

Samedi 25 septembre 2010

Les conférences se dérouleront dans la salle de spectacle du Vieux Couvent et les forums auront lieu dans la salle de la verrière

14 h 00 :

Forum : On attend des paysans qu'ils nous nourrissent et NOUS, que faisons nous pour les nourrir ?

Par l'association La Marmite, avec Julien BROTHIER, éleveur, et Gwennolé LE GALOUDÉ créateur d'une brasserie artisanale.

Les "nouvelles" installations agricoles : quelles réalités, quelle viabilité et à quel prix ? Une responsabilité à partager avec les consommateurs.

15 h 30 :

Conférence : Vers une économie et une monnaie au service de l'homme et de la planète.

Par Philippe DERUDDER, ancien chef d'entreprise, animateur, écrivain.

Misère et abondance ne dépendent que de notre façon de penser. Le défi individuel et collectif que nous avons à relever est de passer de la conscience de rareté (fondée sur la peur et la compétition), à une conscience d'abondance (fondée sur la confiance et la coopération). Ou comment retrouver notre souveraineté sur la monnaie et notre maîtrise sur l'économie ?

18 h 30 :

Apéro Concert

Pour la première fois cette année, jusqu'à 21 h 30 et restauration sur place.

- Avec IOM : chanson française (guitare, chant, violon, contrebasse).
- Avec Little Big Swing : contrebasse, yukulélé et chant.

AUTRES RENDEZ-VOUS

Les samedi et dimanche :

*Visite guidée d'une maison solaire passive bioclimatique et écologique à Muzillac par Francis LE BRIS de Synthèse Eco Habitat (Durée environ 1 heure).
Inscription à son stand et départs à 11 h 00, 15 h 00 et 17 h 00.*

Toilettes sèches à votre disposition, dans la Cacaravane et le Cacarrosse.

Démonstration de portage bébé en écharpe et fabrication de couches lavables avec l'association "L'arbre à bébés".

Démonstration d'ossature et murs en paille, en brique et en bois avec différents exposants.

Animation culinaire par l'équipe de "BIOCOOP Le Panier Bio".

Dimanche 26 septembre 2010

11 h 00 :

Forum : Cuisinez votre santé

Par Hubert JOUAN

Il anime des ateliers de cuisine et des conférences. Il a écrit "La cuisine de demain", un livre de recettes alliant plaisir et santé, recettes d'une grande simplicité, en mettant plus de protéines végétales dans nos menus, sans pour autant bannir les protéines animales. Modifier notre assiette, c'est améliorer à coup sûr notre santé et celle de la planète.

14 h 00 :

Forum : Bébé bio

Par Nolwenn CORTELLARI

Etre parent (bio) et moderne se conjugue aussi avec l'utilisation de couches lavables et le portage des bébés en écharpe. C'est allier bien-être de l'enfant et respect de la planète. Venez échanger avec une routarde du portage et des couches lavables !

15 h 30 :

Conférence : Pour une agriculture sans pesticide, la voie de l'agro-écologie

Par Marc DUFUMIER, professeur à Agro Paris Tech, conseiller auprès du Ministère de l'Agriculture et de la fondation Hulot.

Et par François VEILLERETTE, Président puis porte-parole du Mouvement pour les Droits et le Respect des Générations Futures (MDRGF).

Comment concilier agronomie et écologie ? Comment passer d'une agriculture industrielle à une agriculture de qualité et respectueuse de l'environnement ou comment réconcilier agriculteurs et consommateurs ?

ANIMATIONS ENFANTS

Vendredi 24 septembre : spectacle pour les enfants des écoles de Muzillac

"LEGENDE CONGELEE", Compagnie du Kontrisaure

Pour le samedi et le dimanche les inscriptions aux ateliers se feront dans les écoles primaires de la Communauté de Communes et auprès de "BIOCOOP Le Panier Bio".

Les Turlupains : fabrication de pain aux pépites de chocolat.

Apprentis Nature : réalisation d'une mangeoire à oiseaux et de marionnettes en légumes.

Le théâtre NA : fabrication d'épouvantails (samedi) et de marionnettes (dimanche).

Atelier nomade : atelier cuir, feutrine et marionnettes.

Jouets buissonniers : fabrication de 2 jouets (moulinet à noisettes et avion) le samedi.

L'atelier du coin de la rue : brico récup !