NOUVEAU

Salon Terre et Mer : le programme

Les vendredi 23 et samedi 24 mai à Lorient, le Palais des Congrès et la place Glotin accueillent le premier salon consacré aux métiers de l'agriculture, de la pêche et de la conchyliculture, à l'alimentation et aux produits locaux avec de nombreuses animations et conférences.

Une découverte *des métiers*

Agriculture, pêche, conchyliculture, artisanat alimentaire et restauration

- Rencontre avec les professionnels
- Dégustation
- Rencontres avec les chefs locaux

©Sonia Lorec

©Fanch Gallvel

©Fanch Gallvel

ANIMATIONS

- Moulin à farine
- Fabrication de bière
- Poussinière
- Boîte mystère
- Une animation border collie (chiens de troupeaux)
- Distribution de plants
- Jeux kit légumineuses
- Cycle du lait
- Lecture des étiquettes
- Traite de vache
- Vente à la criée

Qu'est-ce qu'on y trouve ?

- Des professionnels de l'agriculture, de la pêche et de la conchyliculture et de l'artisanat
- Des dégustations
- Des produits du terroir
- Des animaux et du matériel agricole
- Une mini-ferme

Un marché de producteurs

Une vingtaine de professionnels présente les bons produits du Pays de Lorient.

ANIMATIONS

Les autres *animations*

- Atelier culinaire
- Expos photos sur l'esthétique des plats
- Le défi des chefs
- Mini-jeux pour les enfants
- Dégustation à l'aveugle

©Nicolas Saint-Maur

©Nicolas Saint-Maur

- Quiz
- Chorale et concerts
- Pièces de théâtre
- Animation enfants à l'extérieur
- Vente à la criée de poissons à 17h vendredi et samedi

©Éditions La Nouvelle Bleue

- Conférence inaugurale vendredi à 18h00 au Palais des Congrès sur le thème de la souveraineté alimentaire par Olivier Mével, Consultant en stratégie des entreprises agro-alimentaires

PRATIQUE

Lieu : centre-ville de Lorient
Place Glotin et Palais des congrès
Horaires : vendredi 23 mai de 9h30 à 21h et samedi 24 mai de 9h30 à 18h.
Restauration sur place.
Entrée gratuite.

©Nicolas Saint-Maur

ALIMENTATION

L'alimentation en question

Le palais des congrès accueille associations, spécialistes et institutions afin de réfléchir à Comment mieux manger demain ?

©Nicolas Saint-Maur

Santé - environnement

- Moins gaspiller, éducation alimentaire, nutrition et santé
- Alimentation durable
- Paysage et saisonnalité

Métiers-formation

- Gastronomie et dégustation
- Établissements de formation

Espace conférence et tables rondes

- Le prix de notre alimentation
- Précarité alimentaire
- La santé dans mon assiette
- Gastronomie et territoire

Des parcours pédagogiques pour les scolaires

300 collégiens planchent en atelier sur l'eau et la souveraineté alimentaire et 300 élèves des classes primaires participent à un parcours pédagogique sur trois thèmes :

- qui nourrit qui ?
- bien dans mon assiette, bien dans mon corps
- que raconte mon assiette

PLUS D'INFOS
www.lorient-agglo.bzh