



PLOUGUERNEAU

Journée régionale d'essaimage sur l'alimentation durable

BRUDED

samedi 18 juin 2022 • 9h30 - 17h30 • Espace Armorica • Plouguerneau (29)

9h30 - 10h00

Café d'accueil

hall de l'Espace Armorica

STANDS PARTENAIRES

œuvrant en faveur d'une alimentation durable afin de vous partager leur expérience, savoir-faire...

Agores, Maison de la Bio du Finistère, CIVAM du Finistère, Terre de Liens, Bruded, Vrac 29

10h00 - 10h15

Ouverture officielle de la journée

par Yannig Robin, maire de Plouguerneau

avec la participation de **Gilles Pérole**, adjoint à la commune de Mouans Sartoux et référent du projet de réseau « Cantine Durable Territoire Engagés », grand témoin de la journée



© Gilles Pérole



10h15 - 12h00

Table ronde

sur « **Les leviers des collectivités pour développer le bio et le local en restauration collective** »

par Bruded, la Maison de la Bio 29, Gilles Pérole et des élus témoins :

Mickaël Kerneis, maire de Rosnoën et **Martine Le Guirriec-Morvan**, adjointe, sur la remise en régie de la cantine et le travail engagé avec des producteurs locaux

Mickaël Toullec, maire de St Rivoal, sur le potager participatif pour approvisionner la cantine

Marie Bousseau, 1^{ère} adjointe de Plouguerneau, sur la nouvelle cuisine centrale et le lien avec le PAT de la commune

12h00 - 12h10

Surprise!



12h15 - 13h30

Repas et discussions

autour des stands des partenaires dans le hall et sur le parvis de l'Espace Armorica.

Laissez-vous tenter!

Une proposition de repas à emporter spécialement concoctés par **David Royer**, chef du restaurant le Castel Ac'h et la **boulangerie Henry** vous attend en centre-bourg à 5 min à pied.

13h15 - 13h45

Discussions de terrain

Départ de l'Espace Armorica vers les deux visites de terrain (au choix) :

« Les jardins partagés, quels rôles dans la cité ? »

avec **Céline Le Bihan**, cheffe de projet agriculture urbaine à Vert Le Jardin, **Henri Oguer**, de l'association Les Ancolies et **Anne Dupont**, chargée de mission transition écologique à la mairie de Plouguerneau

A pied pour se rendre au jardin partagé Les Ancolies
10 min de marche - derrière l'école St Joseph

« La cuisine centrale : outil de production et approvisionnement local »

avec **David Le Meur**, chef du service restauration scolaire et **François Louis**, cuisinier, **Solenn Douguet**, directrice enfance jeunesse et cheffe du projet PAT de Plouguerneau

En covoiturage pour se rendre à la cuisine centrale
5 min en voiture - 55 ZA du Hellez

15h30 - 17h15

Projection-débat

sur l'**accessibilité alimentaire à partir du film « La Part des autres »**

par **Isaure Saulay** du CIVAM du Finistère à l'Espace Armorica

avec **Nathalie Chaline**, Vice-présidente de Brest Métropole en charge du PAT métropolitain, **Fred Pellé**, responsable de Vrac 29, **Anne Desallay** et **Yann Paulet**, maraîchers en bio à Plomelin et **Céline Le Bihan** de Vert Le Jardin

Synthèse

de la journée par **Gilles Pérole**, et mot de clôture par **Marie Bousseau**, 1^{ère} adjointe de Plouguerneau et élue référente du PAT.

