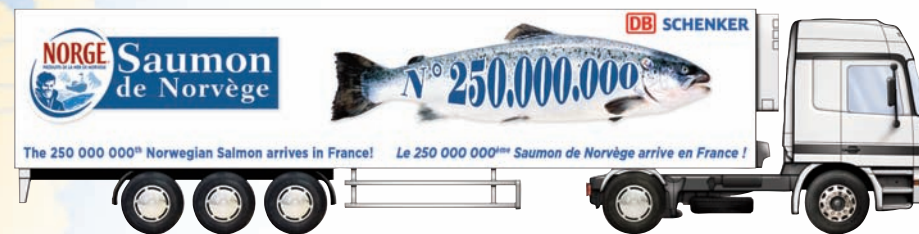


Le 250 millionième Saumon de Norvège, BIENTÔT A PARIS !

■ De la Norvège à la France, tout un périple...

- ▶ **Mardi 14 octobre** : le 250 millionième Saumon de Norvège se trouvant au large de l'île de Frøya au milieu des eaux pures et fraîches des fjords sera transporté de son élevage à l'unité de traitement.
- ▶ **Mercredi 15 octobre** : "Cap sur la France !"
- ▶ **Jeudi 16 octobre** : Arrivée du 250 millionième Saumon de Norvège à Rungis.



■ 16 octobre 2008 : quel accueil !

Pour fêter l'arrivée du 250 millionième Saumon de Norvège, le Centre des Produits de la Mer de Norvège a vu les choses en grand.

Michel Roth, l'un des cuisiniers les plus reconnus de la gastronomie française et actuellement Chef au célèbre restaurant du Ritz (L'Espadon, deux étoiles Michelin), sera le "client officiel" de notre star norvégienne.

■ Saumon Humain à Rungis : une mise en scène exceptionnelle !

Le 250 millionième Saumon de Norvège sera au cœur de toutes les attentions dès son arrivée à Rungis : un saumon humain composé des acteurs de la Marée et de volontaires sera déployé au cœur de la criée, un spectacle à ne pas manquer !



Le Centre des Produits de la Mer de Norvège est un organisme norvégien représenté à Paris, dont le siège (NSEC/Norwegian Seafood Export Council) est situé à Tromsø, en Norvège, à 600 kilomètres au nord du cercle polaire. Le NSEC a été créé par le Ministère norvégien de la pêche en 1991 afin de renforcer la notoriété des produits de la mer de Norvège de par le monde. Ses activités sont financées par le secteur de la pêche et de l'aquaculture via un prélèvement sur les exportations des produits de la mer.

Les principaux axes de communication du CPMN sont l'origine norvégienne, les qualités gustatives et nutritives des produits et la sécurité alimentaire que garantit le savoir-faire des Norvégiens en matière de pêche et de pisciculture. La France est le 1er marché d'exportation pour les produits de la Mer de Norvège avec plus de 460 millions d'euros (122 000 tonnes) par an, ce qui fait également de la Norvège son plus gros fournisseur en matière de produits de la mer.

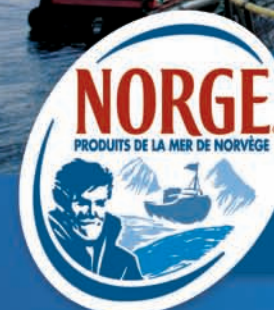


Le Saumon de Norvège

"En fête à Paris du 11 au 17 octobre 2008 !"



© NORGE/NSEC - Per Eide Studio, Takashi Okuzumi



Saumon de Norvège

Contacts Presse : Ketchum

Christelle Lepière • 01 53 32 56 17 • christelle.lepietre@ketchum.fr
Shirley Ribeiro • 01 53 32 55 81 • shirley.ribeiro@ketchum.fr

Recettes et informations complémentaires sur www.saumon-de-norvege.com

www.saumon-de-norvege.com

Fête du Saumon de Norvège

du 11 au 17 octobre 2008

É D I T O

Le 17 octobre prochain, à 2H00 du matin, le Saumon de Norvège franchira un seuil historique sur son marché le plus important. Le 250 millionième Saumon de Norvège à destination de la France aura parcouru plus de 2000 kilomètres afin de rejoindre Rungis, et, enfin, le restaurant légendaire, Le Ritz.

A cette occasion, nous souhaitons célébrer l'essor de l'aquaculture norvégienne, qui exporte aujourd'hui du saumon frais de qualité vers 112 pays de par le monde. Mais nous souhaitons également inviter tous ceux qui ont contribué au succès du Saumon de Norvège en France à fêter ce moment historique avec nous : les acteurs de Rungis, de Boulogne-sur-Mer et d'ailleurs, les fumeries françaises, les consommateurs... Entre plaisir des papilles, pédagogie et économie, venez tous prendre part à la fête !

Johan Kvalheim,
Directeur général de Norvège,
le Centre des Produits de la Mer de Norvège

■ Un peu d'histoire autour du Saumon de Norvège

Les balbutiements de l'aquaculture en Norvège remontent au début des années soixante. Ce tout nouveau secteur économique offrait aux pionniers des perspectives alléchantes. Très rapidement, le 1^{er} Saumon de Norvège est importé en France. Les produits de la mer de Norvège connaissent dès lors un succès grandissant.

Les premières statistiques concernant l'exportation du Saumon de Norvège en France apparaissent en 1974. Avant cette période, tout était regroupé sous la même catégorie "catégorie Poisson".

Au fil de ces années, la France s'est imposée comme le 1^{er} marché mondial pour le Saumon de Norvège. En comptabilisant le nombre de saumons élevés en Norvège à destination de la France, et en prenant en compte son poids moyen d'exportation (3.87 kg), la Norvège et son Ministère de la pêche ont annoncé que le chiffre de 250 millions de saumons exportés allait être atteint mi-octobre 2008.

■ Le Saumon de Norvège et les gastronomes de France : chiffres clefs sur l'importation du Saumon de Norvège et sa consommation par les français

La Norvège est le 1^{er} pays importateur de saumons vers la France avec 113 000 tonnes ce qui représente un marché de 375 millions d'euros pour 2007.

Une fois sa période d'élevage terminé, le saumon frais arrive entier ou en filets, 2 ou 3 jours plus tard sur les étals des poissonniers et des supermarchés.

A l'origine symbole de festivité, le Saumon de Norvège se retrouve aujourd'hui dans les habitudes culinaires des français, qui en consomment environ 2.3 kg par an principalement sous forme de pavé, filet et saumon fumé. Il est estimé que sept saumons sur dix consommés en France sont d'origine norvégienne.

■ Que fête-t-on ?

Le jeudi 16 octobre 2008, le 250 MILLIONIÈME SAUMON IMPORTÉ DE NORVÈGE arrivera en France. A cette occasion, le Centre des Produits de la Mer de Norvège a décidé de mettre le saumon à l'honneur.

Une grande fête, où tout le monde est convié, pour découvrir, déguster, s'informer... sous le signe de la Norvège et de son Saumon !

UNE SEMAINE DE FESTIVITÉS !



Les samedi 11 et dimanche 12 Octobre 2008 : le Saumon de Norvège investit Paris !

Le Centre des Produits de La Mer de Norvège a choisi les marchés de Breteuil et de Bastille pour mettre à l'honneur son Saumon. Des cartes à gratter, des jeux, des dégustations et des démonstrations culinaires sont au programme des festivités sur ces 2 marchés.

■ La Norvège s'installe sur les marchés !

Grâce à 3 pôles distincts, les parisiens auront la chance de s'informer, cuisiner et déguster bien-sûr :

▶ Pôle information : "pour tout savoir sur le Saumon de Norvège"

Parcours sous forme de panneaux ludiques et pédagogiques où chaque visiteur pourra découvrir ou redécouvrir les spécificités du Saumon de Norvège

▶ Pôle gastronomie : "des cours de cuisine autour du Saumon de Norvège dispensés par l'Atelier des Chefs"

Cours de Cuisine de 9h00 à 14 h00 avec des ateliers toutes les 15 minutes où il y aura la possibilité de réaliser deux recettes !

- Une recette chaude : Brochette de Saumon de Norvège
- Une recette froide : Papillote de Saumon de Norvège, huile de sésame et croque de légumes



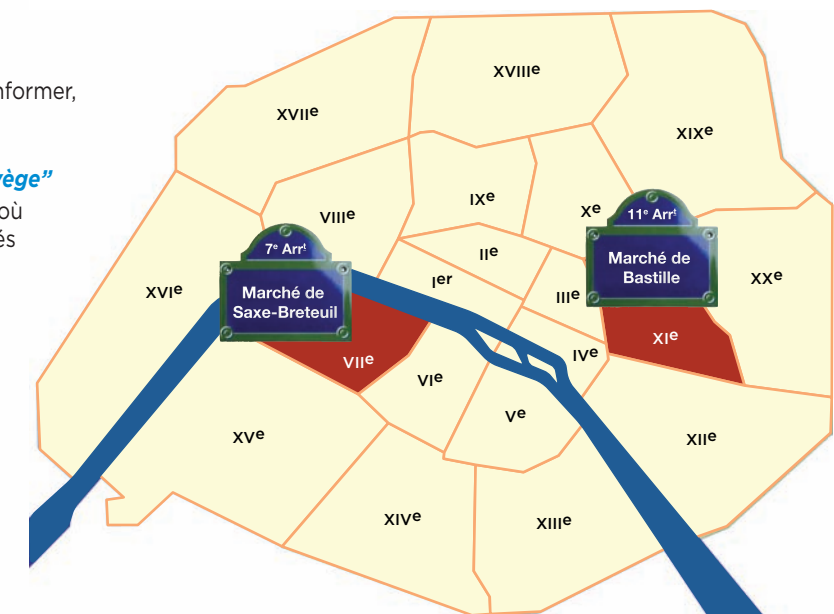
▶ Pôle dégustation : "le Saumon de Norvège révèle une variété de saveurs"

Le Centre des Produits de la Mer de Norvège propose des dégustations du Saumon de Norvège sous différentes formes, cru, mariné ou mi-cuit, toutes plus délicieuses les unes que les autres !

■ Et ce n'est pas tout...

Des cartes à gratter seront diffusées sur ces marchés et leurs environs, chacun pourra alors tenter sa chance afin de gagner des cours de cuisine sur le Saumon de Norvège à l'Atelier des Chefs et peut-être même... une croisière de rêve à la découverte de la Norvège !

Grâce à l'installation exceptionnelle de stands sur ces deux marchés, le Centre des Produits de la Mer de Norvège offre aux petits et aux grands des animations ludiques et originales autour du Saumon de Norvège.



Informations pratiques :

Samedi 11 octobre 2008
De 9h00 - 14h00
Marché de Saxe-Breteuil
Avenue de Saxe • Paris 7
Métro : Ségur (Ligne 10)

Dimanche 12 octobre 2008
De 9h00 - 14h00
Marché de Bastille
Bld Richard Lenoir entre les rues
Amelot et Saint-Sabin • Paris 11
Métro : Bastille (Lignes 1, 5, 8)