

Marché de la biodiversité et des restaurateurs de Bretagne

Samedi 22 octobre 2011 - de 10h à 17h - Le Faou



L'espace Biodiversité animale

Présentation d'une dizaine de races locales de Bretagne et du Grand Ouest.
Découverte des produits et rencontre avec des éleveurs passionnés
Animations autour de la valorisation de la laine de moutons de Bretagne, barattage-fabrication de beurre, dégustation de produits fermiers, entre gwell et rillettes...



L'espace Biodiversité végétale, autour du collectif Had ar vro

Semences paysannes, légumes anciens, variétés de pommes de nos campagnes...
Animation autour de la fabrication de pain au feu de bois
Découverte des variétés de pommes de nos campagnes « Amenez vos pommes, on vous dira qui elles sont... »



L'espace Restaurateurs

Démonstrations culinaires, dégustations, restauration sur place, présentations des restaurants



Le Marché de producteurs : une vingtaine de producteurs locaux présents sur le site



Restauration

A partir de 12h : Kig ha Farz géant élaboré dans les cuisines de la Vieille Renommée à partir de viandes de Porc Blanc de l'Ouest et de vache Armoricaïne, à déguster sur place ou à emporter.
Restauration rapide, crêpes, Brasserie bretonne

Les forums

10h30-11h30 : « La biodiversité domestique et cultivée : une richesse à préserver »

14h00-15h00 : « Quel rôle de la restauration de terroir dans la valorisation de la biodiversité domestique ? »

15h30-16h30 : « Un environnement local autour des producteurs fermiers : de l'installation à la valorisation... »

Animations

A partir de 11h : Démonstrations culinaires avec produits issus de la biodiversité domestique, proposées par les restaurateurs de la Pointe Bretagne, dégustations

11h30 : Atelier du goût : à la découverte des saveurs. « Dans le cochon Blanc de l'Ouest, tout est bon : le meilleur est dans le gras » : dégustations de rillettes, lard gras, andouille de lard, graisse salée... (sur réservation aux espaces information)



15h : Présentation des animaux sur le ring par leurs éleveurs

Animations pédagogiques dans le cadre de la programmation les Armorikales

proposées par le Parc naturel régional d'Armorique sur le thème « l'aile ou la cuisse ! »

Ateliers, livrets-jeu, animations à la découverte des animaux de la ferme, Tous autour du verger pédagogique, Les 5 sens en éveil

Mène ton enquête sur le marché, et gagne des entrées au domaine de Menez Meur



CONTACTS

Parc naturel régional d'Armorique

Tel. 02 98 81 90 08

contact@pnr-armorique.fr

www.pnr-armorique.fr

**Groupeement des restaurateurs
Pointe Bretagne**

annie.salaun@cci-brest.fr

www.restaurateurs-pointe-bretagne.com

Photos : Gilles Pouliquen, Patrig SicardPNRA,
Groupeement des restaurateurs Pointe Bretagne