

# Festival des coquillages et crustacés Port de pêche à Granville

## Session 4 : S'appuyer sur le tourisme pour développer la pêche

*Erwan LE ROUX, membre élu CCI Centre et Sud Manche* 





## Objectifs

- Rendez-vous populaire, festif et pédagogique.
- Faire découvrir la diversité des métiers et des produits frais et transformés, ainsi que la richesse gastronomique du territoire.

Une 1<sup>ère</sup> édition en 2003



Ancien port terre-neuvier  
1<sup>er</sup> port coquillier de France  
1<sup>er</sup> port normand en tonnage



Lieu stratégique au cœur de la région de production

Présence du Marité depuis le printemps 2011, une occasion supplémentaire de renforcer l'aspect pédagogique, esprit même du festival, en renouant avec le patrimoine maritime de la ville.

Un soutien financier public et privé



Budget : 90 000 €

**Date** : week-end précédant l'ouverture de la coquille Saint-Jacques

**4 maîtres mots** :

- gratuité
- pédagogie
- familial
- produits et métiers de la mer

## Montée en puissance de la mobilisation des acteurs de la filière



La mobilisation grandissante des professionnels s'est concrétisée en 2009 par la création de l'Association du Festival des coquillages et des crustacés.

L'implication pédagogique des acteurs de la filière pêche et des partenaires au travers de l'animation de leurs stands.

## Un succès grandissant

**2003** : 6 000 visiteurs attendus,  
plus de **11 000 visiteurs** présents



**2013** : près de  
**60 000 visiteurs**

Majoritairement de la Basse-Normandie, mais aussi de la Haute-Normandie, de la région parisienne, Ille et Vilaine, Mayenne, Eure-et-Loir, Nord-Pas de Calais, Rhône, Vendée, Belgique.

## Le 1<sup>er</sup> événement marin de Normandie

2 500 m<sup>2</sup>

17 tonnes de coquillages et crustacés  
proposés aux visiteurs

- Au fil des ans, ce rendez-vous attendu met en lumière les richesses halieutiques de notre patrimoine à travers la promotion des produits frais et transformés, la diversité des métiers de la pêche côtière, des modes de pêche et de la conchyliculture.
- Cet événement valorise aussi cette production au travers de la gastronomie normande avec la présence des Chefs restaurateurs qui effectuent des démonstrations.

## Une communication régionale et nationale

Basse-Normandie : pour capter les visiteurs situés à 1 h / 2 h de voiture.

Contacts avec les médias nationaux grand public et spécialisés pour annoncer l'événement dans les agendas.



4 juin 2014

Les journées professionnelles de Rennes • 2<sup>e</sup> édition

Un parcours thématique pour répondre à un public friand d'informations sur les modes de pêche, les saisonnalités, les démarches environnementales, les équipements des marins pêcheurs et des conchyliculteurs, et la grande variété des produits de la mer.

Des animations qui laissent la part belle aux échanges, qui assurent aussi la promotion des démarches de valorisation des produits.

A l'entrée du parcours thématique, remise d'un livret de recettes aux visiteurs.



# Village des coquillages et crustacés





# Allée gourmande marine





# Les p'tits matelots





# Cuisinez la mer





# Bar de l'écaille - Restauration





# Bar de l'écaille - Vente de produits







# Ciné marin



# Poissons de nos côtes





# Matériels de pêche





# Esprit marin





# Animations musicales itinérantes





**Nouveaux espaces ou animations, créées régulièrement, pour augmenter le niveau de qualité de la manifestation et satisfaire aux objectifs pédagogiques**

**La cuisine des p'tits matelots**, cours de cuisine par un professeur de cuisine.

Redimensionnement de l'espace « **Cuisinez la mer** », privilégier l'interactivité entre le public et les Chefs.

**Une allée des vigneronns**, découvrir les vins et les accords à réaliser avec les coquillages et les crustacés.

**Les journées des enfants**, un Chef va à leur rencontre dans les écoles, 2 jours.

**Des invités d'honneur** : Jersey, La Galice.

Depuis 2003, des animations se sont succédées, variées, festives et pédagogiques pour les adultes et les enfants



