



## La Bretagne sur la voie de l'alimentation durable

### Présentation de l'exposition

- L'Association Aux Goûts Du Jour vous propose de découvrir de belles initiatives en réalisant un Tour de Bretagne des acteurs de l'alimentation durable : producteurs, pêcheurs, artisans, transformateurs, restaurateurs, centres de recherche, consommateurs...
- Une exposition pour ouvrir le débat sur les enjeux et les impacts des systèmes alimentaires d'aujourd'hui et de demain...

L'exposition se présente sous la forme de 19 panneaux (format 60 cm x 84 cm).



### Les Rencontres du Tour de Bretagne

Le chef étoilé Jean-Paul Abadie de l'Amphitryon, Olivier Bernadas de Lobodis, Henri Le Roux inventeur du caramel au beurre salé, Pierre Mollo du Cempama, Aurélie Rio de la Ferme de Kerlavic, Géraldine et Éric Le Traon de la Ferme auberge des Biketenn, la Maison-épicerie Le Panier Bio, Pascal Le Naour d'Ethiquable, Steven Guyader d'Agrobio 35, l'AMAP du Pays de Pontivy, Annie et Jean-Marc Malardé, Vincent Bugnet de Celte et Nature, Hervé et Morgane Seznec de la Cidrerie Manoïr du Kinkiz, Jean-François Floch de Bretagne Saumon, Franck Levilain des 4 saisons, Olivier Grosjean de la Laiterie Bio d'Armor, Gilles Bernard du Comité Local des pêches d'Audiern, Alain Scarella de l'Auberge de Pen an Neac'h, Robert Jezequel, Frédéric Aubin de La Chikolodenn, la SCOP Au Goût de l'Équité, Yann et Claire Yobe de l'EARL Kerouez, Jacques et Isabelle Meslay de la Ferme de la Mare, Dany Caderon, Christophe Bontemps et Virginie Heslot de Capitaine Cook, Michel Millour et l'équipage du Jimorhan, Christine Le Tennier d'Algues de Bretagne, Stéphane Hesry du syndicat de défense de l'AOC Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel, Didier et Jeannick Bonis de Cap'Helix, Régis Pichon, Marie-Claude et Jean-Yves Boudet, Dominique et Odette Fourmont, Olivier Chenelle, Sébastien Lemoine, la Distillerie des Menhirs, EPI Jardins du Breil, Adrien Le Menac'h, Paroles de Pain, etc.

### Contacts :

- Chargé de mission Bretagne Nord : Raphaël Gautier 06 98 36 56 29
- Chargé de mission Bretagne Sud : Sylvain Coduri 06 98 25 84 82

Association Aux Goûts Du Jour  
Association d'Éducation à l'Alimentation

E-mail : [auxgoûtsdujour@hotmail.fr](mailto:auxgoûtsdujour@hotmail.fr)  
[www.association-alimentation.fr](http://www.association-alimentation.fr)



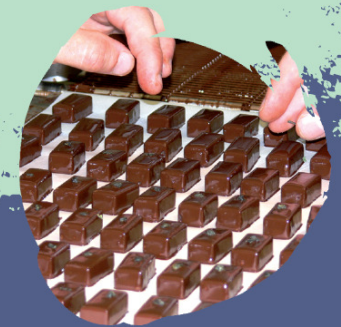
Animations d'ateliers sur l'Alimentation

De multiples conseils sont proposés au public afin de parvenir à concilier alimentation et développement durable

- Privilégier les produits de saison.
- Rapprocher le consommateur du producteur en privilégiant les produits locaux.
- Privilégier les produits issus de cultures, d'élevages et de pêche durables.
- Retrouver le plaisir de bien manger.
- Réduire notre production de déchets.
- Privilégier les produits offrant un revenu décent aux producteurs grâce au commerce Équitable.
- Redécouvrir les produits du terroir.

### Modalités de location :

- Tarifs : 50 € par journée de location et 150 € pour une semaine (déplacements non-compris pour l'installation et la désinstallation depuis Brest ou Lorient, 30 cts/km A.R.).



Exposition réalisée avec le soutien de :

