



## « Ma carte à la pêche »

# Variez vos approvisionnements de poissons et valorisez votre savoir-faire.

En inscrivant des espèces de poissons sous-valorisées de la pêche côtière à votre carte, vous pourrez **diminuer le coût de votre matière première, et participer à une consommation durable de la pêche.**

Certains consommateurs préfèrent déguster du poisson au restaurant. **Votre établissement est une porte d'entrée majeure à la découverte des espèces de poissons méconnues.** Votre savoir-faire donnera une autre image à ces espèces ! vous pouvez inspirer vos clients et leur donner envie de mieux connaître la filière pêche !

Le Comité des Pêches du Finistère (CDPMEM29), l'Union des Mareyeurs Français (UMF), l'Association Bretonne des Acheteurs des Produits de la Pêche (ABAPP), avec l'animation de Quimper Cornouaille Développement, vous proposent

**Une webconférence le 23 juin de 15h à 16h30 (s'inscrire)**



pour mieux connaître les produits de la pêche côtière, leur saisonnalité, et travailler vos approvisionnements ; Arnaud Lebossé, chef du restaurant L'Amiral à Concarneau assurera la partie « idées recettes » !

Au-delà de cette présentation, nous avons l'ambition de mettre en œuvre un plan d'action pérenne de valorisation de la filière pêche, les savoir-faire des restaurateurs en appuyant cette démarche par des **supports d'informations et de communication spécifiques.**

Pour ce faire, nous vous proposerons différentes idées en fin de conférence.

La Cornouaille est un territoire où la filière pêche est extrêmement présente puisqu'elle enregistre 25% de la pêche fraîche débarquée en France. En lien avec sa stratégie de valorisation des savoir-faire, et avec la volonté de répondre aux attentes des consommateurs d'acheter dans des circuits de proximité, la Destination Quimper Cornouaille souhaite développer la connaissance et soutenir le savoir-faire des restaurateurs sur les produits de la pêche ainsi que la découverte touristique de la filière.

