



Programme du Vendredi 5 octobre 2018

PALAIS DES ARTS
VANNES

"Climat et Alimentation demain : collectivités locales et professionnels, comment nous préparer aux mutations en cours et à venir ?"

Journée animée par Marketa Braine-Supkova et Edouard Bouvin

à partir de 8h30 Accueil - Café

9h.....Mot de Bienvenue..... THÉÂTRE ROPARTZ

Joël Labbé, sénateur du Morbihan | Dominique Pirio, présidente de Clim'actions Bretagne Sud

9h15 - 11h..... Enjeux et stratégies..... THÉÂTRE ROPARTZ

Comprendre les fondamentaux sur le lien agriculture-alimentation-climat

Laure Ducos, chargée de campagne agriculture, Greenpeace

Les enjeux de l'agriculture-alimentation-climat en Bretagne

Catherine Darrot, maître de conférences en sociologie rurale à AgroCampus Rennes
Jacques Pasquier, membre du CESE | René Louail, paysan à Saint-Mayeux
Dominique Raulo, producteur de lait bio à Muzillac

Stratégies alimentaires territorialisées, quels rôles pour les collectivités ?

Thierry Burlot, Vice-président de la région Bretagne en charge de l'environnement |
Marketa Braine-Supkova, IUFN | Hervé Pellois, député | Ronan Dantec, sénateur Loire-Atlantique et président fondateur de l'association Climate Chance |

11h-12h30.....Retours d'actions réussies..... THÉÂTRE ROPARTZ

Redon agglomération : un projet alimentaire de territoire co-construit avec l'ensemble des acteurs locaux

Michel Pierre, vice-président en charge de l'insertion par l'activité économique, l'ESS et l'économie agricole - Nicole Giraud, responsable pôle ESS Redon agglomération

Bien manger en Pays d'Auray ; l'alimentation comme colonne vertébrale d'un projet de développement territorial

Amélie Fusil, vice-présidente en charge de la valorisation des produits locaux - Nadège Belloir, chargée de mission valorisation des produits locaux pays d'Auray

Sulniac, vers une restauration collective locale et biologique en Pays de Vannes

Martine Cartron, adjointe au Maire de Sulniac

Langouet, cuisine de produits 100% bio et locaux

Daniel Cueff, maire de Langouet

Neuillac, cantine qui privilégie le bio, nourrit ses voisins et créé un potager communal

Sébastien Jegourel, cuisinier à Neuillac

Vers une autonomie des exploitations laitières Belliloises

Guillaume Février, responsable du CPIE de Belle-île

Projet d'abattoir de proximité à Saint-Jean-Brévelay

Christophe Tachez, chargé d'animation territoriale de la Chambre d'agriculture du Morbihan

Vente directe à la ferme : atouts, contraintes, perspectives
Philippe Guilbaud, Ferme de Kermabolivier à Monterblanc

L'atelier de l'épicerie : un laboratoire de valorisation de production agricole biologique
Stéphanie Bourne, directrice de l'Agence Unique

Clic Ta Berouette, vente de panier sur internet

Fabien Tigeot, président du GAB56 et membre de Clic Ta Berouette

Intervention de Jean-Jacques Guerrier

membre du collectif "Les pieds dans le plat", association de formateurs cuisiniers diététiciens pour l'introduction de produits bio en restauration collective

12h30-14h.....Repas Bio et local..... ESPACE GOLFE

Préparé par Jean-Jacques Guerrier, chef du collectif "Les pieds dans le plat"

14h-16h..... Atelier n°1..... ESPACE GOLFE

1ère partie : Stratégie Alimentation Territoriale, vision opérationnelle d'un SAT en mode gestion de projet

2ème partie : Quelle ambition avez-vous à l'horizon 2050 pour le territoire du Morbihan sur la thématique Alimentation-Climat ?

Animé par l'IUFN et le Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan

16h-17h..... Atelier n°2..... OU..... Atelier n°3.....
SALLE COTRE SALLE KETCH

La restauration collective bio et locale, élément incontournable d'une stratégie alimentaire territoriale ?

Animé par le GAB56

Comment mettre en place un mécanisme de gouvernance alimentaire réellement inclusif dans mon territoire ?

Animé par le projet Alimen'Terre du Pays de Vannes

17h-17h30.....Clôture de la journée..... ESPACE GOLFE

Marc Dufumier, agronome et enseignant-chercheur à la chaire d'agriculture comparée et de développement agricole à AgroParis Tech

19h30-23h

Soirée événement
THÉÂTRE ANNE DE BRETAGNE

Sur réservation

Appel des Coquelicots,

Emily Loizeau, Csaba Palotaï, Les Tart'A'gueules, chorale de Camors, ...

"Alimentation & Climat : Que voulons-nous demain dans nos assiettes ?"

PROJECTIONS - DÉBATS

THÉÂTRE ROPARTZ

10H-12H30

"Zéro-phyto 100% bio"

réalisé par Guillaume Bodin
Echange sur la restauration collective bio, saine et locale avec Daniel Cueff, maire de Langouet

"Des clics de conscience"

réalisé par Alexandre Lumbroso et Jonathon Attias
Echange sur le pouvoir citoyen avec Jean-Claude Pierre, Nature&Culture

14H-16H30

17H-18H30

"Eloge des mils - l'héritage africain"

réalisé par Idriss Diabaté
Sélection Festival Alimenterre 2018
Débat avec Sébastien Le Ray de Ressources Bio

FORUM

ESPACE GOLFE

10H30-12H30

Agriculture, Alimentation et Climat

Soazig Di Bianco et Laurent Labeyrie, Clim'actions Bretagne Sud

Mot d'accueil

Joël Lobbé, sénateur du Morbihan
Jean-Paul Aucher, président de Clim'actions Bretagne Sud

14H30-15H30

Alimentation et Climat : Interventions d'acteurs locaux pour une assiette locale, saine et biologique

15H-17H30

"Save the bees" Chorale de l'école de Camors

"Abeilles et Planctons, sources de vie"

Gilles Lanio, union des apiculteurs de France
Jean-Pierre Le Visage, observatoire du plancton

DÉDICACE

"Pas de plastique dans nos assiettes"

Candide Lopes,
présidente de l'association Cantine sans plastique France

EXPOSITION

"Nature contre Nature" Maud La Taupe

Boissons,
Crêpes et Galettes sur place!

SPECTACLES POUR LES PETITS GOURMANDS SALLE SINAGOT

14H

Lombric fourchu, le héros du potager! à partir de 5 ans

Désopilant philosophe du tas de compost, Lombric répond en musique, chansons et jeux de mots à vos questions sur le jardin

Lombric fourchu casse la graine à partir de 3 ans

Transformer la graine en fruit ? Tour de magie !
Finir son assiette ? Lombric fourchu vous donne la recette

16H30

ATELIERS

SALLE YOLE

10H

Comment apprivoiser votre Bilig et votre rozell ?

Apprendre à faire des crêpes et des galettes avec Saint-Nolff 21
Inscriptions à contact@climactions-bretagnesud.bzh

Bien manger avec l'Ecole Nicolas Hulot

Entrée : jeu de palet sur la saisonnalité des fruits et légumes
Plat : "Alimentaire mon cher Watson !" enquête avec le frigo pédagogique
Dessert : fondant de questions-jeux sur les enjeux de ces sujets

14H-17H

Pédalez pour faire votre smoothie ! avec Biogolfe

Astuces pour limiter le gaspillage alimentaire

avec les Cuisiniers solidaires

17H

TIRAGE AU SORT DE LA TOMBOLA GOURMANDE..... ESPACE GOLFE

14H-18H

AU VILLAGE ! ESPACE GOLFE

Clim'actions Bretagne Sud, PNR du Golfe du Morbihan, IUFN, projet AlimenTerre du Pays de Vannes, Le collectif Les pieds dans le plat, GAB56, REEB, Réseau Cohérence, Bruded, Nature et Culture, CIVAM, Dame Nature, Les Turlupains, Vert le jardin, les producteurs du coin, Labonapp, Bretagne Vivante, Le cap des possibles, Association végétarienne de France, Agence unique, Coop des Vénètes, MLK Gwened, et plus ...