



## Biennale européenne du goût et de l'alimentation

Organisé par l'association Euro Gusto, en étroite partenariat avec Slow Food, Slow Food France, la Ville et la Communauté d'agglomération de Tours, le Conseil général d'Indre-et-Loire et la Région Centre, cet événement s'est organisé autour:

### D'un salon « made in Slow Food »

#### Marché des trésors de la gastronomie européenne

50 à 100 produits de l'Arche du Goût et des Sentinelles Slow Food.

#### Marché européen des saveurs d'origine

200 à 300 produits reconnus par une Appellation d'Origine Protégée (AOP), une Indication Géographique Protégée (IGP) ou parrainés par un Convivium Slow Food.

#### Espaces éducatifs

Ateliers du Goût, espace « Manger Slow », OEnothèque, etc...

### D'un Forum « Terra Madre des Jeunes Européens »

## La Bretonne Pie Noir à Eurogusto - Compte rendu

Le convivium Slow Food Rennes haut Gallo nous a sollicité pour participer à cet événement afin de promouvoir les produits issus de races locales sur un pôle de la Région Bretagne.

### Participants :

Cédric Briand, Régis Fresneau, Pierre Quéméré, Marie-Françoise Cochy, Luc et Agnès Bernard

A noter : stand partagé avec le PBO (Porc Blanc de l'Ouest)

Grâce à la mise à disposition d'une vitrine réfrigérée, nous avons pu mettre en valeur (dégustation-vente) les produits issus du lait de la BPN et notamment le gros lait (marque **Gwell**) – De la tomme a également été mise en vitrine.



### Bilan :

- Bonne première expérience (Eurogusto = nouvel évènement à distance raisonnable)
- Public Slow Food et membres Slow Food = très intéressants dans les échanges
- Beaucoup de questions sur la race, comme sur la transformation et les produits
- Très bons contacts avec restaurateurs présents
- Bonnes relations avec autres stands Bretagne (Triptolème, Coucou de Rennes, ..)
- Première expérience d'une nouvelle promotion en BPN (entrée produit) ?

