

Communiqué de presse, le 20 février 2020

LE FINISTÈRE PRÉSENT POUR LA PREMIÈRE FOIS AU SIA

(Hall 3, H106)

Du 22 février au 1^{er} mars, l'agence Finistère 360° investit pour la première année les couloirs du Salon International de l'Agriculture sur le stand de la Chambre d'agriculture de Bretagne. Pendant 10 jours, le département et 13 de ses professionnels locaux feront le déplacement pour profiter de cette manifestation et présenter leurs nouveaux produits et initiatives.

Dans le cadre du projet Bien Manger, l'agence d'attractivité Finistère 360° Tourisme, Nautisme et Territoires animera tout au long de l'année 2020 aux côtés du Conseil Départemental du Finistère différents projets de mise en valeur de l'alimentation et d'une gastronomie de qualité. Le Salon International de l'Agriculture se fera donc cette année fer de lance et porte-parole de cette dynamique alimentaire portée par le plus vieux grenier de France !



Contacts presse :

Finistère 360°

Jean-Luc Jourdain
jeanluc.jourdain@finistere360.com
02.98.76.24.42 - 06.73.86.35.40

Agence RevolutionR

Laetitia Foureur
lfoureur@revolutionr.com
01.47.10.08.41 - 06.49.28.70.23

FINISTÈRE
Tourisme, Nautisme
& Territoires
360°

www.toutcommenceenfinistere.com

Mardi 25 février, une journée spéciale Finistère

Mardi 25 février, le salon se met aux couleurs du Finistère. Pendant toute une journée, plusieurs animations viendront mettre en avant le territoire et ses acteurs.

Une exposition immanquable

Une exposition de 5 portraits photographiques réalisés par l'artiste Nicolas Boutruche valorisant la diversité des métiers, productions et innovations de l'alimentation du Finistère sera présentée en avant-première sur le stand de la Région Bretagne. L'occasion pour les visiteurs de s'inspirer, de découvrir et d'observer attentivement les femmes et les hommes qui font le passé, le présent et le futur du département. Une immersion totale à la découverte de métiers peu communs.

Le retour du blé noir ! Atelier à la découverte du sarrasin

Ils sont 1400 agriculteurs à travailler le blé noir en Bretagne. Également appelé sarrasin, on le cultive sur les terres bretonnes depuis le XVe siècle ! Et s'il a connu une période un peu plus creuse dû aux cultures plus rentables, le blé noir revient dans nos assiettes depuis maintenant quelques années. IGP (indication géographique protégée) depuis 2010, le blé noir retrouve ses lettres de noblesse dans les galettes mais aussi dans d'autres applications culinaires.

Mardi 25 février, Sébastien Herry, gérant du Kreizker à Plomodiern viendra toute la journée faire des démonstrations et des ateliers cuisine autour de l'or noir. Pizza, Kouigns et autres mets, le chef déclinera plusieurs recettes en prenant garde de toujours magnifier le blé noir pour en faire la star des assiettes.

**Mais aussi, dégustations et jeux-concours à découvrir sur l'espace
Chambre de Bretagne !**

Contacts presse :

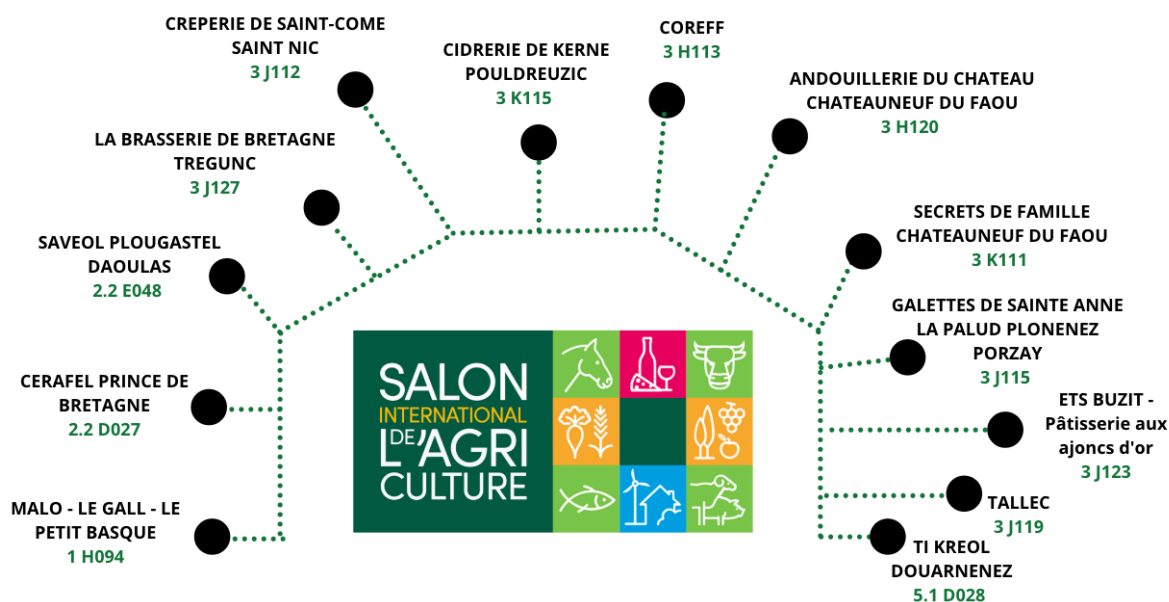
Finistère 360°

Jean-Luc Jourdain
jeanluc.jourdain@finistere360.com
02.98.76.24.42 - 06.73.86.35.40

Agence RevolutionR

Laetitia Foureur
lfoureur@revolutionr.com
01.47.10.08.41 - 06.49.28.70.23

13 exposants finistériens à découvrir et à suivre pendant le salon !



FOCUS SUR... PRINCE DE BRETAGNE

Parmi tous les exposants finistériens, Prince de Bretagne fête cette année ses 50 ans ! L'occasion pour « le meilleur stand » du SIA 2019 de proposer des animations et festivités singulières et de dévoiler leur nouvelle signature « Les Maraîchers ».

- En exclusivité une nouvelle animation familiale, un **"énigme game"** autour de l'histoire de la marque ;
- Un **coloriage géant** pour découvrir la Bretagne légumière,
- À l'occasion de ses 50 ans, le public pourra se prendre en photo au volant d'un **véritable tracteur d'époque** ;
- Une **immersion 360°** dans les cultures de chou-fleur, artichaut et tomates grâce à des lunettes virtuelles ;
- Des dégustations pour faire découvrir des solutions actuelles (rapides et savoureuses) pour consommer des fruits et légumes ;
- Une **roue de la saisonnalité** et bien d'autres animations et goodies !

Retrouvez le Finistère sur le stand de la Chambre de Bretagne (Hall 3, H106)

Crédit photo Nicolas Boutruche

Contact presse :

Finistère 360°

Jean-Luc Jourdain
jeanluc.jourdain@finistere360.com
02.98.76.24.42 - 06.73.86.35.40

Agence RevolutionR

Laetitia Foureur
lfoureur@revolutionr.com
01.47.10.08.41 - 06.49.28.70.23

FINISTÈRE
Tourisme, Nautisme
& Territoires
360°

www.toutcommenceenfinistere.com