

**LES ANIMATIONS EN CONTINU
AN ABADENNOÙ DIBAOUEZ**



**• Jeu de l'oie sur le patrimoine
gastronomique breton**

Un jeu de l'oie grandeur nature... Au menu : différentes énigmes à résoudre en goûtant, touchant, sentant et dessinant.

• Les clés pour Bien Manger

Découvrez comment concilier alimentation, santé et environnement (jeu de découverte des légumineuses, composition de votre « lunch box », démonstrations de cuisine, recettes à base de protéines végétales).

• Espace ialys : innovation et recherche alimentaires en Cornouaille

Tous les jours, venez à la rencontre des professionnels qui font de la Cornouaille une terre d'innovation alimentaire incontournable. Cette année, l'espace ialys vous propose de découvrir le Test Concept et les transitions à l'œuvre en alimentation !

Test Concept

Le saviez-vous : 75 % des nouveaux produits lancés chaque année disparaissent des rayons dans l'année qui suit... Pour y remédier, des entreprises testent auprès de vous un nouveau produit, concept ou emballage.

À goûter...

Saupiquet, Guyader Gastronomie, La Marmite de Lanig, L'Herbe Folle ou encore Gutu.

**Espace
« Transitions
alimentaires »**

Venez découvrir les acteurs locaux de l'innovation et de la recherche alimentaires ! Peu connu du grand public, cet écosystème Cornouaillais réputé intègre désormais les questions de transitions alimentaires. Ou comment évoluer vers une alimentation qui permettra de nourrir mieux 10 milliards d'habitants en 2050.



DES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

- Judi 21** Le laboratoire Labocéa présentera la problématique autour des plastiques et des micro-plastiques (recyclage, biodégradabilité).
- Vendredi 22** L'Adria, centre d'expertise agroalimentaire, échangera avec vous sur les questions de naturalité et de clean label.
- Samedi 23** Participez à la Fresque du Climat !

CORNOUAILLE GOURMAND KERNE LIPOUS



Le Cornouaille Gourmand est un événement proposé par Quimper Bretagne Occidentale en partenariat avec le réseau ialys, animé par Quimper Cornouaille Développement.



Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne



QUIMPER-BRETAGNE-OCCIDENTALE.BZH

DU 21 AU 24 JUILLET
EUS AN 21 BETEK AR 24 A VIZ GOUERE

GRATUIT
DIGOUST

CORNOUAILLE GOURMAND KERNE LIPOUS

13H-20H L'ÉPHÉMÈRE
JARDIN DE L'ÉVÊCHÉ

1E-8E L'ÉPHÉMÈRE
LIORZH AN ESKOPTI

QUIMPER-BRETAGNE-OCCIDENTALE.BZH



Le cœur de
la Cornouaille
Kalon Kerne



Conception: service communication Quimper Bretagne Occidentale - Visuels: DIF

CORNOUILLE GOURMAND

Le Cornouaille Gourmand, vitrine de l'excellence alimentaire de notre territoire, enchantera nos yeux et nos papilles une fois encore. Porté par Quimper Bretagne Occidentale et ialys, le réseau des acteurs de la filière aliment de Cornouaille, ce festival met en valeur toute la richesse et l'innovation de l'éco-système alimentaire en Cornouaille, à travers ses entreprises et ses artisans.

C'est une filière d'avenir et d'emploi qui est en grande transformation, en cohérence avec l'évolution des attentes des consommateurs, de plus en plus exigeants sur la qualité des aliments qui doivent allier qualités gustatives et nutritionnelles, et être produits dans des conditions respectueuses de l'environnement.

Le Village proposera au grand public de découvrir l'implication de toute la filière cornouaillaise sur le « bien manger », au travers d'espaces ludiques et pédagogiques, d'animations grand public et de dégustations. Venez (re)découvrir la diversité des savoir-faire cornouaillais et laissez-vous surprendre par les tendances et innovations des exposants !

Bon festival à tous,

Isabelle Assih

Maire de Quimper - Présidente de Quimper Bretagne Occidentale

KERNE LIPOUS

Ar C'herne lipous, skeudenn eus gwellentez ar boued eus hor c'horn-bro, a blijo kalz d'hon daoulagad ha da vegennoù hon teodoù er bloaz-mañ c'hoazh.

Ar gouel-se, douget gant Kemper Breizh Izel ha ialys, rouedad obererien ar filierenn boued e Kerne, a laka war wel holl binvidigezhioù ha nevezadennoù an ekoreizhiad a-fet boued e Kerne, dre hec'h embregerezhioù hag hec'h artizaned.

Bez' ez eo ur filierenn eus an amzer-da-zont hag eus an implij hag a vez degaset cheñchamantoù bras enni evit mont a-du gant emdroadur c'hoantoù ar vevezerien. Strishoc'h-strishañ e teu ar re-se da vezañ war kalite ar boued hag a rank kenstrollañ perzhioù ar blaz hag ar magañ, hag a rank bezañ produet gant doareoù hag a zouj an endro.

Er Gêriadenn e vo kinniget d'an dud ober anaoudegezh gant engouestl ar filierenn a-bezh e Kerne war ar « boued mat », gant takadoù evit c'hoari ha deskiñ, gant abadennoù evit an holl ha gant abadennoù tañva. Deuit da (ad)ober anaoudegezh gant liesseurterd ar chemet e Kerne ha lezit ac'hanoc'h da vezañ souezhet gant tuadurioù ha nevezadennoù an diskouezherien !

Gouelioù-meur laouen deoc'h,

Isabelle Assih

Maerez Kemper - Prezidantez Kemper Breizh Izel

LES TEMPS FORTS DU VILLAGE

TEST DE RECONNAISSANCE

(Inscriptions à l'accueil, places limitées)

Devant un chariot avec une vingtaine de produits bretons, vous devrez reconnaître un maximum de produits en un minimum de temps et sans faire d'erreur ! Le gagnant se verra remettre un lot avec les produits locaux des entreprises du village pendant la semaine.

LE QUIZ INTERACTIF

(Pas d'inscription, se présenter sur l'espace au début du quiz)

Testez vos connaissances sur le patrimoine gastronomique de la Cornouaille en participant à un quiz interactif.

LE VÉLI'BARATTE

(Inscriptions à l'accueil, places limitées)

Fabriquer son beurre : facile en pédalant ! Les participants pourront monter sur l'ingénieux « Véli'Baratte », vélo tout terrain capable de transformer l'effort en beurre !

THÉÂTRE DES CHEFS

(Sur la scène du village, places assises)

Chaque jour au Théâtre des chefs, des cuisiniers de la région viendront démontrer tout leur savoir-faire et partageront avec vous leurs trucs et astuces pour une cuisine encore plus savoureuse.

Rendez-vous tous les jours à 18h pour l'apéro découverte du Cidref, et de La Route du Cidre en Cornouaille pour déguster un accord « cidre-produit du terroir » différent chaque jour.