

Filières alimentaires



**DOSSIER DE PRESSE**

EXPO MILANO 2015

## BIEN MANGER, aujourd'hui et demain



## Sommaire

- **Du 20 août au 2 septembre 2015 : La Bretagne à l'Exposition universelle de Milan ;**
  
- **L'espace BRETAGNE à Milan, comme si vous y étiez !**
  - ✓ Un espace d'exposition Bretagne de 300 m<sup>2</sup> au sein du pavillon France
  - ✓ Un parti pris : valoriser les hommes et les femmes qui font l'agriculture et l'agroalimentaire en Bretagne
  - ✓ Pigipop fait le voyage jusqu'à Milan
  - ✓ Trois grands écrans dans le jardin
  - ✓ Une vitrine de produits bretons
  
- **Les temps forts :**
  - ✓ Les journées business : du 24 au 28 août
  - ✓ La journée « officielle » : le 25 août
  
- **Les territoires partenaires de l'espace Bretagne :**
  - ✓ Quimper Communauté
  - ✓ Rennes Métropole
  - ✓ Saint-Brieuc Agglomération
  
- **Les partenariats officiels Expo Milano : un autre moyen de faire rayonner la Bretagne :**
  - ✓ Armor Lux
  - ✓ Festival photo La Gacilly
  - ✓ Foodtruck Peugeot animé par le Centre Culinaire Contemporain
  - ✓ Britexa (crépitudes)
  
- **Quelques données-clés de l'agri-agro en Bretagne**

Du 20 août au 2 septembre

## La Bretagne est à l'Exposition universelle de Milan

© CMC / XTU / Studio A. Rispal / Simonin Frères/ALN



« *Bien manger, aujourd'hui et demain* » : c'est avec ce leitmotiv que la Bretagne, pilier de l'agroalimentaire en Europe, s'installe à l'Exposition universelle de Milan, du 20 août au 2 septembre 2015. La Région n'y sera pas seule puisque Quimper Communauté, Rennes Métropole et Saint-Brieuc Agglomération sont aussi du voyage, avec l'objectif de mettre en avant, pendant ces 15 jours, les produits et les producteurs de Bretagne.

Terre nourricière, la Bretagne ne pouvait être absente de ce grand événement international qui a choisi comme thématique « **Nourrir la planète, Energie pour la vie** ». Milan donne à la première région agricole et agroalimentaire de France l'occasion de montrer à un large public, venu du monde entier, la vitalité de ses territoires et le savoir-faire de ses hommes et de ses entreprises.

Pendant 15 jours, pas moins de 300 m<sup>2</sup> seront occupés par la Bretagne au sein du pavillon France (réalisation confiée à l'agence économique Bretagne Développement Innovation avec le concours de la Chambre régionale d'agriculture).

Pour participer à cette gigantesque exposition installée dans la cité lombarde, la collectivité régionale et les territoires de Quimper, Rennes et Saint-Brieuc se sont associés et regroupés sous la marque Bretagne.

Par des photos d'artistes régionaux, des produits emblématiques et innovants, des documentaires sur la Bretagne et ses spécificités, ils mettront d'abord en avant les travailleurs de la mer et de la terre.

Pour le clin d'œil, ils apporteront également dans leurs bagages Pigopop, une des 15 œuvres de la Pig Parade, exposition itinérante de sculptures de cochons destinée à changer notre regard sur la production porcine.

Au-delà du rayonnement qu'offre la formidable vitrine de l'exposition universelle de Milan pour promouvoir des savoir-faire et des produits régionaux, la Bretagne fera aussi entendre ses engagements pour « produire et nourrir autrement ».

Enfin, côté business, le collectif proposera des rencontres B-to-B entre entreprises bretonnes et acheteurs italiens. Ces journées sont organisées du 24 au 28 août dans les salons du pavillon France, avec le concours de BCI (Bretagne Commerce International). A noter que pour l'agroalimentaire breton, l'Italie est le 1<sup>er</sup> pays d'exportation (600 M€ de CA/an).

### L'exposition universelle en chiffres

**Dates : 1er mai - 31 octobre 2015**

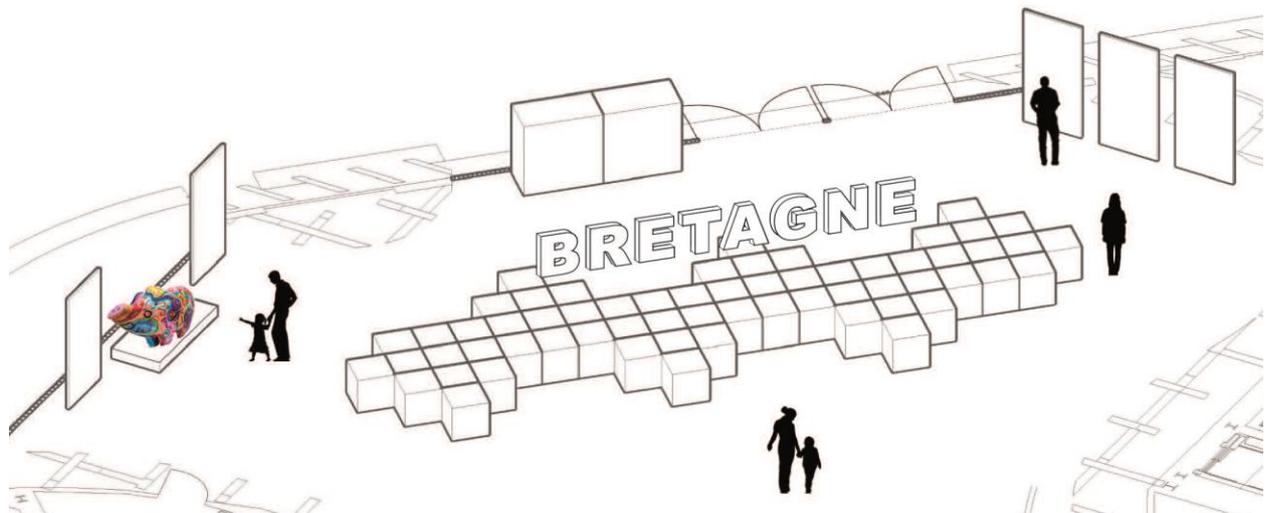
- 147 pays
- 55 pavillons nationaux (Chine, Japon, Etats-Unis, Argentine, Iran, Allemagne...), sur 1 million de m<sup>2</sup>
- 20 millions de visiteurs dont 1 million de Français
- Un pavillon France de 1 000 m<sup>2</sup> susceptible d'accueillir 10 000 visiteurs/jour.

# L'espace BRETAGNE à Milan, comme si vous y étiez

## › Au sein du pavillon France, un espace Bretagne de 300 m<sup>2</sup>

La scénographie de l'espace BRETAGNE à Milan a été confiée à l'agence économique Bretagne développement innovation (BDI) avec le concours de la Chambre régionale d'agriculture.

Situé au sein du pavillon France, cet espace de 300 m<sup>2</sup> permettra de valoriser toutes les filières alimentaires, de découvrir, en images, les paysages, les produits, mais aussi et surtout, les hommes et femmes qui, en Bretagne, contribuent quotidiennement à nourrir la planète.



*Un espace BRETAGNE aux multiples facettes*

*Par des photos, des produits ou packaging exposés, 6 secteurs seront représentés dans des cubes-vitrines : produits laitiers, viande et charcuterie, fruits et légumes, boissons, produits de la mer, biscuits et épicerie.*

## › Un parti pris : valoriser les hommes et les femmes qui font l'agriculture et l'agroalimentaire en Bretagne



Photo Stéphane Lavoué - Partenariat avec le Festival Photo La Gacilly

La production alimentaire bretonne d'aujourd'hui sera notamment illustrée par l'**exposition de Stéphane Lavoué**, prêtée par le Festival Photo La Gacilly, par ailleurs partenaire de Milano 2015. Portraitiste de renom, l'artiste a arpenté tous les secteurs pour dresser un portrait, aussi exhaustif que possible, de la Bretagne, de ses petits et grands éleveurs de viande, de ses producteurs de lait, de fruits et légumes, de pain ou de miel, de ses brasseurs, de ses pêcheurs...

Au sein de ce même espace, la **sélection du Musée de Bretagne « Un petit goût d'autrefois »** montre la réalité agricole et commerçante des années 1890 à 1960. Ramassage des pommes, retour de pêche, tri des huîtres, devantures de boucherie ou de boulangerie témoignent de la large place tenue par les activités de production et de transformation alimentaires. Une promenade à travers les campagnes, la côte et les villes, à l'époque où deux mondes se superposent encore, où la Bretagne nourrit les siens et commence tout juste à nourrir les autres<sup>1</sup>.



Retour de pêche à Concarneau, 1905 – Paul Géniaux  
Partenariat Musée de Bretagne



Photo Alice Bertrand - Partenariat avec la Chambre régionale d'agriculture.

Autre exposition mettant en avant l'excellence de l'agroalimentaire breton : "**Portraits de lauréats**" de la photographe **Alice Bertrand** (Studio des 2 prairies à Paimpont) qui, après le Salon de l'Agriculture de Paris 2015, a réalisé, pour la Chambre régionale d'agriculture, un reportage **chez 15 des professionnels bretons distingués au Concours Général Agricole 2015**<sup>2</sup>. En confiant cette mission à une jeune photographe spécialiste du monde agricole et artisanal, la Chambre régionale d'agriculture a souhaité mettre en images la passion et le savoir-faire des entrepreneurs bretons.

<sup>1</sup> "Nourrir les siens, nourrir les autres", n°7 des Collections photographiques du Musée de Bretagne

<sup>2</sup> Lors du Concours général agricole 2015, 115 aliments bretons ont été récompensés : produits laitiers, huîtres, cidres, bières, jus de fruits et charcuteries. D'année en année, la Bretagne se place toujours en haut de tableau du palmarès de ce concours de référence.

## › Pigopop à Milan fait le voyage jusqu'à Milan



*La sculpture de Charlotte Carsin & Philippe Sidot quittera quelques temps l'étape de Fougères de la Pig Parade pour être exposée à Milan.  
Crédit photo : Gaëlle Le Berre*

*Pigopop est l'un des 15 cochons de la Pig Parade. Cette œuvre a été réalisée par Charlotte Carsin & Philippe Sidot, artistes à St-Sulpice la Forêt (35) et parrainée par Nathalie Marchand, éleveuse à Noyal sur Vilaine (35).*

Porté par le Comité régional porcin, la Pig Parade est une exposition itinérante à travers la Bretagne qui, d'avril à septembre 2015, donne à voir 15 œuvres de sculpteurs bretons parrainées par 15 éleveurs mécènes. L'enjeu est de « mettre du lard dans l'art » et de créer un trait d'union entre culture et agriculture pour faire valoir la production porcine aux yeux du grand public. Les cochons seront ensuite vendus aux enchères au profit de l'association des Restos du cœur.

## › Trois grands écrans dans le jardin

Dans les jardins menant au pavillon France, seront projetés des films documentaires et des vidéos de promotion du patrimoine breton : sa culture, ses paysages, ses savoir-faire, ses entreprises, ses produits.

- **Be breizh**, le film du Comité régional du tourisme sur la destination Bretagne, susceptible de séduire les quelque 15 000 visiteurs/jour attendus fin août à Milan. Depuis quelques années, les Italiens sont de plus en plus nombreux à séjourner en Bretagne (6<sup>e</sup> clientèle étrangère), attirés par des températures clémentes et la richesse du patrimoine bâti.
- La bande-annonce du documentaire **Triskell-Bretagne sauvage** produit par l'association Breizh ma prod, qui regroupe 4 jeunes réalisateurs animaliers, Matthieu Le Mau, Romain Guenard, Basile Gerbaud et Lucas Allain. Ce film invite à (re)découvrir le patrimoine naturel breton en suivant trois guides, le goéland argenté, le saumon atlantique et le hérisson d'Europe. Triskell-Bretagne sauvage est bien plus qu'un simple documentaire animalier. C'est avant tout un projet ouvert à tous les amoureux de la Bretagne et de la nature en général.
- Un **film de présentation des collectivités présentes à Milan**, qui eux aussi ont à faire valoir les centres d'innovation technique présents sur leurs territoires dans le domaine alimentaire (Adria Développement à Quimper, Biopôle à Rennes et Zoopôle Développement à Ploufragan – Saint-Brieuc).



*Sur le chemin conduisant au pavillon France, trois grands écrans permettront au public de s'immerger, dès la file d'attente, dans une Bretagne authentique et en mouvement.*

## > Une vitrine de produits bretons

Par secteur, les produits ou packagings des marques qui seront exposés lors de la quinzaine bretonne.

### **Lait**

Malo  
Sojasun  
Le Gall  
VRAI  
Petit Breton  
Petit Billy  
Coralis/Agrilait  
Paysan Breton

### **Boissons**

Kerloïck  
Loïc raison  
Kerné  
Cidre Sorre  
Cidre Nicol  
Val de Rance  
Monnerie Bertrand  
La Maison du cidre  
Distillerie du Gorvello  
Cidrerie Benoit et Bouvier  
Menez Brug  
Val de la chèvre  
Distillerie Awen nature  
Distillerie Warengem  
Plein fruit  
Distillerie Artisanale du  
Plessis

### **Fruits & Légumes**

D'aucy  
Bret's  
Sojasun  
Verger Breizh pomme  
La potagère  
Atelier des saveurs  
Prince de Bretagne

### **Biscuit & Epicerie**

Brieuc  
Rozell & Spanell  
Maison d'Armorine  
Atelier des saveurs  
Biscuiterie des Vénétes  
L Chanvre  
S comme safran  
Esprit safran  
La Cours d'Orgères  
Coïc  
Torréfaction de Brocéliande  
Terre de tisanes

### **Viande**

Hénaff  
Brocéliande  
Ronsard  
Terre de Breizh  
Kerloïck  
Mère Lalie

### **Produits de la mer**

Parc Saint-Kerber  
La Belle Iloise  
La Cancalaise  
Bord à bord  
Miss Algaé  
Groix et nature  
Crustamor  
Connétable

## Les temps forts

### > Du 24 au 28 août 2015 : les journées business

Montrer ce que l'on sait faire, c'est bien. Garnir les carnets de commandes, c'est encore mieux. Pour cela, des rencontres B-to-B seront organisées du 24 au 28 août, entre des entreprises bretonnes et des acheteurs italiens. Ces rendez-vous, programmés avec le concours de Bretagne Commerce International, vont permettre aux entreprises bretonnes de réaliser des actions commerciales avec leurs interlocuteurs transalpins, clients, fournisseurs ou distributeurs, dans le cadre privilégié des salons VIP du pavillon France.

Rappelons que pour l'agroalimentaire breton, l'Italie est le 1<sup>er</sup> pays d'exportation (600 M€ de CA/an).

### > Le 25 août 2015 : journée officielle Bretagne

Les quatre partenaires institutionnels de l'opération organisent le 25 août une journée officielle de visite à Milan à laquelle participeront le Président de Région, Pierrick Massiot, le Vice-président à l'agriculture et à l'agroalimentaire Michel Morin, Claire Lévy-Gérard, Vice-présidente de Quimper Communauté, Mickaël Bosson, Vice-président de Saint-Brieuc Agglomération, ainsi que Michel Gautier, Vice-président de Rennes Métropole.

Des industriels se joindront au déplacement : Olivier Clanchin (Triballat), Christian Tacquart (Les Gavottes), Christian Guyader (Guyader), Pierre Weill (Valorex), Gilles Falc'hun (Sill) ont déjà répondu présents, de même que Jacques Jaouen, Président de la Chambre régionale d'agriculture.



*Pendant la quinzaine bretonne, les entreprises pourront mettre leurs produits à la disposition des chefs du Centre Culinaire Contemporain de Rennes, installés dans le food-truck Peugeot à l'entrée du pavillon France. Crédit Photo : Peugeot*

# Les territoires partenaires de l'espace Bretagne :

## > Quimper Communauté



QUIMPER  
COMMUNAUTÉ

« La Cornouaille, au sein de laquelle le réseau ialys fédère et porte haut les couleurs des acteurs de la filière aliment, se devait d'être présente à l'Exposition universelle dont le thème porte sur l'alimentation de demain.

Nous avons défendu avec vigueur notre présence et Quimper Communauté s'investit dès aujourd'hui avec la Région pour valoriser les talents et l'innovation de la filière aliment de notre territoire. Avec l'Exposition universelle nous construisons l'avenir de l'aliment et celui de notre économie cornouaillaise ! » , selon Claire Levry-Gérard, vice-présidente de Quimper Communauté déléguée à la recherche, à l'innovation, au numérique et au tourisme.

### **Quimper Communauté : les 7 bonnes raisons d'être à Milan !**

- La Cornouaille est un pays historique d'industrie alimentaire : l'industrie de la conserve de poissons s'est développée dès la fin du XIXe siècle en lien avec la ressource halieutique ;
- La Cornouaille est le pays le plus « alimentaire » de Bretagne, elle-même grosse productrice d'alimentation en France ;
- Toute l'activité alimentaire est présente : conserve, charcuterie, biscuiterie, production et transformation de la viande, du lait, des légumes, du poisson, produits transformés frais, surgelés, en conserve... et les services associés : emballage, équipementier, logistique... ;
- Des spécialités emblématiques de Bretagne sont issues de Cornouaille : cidre AOC, pâté Hénaff, langoustines, conserves de sardines, kouign-amann, crêpes dentelles... ;
- De grands noms de l'alimentaire ont leur siège ou des usines en Cornouaille : Bigard, Bonduelle traiteur, Hénaff, Chancerelle, Petit Navire, Tipiak, Meralliance... ;
- Présence forte de services d'accompagnement à la filière : formation (IFRIA, ADRIA, Agrocampus Ouest...), centres de recherche et développement et d'appui à l'innovation (ADRIA, LUBEM, Technopole Quimper Cornouaille, INRA, Breizpack, antenne du pôle de compétitivité Valorial...), laboratoires d'analyses (Labexio Carso, Labocéa, services aux entreprises... ;
- Un pôle de formation d'excellence en agroalimentaire avec l'ESIAB et l'IUT.

**ialys, le réseau de l'excellence alimentaire est la synthèse de ce savoir-faire cornouaillais.**

## > Rennes Métropole



Rennes est au cœur de la 1<sup>re</sup> région agroalimentaire d'Europe (1 400 entreprises, 70 000 emplois et 20 milliards d'Euros de chiffre d'affaires annuel). En termes d'emploi, le bassin rennais se situe au premier

rang pour l'industrie du lait et au second rang pour l'industrie des viandes en France.

Mais la métropole rennaise se distingue surtout par **un écosystème d'innovation unique en France**, résolument tourné vers l'excellence industrielle et l'usine du futur. Entrepreneurs visionnaires (grands groupes, équipementiers, PME innovantes), académiques, laboratoires, plateformes (création de la Milk Valley), centres de transferts technologiques, pôles de compétitivité... tous contribuent à faire de la **capitale bretonne une plate-forme de services en faveur de la compétitivité et de l'efficience agri- et agro-industrielle**, de la production à la transformation.

### Des acteurs emblématiques de l'innovation sur le territoire :

- **Agrocampus OUEST** (2 000 étudiants, 150 Enseignants-chercheurs) : cet établissement figure aujourd'hui au 1<sup>er</sup> rang des universités européennes agronomiques d'excellence. Il concentre ses recherches sur de nombreux enjeux liés à la durabilité, l'énergie, l'environnement, la sécurité alimentaire et sanitaire...

- **INRA** : l'Institut national de la recherche agronomique est le premier institut de recherche agronomique en Europe, le deuxième dans le monde. L'Inra de Rennes regroupe plus de 1 000 personnes. Parmi ses principaux axes de recherches : la qualité des produits laitiers, les innovations agro-alimentaires...

- **Valorial** « l'aliment de demain » : ce pôle de compétitivité concentre son action autour de quatre thématiques : les technologies alimentaires innovantes, la microbiologie et la sécurité des aliments, la nutrition-santé et les ingrédients fonctionnels. L'association compte près de 300 adhérents (dont 2/3 d'industriels).

- **L'Institut Maupertuis** : ce centre de ressources technologique situé à Bruz accompagne notamment les industriels de la filière agroalimentaire pour simuler, évaluer des

procédés (robotisation, système de vision 3D...) ou encore tester des logiciels avant d'investir dans de nouveaux outils de production.

- **La French Tech Rennes** : n'oublions pas que l'utilisation de solutions numériques permet de baisser les coûts de production jusqu'à 5 %, d'augmenter la rentabilité de 50 % et de doubler le potentiel export. Les start-ups du bassin rennais sont nombreuses à proposer à la filière agro-alimentaire des services à forte valeur ajoutée.

- **Le Centre Culinaire Contemporain** : cette "Maison" de l'alimentation est dédiée à l'innovation gastronomique et alimentaire. Ses objectifs : observer les usages et générer des idées, créer de nouveaux produits ou recettes, les tester et accompagner leur mise sur le marché, en lien étroit avec l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, industriels, distributeurs, syndicats professionnels, équipementiers, fournisseurs...). Rennes, c'est aussi une concentration de chefs reconnus et une terre de gastronomie à part entière. Le Centre Culinaire Contemporain est un des acteurs rennais présents à l'Exposition universelle et positionné sur le Foodtruck, pour faire connaître et déguster les produits locaux.

### Des atouts d'accessibilité et d'attractivité :

- A partir de 2017, Rennes sera à 1h25 de Paris avec la LGV.
- Chaque année, Rennes accueille des manifestations internationales d'envergure comme le **CFIA** ou le **SPACE**.

## > Saint-Brieuc Agglomération



A 2h15 de Paris en 2017, à 5 minutes de la mer, Saint-Brieuc et son agglomération disposent d'atouts qui ont déjà séduit bon nombre d'entrepreneurs. Economiquement dynamique, la Baie de Saint-Brieuc offre un cadre de vie idéal pour les amoureux de nature, nautisme et gastronomie. L'exigence de qualité des produits et l'art du « bien manger » y sont des valeurs prônées fièrement. Les Côtes d'Armor constituent la première zone de production française pour le porc et les œufs, la troisième pour la volaille.

### **Zoopole développement, cœur de la Recherche agroalimentaire**

Au cœur de l'un des tous premiers bassins européens de production alimentaire, le zoopole rassemble 1 200 personnes et bon nombre d'acteurs reconnus internationalement dans les domaines des productions et de la santé animales, des biotechnologies, de la sécurité alimentaire, de la nutrition, de l'environnement (ANSES, CNAM Bretagne, Labocea ainsi que des entreprises leaders dans leur domaine comme Hendrix Genetics : n°2 mondial de la génétique animale, Nutraveris, leader en Europe sur le marché de la Nutrition-Santé ou encore Zootests prestataire R&D pour les productions animales, disposant de compétences uniques sur la mesure de la qualité de l'œuf.

### **L'ANSES, référence internationale en sécurité sanitaire de productions animales**

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail conduit des activités de recherche, d'appui scientifique et technique et d'expertise dans les domaines de la santé et du bien-être des animaux et de l'hygiène des aliments qui en découlent. Le laboratoire est spécialisé dans la santé des volailles, des lapins, des porcs et des poissons d'élevage. L'ANSES Ploufragan va poursuivre sa montée en puissance dans les années à venir : une unité mixte de recherche l'associera demain au CNAM sur l'ingénierie des procédés des viandes blanches et le site accueillera une nouvelle plateforme d'élevage de précision des volailles (infrastructure de plus de 4 M€).

### **Le CNAM Bretagne, des formations supérieures à la recherche**

Situé sur le site de la Technopole Saint-Brieuc Armor, le CNAM Bretagne prépare l'émergence du pôle national agroalimentaire du CNAM à Ploufragan. Il entend ainsi participer au renforcement et à la diversification des compétences des professionnels des différentes filières agroalimentaires (viandes, poissons, céréales, lait, œuf, légumes).

### **Labocea, le premier laboratoire public territorial français**

Issu du regroupement des laboratoires départementaux d'analyse des Côtes d'Armor et du Finistère, Labocea (400 personnes réalisant 4 millions d'analyses/an, budget annuel de 25 M€) constitue le laboratoire public le plus important de France. Ses expertises s'étendent dans les domaines de la santé animale, de la qualité de l'eau, de la qualité des aliments, de l'environnement.

### **Alimentation, cuisine, gastronomie & rock N Roll**

La Cité du Goût et des Saveurs sur le site de la Technopole Saint-Brieuc Armor, se donne pour objectif d'assurer la promotion des savoir-faire des professionnels des métiers de bouche, de leurs produits et de leur image, en leur offrant au travers les ateliers culinaires, un espace d'expression et de reconnaissance. Autre action enviée par bon nombre de territoires : Rock N Toques, de la street food, de la gastronomie... et du Rock depuis 8 ans ! L'événement reflète le désir des chefs de se rassembler pour valoriser leur territoire et rendre accessible à tous une gastronomie de qualité. Pour le collectif, Rock'n Toques permet d'être au contact du public, de partager la passion de la cuisine avec les visiteurs mais également de fédérer les équipes dans une ambiance musicale festive et conviviale.

## Les partenariats officiels Expo Milano : un autre moyen de faire rayonner la Bretagne:

### > Armor Lux habille le personnel du pavillon France



Le célèbre fabricant de vêtements bretons (550 salariés) a été choisi pour habiller le personnel d'accueil et d'encadrement du pavillon France pendant toute la durée de l'Exposition Universelle.

*Robe, marinière, tee-shirt, veste, chemise, pantalon, cravate, coupe-vent, les équipes du pavillon arboreront les fameuses rayures bleu, blanc, rouge.*

### > Festival photo La Gacilly

Que mangerons-nous demain ? Comment subvenir aux besoins d'un monde qui comptera plus de 9 milliards d'habitants en 2050 ? C'est à ces questions que le Festival Photo La Gacilly a décidé de s'intéresser cette année.

La programmation 2015 fait honneur à la photographie italienne, tout en mettant l'accent sur les comportements alimentaires des cinq continents.



*Pour sa 12e édition, l'événement s'est associé à la cité lombarde en devenant partenaire privilégié de l'Expo Milan 2015 et son ambassadeur en Bretagne.*

## › Le foodtruck Peugeot animé par le Centre Culinaire Contemporain



Basé à Rennes, le Centre Culinaire Contemporain a remporté l'appel d'offres lancé par le pavillon France, avec pour enjeu de mettre en avant l'excellence agroalimentaire et gastronomique française.

En arrivant aux portes du pavillon France, les visiteurs découvriront un foodtruck, urbain et gastronomique à la fois, où les bons produits français (et bretons) seront cuisinés avec chaleur et bonne humeur, tous les jours, de 10h à 22h !

## > Britexa (crépidules)

Pierrick Clément, le dirigeant de l'entreprise Britexa (Chateaulin, 29), profitera de l'exposition universelle de Milan pour faire la promotion de la crépidule... Le gastéropode sera servi au *Café des chefs*, le restaurant officiel du pavillon français !



*François Adamski, Bocuse d'Or en 2001 et Meilleur Ouvrier de France en 2007, au Café des Chefs du pavillon France.*

# Quelques données-clés de l'agri-agro en Bretagne

Chiffre d'affaires agriculture : 9 Mds € (2014) ;

Chiffres d'affaires agroalimentaire : 20 Mds €

- Dont 4 Mds € à l'exportation (2014)
- Dont 480 M€ vers l'Italie (12 % des exportations agroalimentaires bretonnes)
- Italie : 1<sup>er</sup> marché à l'exportation devant l'Espagne et l'Allemagne (9 % chacun)

70 000 emplois dans l'agriculture ;

70 000 emplois dans l'agroalimentaire (40 % des emplois industriels de la Bretagne) ;

980 entreprises agroalimentaires de plus de 10 salariés ;

420 entreprises agroalimentaires de plus de 20 salariés.

Plus de chiffres : consulter la plaquette [\*Bien manger, aujourd'hui et demain\*](#)





**DOSSIER DE PRESSE**

EXPO MILANO 2015

# BIEN MANGER, aujourd'hui et demain

## Contact presse :

Odile Bruley

Conseil régional de Bretagne

Tél. : 02 99 27 13 54 - 06 76 87 49 57

[presse@bretagne.bzh](mailto:presse@bretagne.bzh)

## Contact filières agriculture et agroalimentaire:

Jean-Paul Simier, directeur des filières alimentaires

Bretagne Développement Innovation

Tél. : 02 99 84 78 77 - 06 72 62 94 91

[jp.simier@bdi.fr](mailto:jp.simier@bdi.fr)