie harmonie, tradition maritime et amour de la terre. Ancré historiquement dans l'agriculture, l'agroalimentaire et la pêche, le département a bénéficié du dynamisme de ses chercheurs et de ses acteurs économiques. Il a ainsi su innover dans des secteurs de pointe comme l'électronique, l'aéronautique ou la construction navale. Le Finistère compte parmi les plus importants départements agricoles de France, par le volume, la diversité et la valeur de sa production. Il se classait en 2000 :

- 1<sup>er</sup> département français pour la production des choux-fleurs, artichauts, plants de pommes de terre, et échalotes ;
- 2<sup>ème</sup> pour la viande porcine et la viande de volaille ;
- 3<sup>ème</sup> pour les œufs ;
- 4<sup>ème</sup> pour le lait et la viande bovine.

26 000 actifs agricoles et 11 280 exploitations sont les premiers contributeurs d'un tissu dense de coopératives agricoles et d'entreprises agroalimentaires de transformation et de valorisation des productions.

Pour en savoir plus : [www.finistere-in-france.com](http://www.finistere-in-france.com)



### Contacts :

Relations presse • Agence C3M • Tél. : 01 47 34 01 15  
Michelle Amiard, [michelle.amiard@agence-c3m.com](mailto:michelle.amiard@agence-c3m.com)