

BRETAGNE

PROGRAMME DES ANIMATIONS

Salon International
de l'Agriculture de Paris
du 25 fév. au 5 mars 2023

Pavillon Terres & Mers de Bretagne
Hall 3 • Stand J 152



1^{ère} région agricole

> lait, oeufs en bio & conventionnel
> légumes, volailles, porc

1^{ère} région maritime

La Bretagne contribue
chaque jour à notre
souveraineté alimentaire,
avec des produits sains,
de qualité, accessibles à tous

Fiers de vous nourrir !



| Tous les jours | Pour les petits & les grands... | Pour les gourmands... |
|----------------------------------|--|--|
| | <p>> Fiers de vous nourrir : découvrez la diversité de nos produits et de nos filières</p> <p>> La criée du salon, vente de poissons au profit de la SNSM - 17 h tous les jours sauf dimanche 5 mars à 16 h</p> <p>> Atelier pratique : nos ostréiculteurs vous initient à l'art d'ouvrir les huîtres sans vous blesser !</p> | |
| Samedi 25 et dimanche 26 février | <p>> Et si le gaspillage alimentaire n'existait plus ? Avec Bienvenue à la Ferme, testez vos connaissances et ajustez vos gestes en participant aux défis "chasse au gaspillage alimentaire"</p> <p>> Découvrez la terrine de porc à la salicorne de Carole Trubert, prix coup de cœur du concours régional "produit fermier innovant" (samedi)</p> <p>> Ambiance iodée au cœur du salon avec Escapade Glaz ! Fermez les yeux et écoutez le flux et le reflux de la mer, découvrez les trésors de la laisse de mer. Jeux, histoires, manipulations aiguïseront votre regard !</p> | <p>> Découvrez l'art de sublimer en cuisine la Bretagne et ses produits avec Stéphane Pichon, de la Crêperie l'Armen à La Pointe du Raz.</p> <p>Élu Meilleur Crêpier de France.</p> |
| Lundi 27 février | <p>> 1^{ère} région en légumes ! Pour ne pas être dans les choux, testez vos connaissances sur les légumes en jouant avec la roue Prince de Bretagne.</p> <p>> Connaissez-vous les fines bulles "Royal Guillevic" ? Un cidre label rouge à découvrir avec notre œnologue cidricole Mathieu Havard</p> <p>> Découvrez l'IG récente "whisky breton" avec Kevin Le Lay, maître de chai à la Distillerie des Menhirs</p> <p>> Ambiance iodée au cœur du salon avec Escapade Glaz ! Fermez les yeux et écoutez le flux et le reflux de la mer, découvrez les trésors de la laisse de mer. Jeux, histoires, manipulations aiguïseront votre regard !</p> | |
| Mardi 28 février | <p>> Jeux & quizz avec l'IGP "Blé Noir de Bretagne", filière et signe de qualité</p> <p>> Agroécologie : prenez les commandes d'une exploitation bretonne avec le jeu vidéo "roots of tomorrow", développé par la start-up Gamabilis</p> <p>> Les légumineuses, vous connaissez ? LEGGO, qui s'engage aux côtés des agriculteurs bretons pour développer la production dans le Grand Ouest, vous propose des idées de recettes de l'entrée au dessert.</p> <p>> Ambiance iodée au cœur du salon avec Escapade Glaz ! Fermez les yeux et écoutez le flux et le reflux de la mer, découvrez les trésors de la laisse de mer. Jeux, histoires, manipulations aiguïseront votre regard !</p> | <p>> Bien manger pour tous, le défi des chefs :</p> <p>Les 5 chefs cuisiniers des lycées publics bretons, lauréats du "défi des chefs" partageront leurs savoir-faire pour des recettes simples, savoureuses et accessibles à partir de produits bretons :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mathieu Uzel Lycée Jean Moulin à Châteaulin • Thierry Glo Lycée Anna Conti à Bruz • Mickaël Brulé Lycée Simone Veil à Liffré • Patrick Butet Lycée Kerneuzec à Quimperlé • Gaëlle Le Roux Lycée agricole de Suscinio à Morlaix |
| Mercredi 1 ^{er} mars | <p>> Journée officielle de la Bretagne</p> <p>> Julie Borel vous fait découvrir son sa glace au lait de chèvre au thé Chaï, 1^{er} prix au concours régional "produit fermier innovant"</p> <p>> Découvrez le Ty Jaune au caractère bien trempé, boisson emblématique marseillaise revisitée par Sylvaine Le Meur</p> | |
| Jeudi 2 mars | <p>> 7 jeunes agriculteurs bretons passionnés vous invitent à jouer et échanger sur leur métier et les filières. Dégustez les produits bretons incontournables issus de leur travail quotidien.</p> <p>> En Bretagne, les agriculteurs & les filières s'engagent contre le gaspillage alimentaire avec l'association SOLAAL. Venez vous inspirer et goûter nos recettes anti-gaspi !</p> <p>> Découvrez le sirop de châtaigne de Jean-Baptiste et Ludivine Hérissé, 2^{ème} prix au concours régional «produit fermier innovant»</p> <p>> Cap sur l'estran avec Martine, goémonière d'Escapade Glaz. Enquêtez sur les petites bêtes du bord de mer.</p> | |
| Vendredi 3 mars | <p>> À l'honneur tout au long de la journée, l'AOP "Oignon de Roscoff"</p> <p>> Cap sur l'estran avec Martine, goémonière d'Escapade Glaz. Enquêtez sur les petites bêtes pas si bêtes du bord de mer (oiseaux, animaux des rochers, du sable...).</p> | <p>Avec l'appui des élèves du lycée hôtelier de Dinard.</p> |
| Samedi 4 et dimanche 5 mars | <p>> Et si le gaspillage alimentaire n'existait plus ? Avec Bienvenue à la Ferme, testez vos connaissances et ajustez vos gestes en participant aux défis "chasse au gaspillage alimentaire"</p> <p>> Cap sur l'estran avec Martine, goémonière d'Escapade Glaz. Enquêtez sur les petites bêtes pas si bêtes du bord de mer (oiseaux, animaux des rochers, du sable...).</p> | <p>> Samedi, testez l'application anti-gaspi Frigo Magic !</p> <p>> Tous les secrets des "Crêperies Gourmandes" avec Gilles Bouëxière, de la Crêperie La Bigoudène à Dinan.</p> |

terres
& mers
de Bretagne



Contact
sia@bretagne.chambagri.fr

Retrouvez-nous sur :
www.chambres-agriculture-bretagne.fr

Retrouvez les agriculteurs bretons
et leurs animaux en concours :
Hall 1 : bovins, ovins, caprins
Hall 6 : équins
Hall 2.1 : canins

