

LANCEMENT DE LA DEMARCHE GASTRONOMIQUE EN BAIE DE SAINT-BRIEUC

REUNION DE PREPARATION DU 25 FEVRIER 2014

Palais des Congrès et des Expositions de la Baie de Saint Brieuc
Rue Pierre de Coubertin - Brézillet - 22000 Saint-Brieuc

DECOUVREZ LE PROGRAMME DE LA JOURNEE

13 h 30 – 14 h : café de bienvenue

14 h – 14 h 30 : introduction, constat territorial et présentation de la démarche par Philippe Faisant, Président de l'Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc

14 h 30 – 14 h 45 : intervention de Sophie Mise, Commissaire Générale de la Fête de la Gastronomie

14 h 45 – 15 h : les attentes des consommateurs par Nicolas Imbert, Directeur Exécutif Green Cross France et Territoires

15 h – 15 h 15 : présentation des thématiques et constitution des groupes de travail par Didier Simon, Directeur de l'Office de Tourisme et Des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc

15 h 15 – 16 h 30 : ateliers

16 h 30 – 17 h : synthèse

LES ATELIERS

1

Les circuits courts et les productions locales : un atout pour le territoire

Comment valoriser le circuit alimentaire de proximité : producteurs, transformateurs, distributeurs et artisans, au service de la croissance locale et de l'image du territoire ?

Animateur : Loïc Sorin, Responsable de la Cité du Goût et des Saveurs

2

La restauration : contributeur essentiel à la destination gourmande

Comment contribuer à une montée en gamme du secteur (fait maison, labels, divers produits locaux de saison...)?

Animateur : Nicolas Adam, Chef étoilé Michelin du restaurant La Vieille Tour à Plérin et référent « restaurant de qualité »

3

Bien manger : une démarche tournée vers le plus grand nombre

Comment peut-on sensibiliser l'ensemble de la population aux bonnes pratiques culinaires du quotidien ?

Animateur : Philippe Faisant, Président de l'Office de Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc

4

Un territoire gastronomique, des valeurs et des savoir-faire à valoriser : un récit de destination à construire autour du « repas gastronomique des français »

Le récit d'un territoire gourmand : outil de valorisation touristique. Quelles exigences qualitatives, quels supports, quels partenaires ?

Animateur : Olivier Marie, Journaliste culinaire en Bretagne, créateur du site Goûts d'Ouest

Office du Tourisme et des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc www.gastronomiebaiedesaintbrieuc.fr
7, rue Saint-Gouéno - CS14435 - 22044 SAINT-BRIEUC CEDEX 2 tél. 02 96 33 32 50 fax 02 96 61 42 16

Madame, Monsieur,
Structure :

- participera à la réunion du 25 février 2014 au Palais des Congrès de la Baie de Saint-Brieuc
 ne participera pas à la réunion du 25 février 2014

S'inscrit à l'atelier :

1. Le circuit court et les productions locales : un atout pour le territoire
 2. La restauration : contributeur essentiel à la destination gourmande
 3. Bien manger : une démarche tournée vers le plus grand nombre
 4. Un territoire gastronomique : des valeurs et des savoirs faire à valoriser – Un récit de destination à construire autour du « repas gastronomique des français »

Réponse souhaitée avant le 21 février 2014, par mail à l'adresse : gastronomie@baiedesaintbrieuc.com