

Communiqué de presse 15 octobre 2024

Intervenants

Youenn Le Pocréau et Guillaume Bournigal, Adaozan
Cécile Berthelot, chargée de projets, Office de Tourisme Quimperlé les rias
Anthony Isabel, directeur, Office de Tourisme Quimperlé les rias

LA SEMAINE DU TOURISME ECONOMIQUE ET DES SAVOIR-FAIRE DU 21 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2024 EN PAYS DE QUIMPERLE !

Les Semaines du Tourisme Économique et des Savoir-Faire (#STESF) reviennent du 21 octobre au 3 novembre 2024, après le succès des trois premières éditions en 2021, 2022 et 2023. Cette quatrième session aura lieu, pendant les vacances d'automne, dans le Pays de Quimperlé, dans une quinzaine entreprises participantes. Ces expériences, ces visites guidées, gourmandes, culturelles, insolites, ludiques sont autant de chances pour ces organisations, de toutes tailles et tous secteurs confondus, de partager et valoriser leur savoir-faire, leurs produits, leurs innovations, leurs équipes auprès du grand public.

LES NOUVEAUTES DE L'EDITION 2024

Capitaine Cook à Clohars-Carnoët

Cette entreprise agro-alimentaire fondée 1877 vous propose de découvrir la fabrication de ses produits. Historiquement, l'entreprise fabriquait des conserves de poisson sur le port de Doëlan. Depuis 1997, on y trouve du surimi, des sauces, et des produits tartinables à base de poisson ou de végétaux. Profitez d'une dégustation en fin de visite !

Celtic Spiruline à Moëlan-sur-Mer

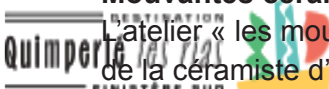
Laurent Dréan cultive artisanalement la spiruline, cette fameuse algue d'eau douce. Serres, bassins de production, labo...il vous présentera toutes les étapes de fabrication de la spiruline, de la culture à la mise en sachets, tout en passant par la récolte, et par l'étape primordiale du séchage. Pour les plus curieux, une dégustation et une observation au microscope sont prévues, ainsi vous saurez tout sur cette cyanobactérie !

Adaozañ à Quimperlé

Après la production du cidre, que fait-on du marc de pomme ? Chez Adaozañ, venez à la rencontre de Youen et Guillaume, qui vont vous montrer comment ce résidu est utilisé pour créer des objets ou encore des éco-matériaux d'aménagement et d'ameublement. De la découpe à la gravure, c'est une transformation à ne pas manquer !

Mouvantes céramiques à Moëlan-sur-Mer

L'atelier « les mouvantes céramiques » vous ouvre ses portes pour une découverte de l'univers de la céramiste d'art Marie Colombel. Un instant hors du temps pour tout connaître du métier de



potier : le travail de l'argile, ses textures et ses particularités.

Atelier 450 à Clohars-Carnoët

Depuis 2007, Elisabeth Olivier, maîtresse artisanne plisseuse, donne vie à des tissus plissés exceptionnels. Robe, jupe, luminaire, le pli s'épanouit sur différents supports, au gré de sa créativité. Pour les Jeux Olympiques 2024, l'Atelier a eu le privilège de travailler, pour un très grand équipementier sportif français, les plis des jupettes des tennismen !

A DECOUVRIR OU REDECOUVRIR

Grain du Ponant

La brasserie riéquoise le Grain du Ponant vous dévoile les différentes étapes de production de sa bière à haute valeur environnementale et humaine. Depuis le choix des céréales à la mise en bouteille, en passant par le maltage et la fermentation !

Huitrières du Château du Bélon

Créées en 1864 sur les rives du Bélon, les Huitrières du Château de Bélon vous ouvrent leurs portes. Première ferme ostréicole de la rivière du Bélon, découvrez l'histoire de cette famille pionnière dans l'affinage de l'huître plate et creuse. Une dégustation (payante) en fin de visite vous permettra de savourer ce produit d'exception en bord de ria !

Les Ruches d'Armalia à Riec-sur-Bélon

Jessica vous invite à vivre une expérience fascinante, en pleine immersion dans le monde des abeilles ! Vous y découvrirez tout le processus de production du miel, et comprendrez le rôle crucial des abeilles dans notre écosystème.

Distillerie Hérault à Quimperlé

Camille, petit-fils de bouilleur de cru vous racontera l'histoire et les secrets de fabrication de ce spiritueux. Une expérience immersive, accompagnée de dégustations pour découvrir ces produits locaux d'exception.

Huîtres Morvan à Moëlan-sur-Mer

Damien, 3^{ème} génération de producteur, vous fait découvrir les spécificités de la ria sauvage de Merrien, ainsi que les secrets du métier d'ostréiculteur. Une petite dégustation d'huîtres vous sera proposée à l'issue de la visite.

Les Santons bretons à Scaër

Entrez dans le monde fascinant de la fabrication des santons bretons avec Gilles Parisot, maître artisan, à Scaër. Ces petites figurines en argile, symboles de la tradition provençale, sont ici revisitées avec une touche bretonne par le santonnier depuis 25 ans, pour le plus grand plaisir des collectionneurs et amateurs d'artisanat. À ce jour, il a un répertoire de plus de 1 000 costumes bretons !

Fil & Soi à Bannalec

Visitez l'atelier de tissage de Martine Klein, et découvrez le métier de cette tisserande à bras. Elle crée ses textiles à l'aide de son métier à tisser, en alliant tradition et innovation pour proposer des produits éthiques et durables. L'ensemble de ses créations sont tissées à partir de laine de mouton et d'alpaga.

Celtik Palette à Quimperlé

C'est un plongeon au cœur du monde de la récup' avec Stéphane Rosec. Créations originales et uniques en bois de palette sont à l'honneur lors de cette visite. Celtik Palette, ce sont deux volontés : s'inscrire dans une démarche éco-citoyenne de récupération et redonner ses lettres de noblesse à ces bois dévalorisés.

Dream Racer Boats à Quimperlé

Entrez au cœur du processus de recyclage d'anciens bateaux de courses en bateaux de croisière rapide avec Thibaud.

Scarmor à Riec-sur-Bélon

Plateforme de distribution de la chaîne de magasins Leclerc qui fait le lien entre les producteurs locaux et les 44 magasins répartis en Bretagne. Vous aurez ici l'occasion de découvrir une entreprise moderne 2.0, au processus technologique très pointu.

PRATIQUE

Inscription obligatoire sur quimperle-lesrias.bzh ou sur semaine-tourisme-economique.bzh dans la destination Quimperlé les rias, ou dans les Offices de Tourisme du Pays de Quimperlé (Le Pouldu, Moëlan-sur-Mer, Quimperlé et Riec-sur-Bélon). Plus d'info au 02 98 39 67 28.
Tarif unique : 2.5 € pour les adultes, gratuit -18 ans, demandeurs d'emploi et personne en situation de handicap catégorie 2.

LES EDITIONS PRECEDENTES

L'événement a attiré, en 2023, plus de 10 000 participants dans 350 sites bretons. 15 entreprises pour 454 visiteurs en Pays de Quimperlé en 2023, 8 entreprises pour 219 visiteurs en 2022, 6 entreprises pour 111 visiteurs en Pays de Quimperlé en 2021.

QUI EST DERRIERE CET EVENEMENT ?

Cette opération est organisée par Office de Tourisme de Bretagne (OTB), suite à une initiative réussie en 2011 à Vitré. OTB a fédéré le réseau des offices de tourisme de Bretagne qui présentent ainsi près de 460 entreprises ou structures pour cette quatrième édition.

La Semaine du Tourisme Économique & des Savoir-Faire en Bretagne a comme objectifs de permettre au grand public de (re)découvrir les entreprises locales qui font l'identité des territoires, de toutes tailles et tous secteurs confondus en valorisant leur savoir-faire, leurs produits et innovations, de renforcer les liens entre le monde économique et le monde touristique en Bretagne, de (re)valoriser le savoir-faire et l'identité des entreprises bretonnes et de susciter des vocations.

CONTACT PRESSE

Anthony Isabel
direction@quimperle-lesrias.bzh – 06 32 96 19 72